



YOANN CONTE

Yoann Conte** - La Maison Bleue à Veyrier-du-Lac (74)

« IL FAUT QUE LA CUISINE RETROUVE UN ÉQUILIBRE ET UNE SIMPLICITÉ »

© studiofourimages

Depuis 2010, Yoann Conte et sa cuisine s'épanouissent au bord du lac d'Annecy. Aujourd'hui, le chef doublement étoilé s'inscrit totalement dans la transmission. Il prend du recul sur les dix années écoulées, sans craindre de se projeter vers les dix prochaines. Il partage avec nous des conseils aux jeunes chefs et sa vision du restaurant de demain.

Cela fait 12 ans que vous avez repris La Maison Bleue à Veyrier-du-Lac. Quel bilan tirez-vous de cette décennie ?

Yoann Conte : Depuis 2010, plusieurs chapitres se sont écrits ! Il a fallu d'abord reprendre la maison, nous étions 4 en cuisine et 4 en salle. C'était juste après la crise de 2008, c'était inquiétant et tout le monde était dans la panade. J'avais 35 ans, j'avais envie d'ouvrir mon affaire et j'ai saisi une opportunité... C'était la période pionnière. Se sont ensuivies une période de croissance, puis une période de danger où l'on a failli sombrer. Il y a eu beaucoup d'évolution depuis 2010. C'est comme en montagne, on y va « step by step », il faut faire son chemin petit à petit en restant positif et sans regarder en arrière, car ce n'est pas là que l'on va !



La Maison Bleue a les pieds dans le lac d'Annecy

©studiofourimages

Aujourd'hui, nous sommes 75 salariés en saison et 65 à l'année, il y a un hôtel et deux restaurants.

Vous avez ouvert le restaurant Le Roc il y a un an. Quel était l'objectif en lançant cette nouvelle offre ?

Y. C. : Le Roc est une table un peu plus ludique, où les plats changent selon les envies et les produits de saison. Je voulais faire baisser la cadence de travail dans ma société, passer aux 42h,

avec 3 jours de congés par semaine. Mais si je fermais 3 jours, je perdais de l'argent, donc il fallait trouver un complément. On m'avait souvent dit que faire un bistrot était une fausse bonne idée, que c'était chronophage... Mais si on n'ouvre pas les deux restaurants en même temps ça ne l'est pas ! Cela permet de multiplier les forces. Ce n'est pas deux restaurants, c'est une complémentarité : avant nous étions par exemple obligés de faire les petits déjeuners dans la salle du restaurant gastronomique, maintenant nous les faisons au Roc, cette organisation permet d'améliorer notre organisation et de préserver les salariés.

Comment fait-on sienne une maison historique ?

Y. C. : Je crois qu'elle ne sera jamais mienne. Je ne suis pas là pour tuer le père ni pour écrire l'histoire, mais pour la prolonger. Comme on dit : « Ils ne savaient pas que c'était impossible, alors, ils l'ont fait ! », j'ai saisi l'opportunité. À l'époque, il n'y avait pas Instagram, c'était le balbutiement de Facebook et c'est tant mieux, car on ne m'aurait peut-être pas laissé cette chance. Aujourd'hui, nous sommes trop dans le visuel. Je vois beaucoup de gens qui filment des scènes, des spectacles, mais qui ne les vivent plus réellement. Moi je n'ai pas eu à faire vivre cette cuisine à travers un filtre, je n'étais pas connu et je me disais que si je me plantais, tout le monde oublierait ! Il y a toujours le nom de Veyrat sur la maison, avec tout ce qu'il comporte. Ce n'est pas le cuisinier le plus simple mais j'en ai appris beaucoup de choses.

Et comment avez-vous évolué en tant que cuisinier ?

Y. C. : J'étais jeune au départ et je voulais être un aubergiste, être un cuisinier au bord du lac et rendre les gens heureux. Puis on a été référencés par les guides, Michelin, Gault & Millau, les Grandes Tables du Monde... J'ai failli m'y perdre. J'ai voulu m'élever et j'ai failli me brûler les ailes ! La cuisine est un monde dans lequel on est parfois envié, jalosé, je n'étais pas préparé à ça et j'en ai un peu souffert. Aujourd'hui, je reviens à une simplicité, à l'essentiel. La période du Covid m'a permis de souffler un peu et de me recentrer, d'arrêter de regarder droit dans le guidon et de regarder vers où j'allais pour les 10 prochaines années.

Quel chemin avez-vous tracé pour la décennie à venir ?

Y. C. : Je vais consacrer les dix prochaines années à la transmission. J'ai fait entrer mon beau-frère dans l'entreprise, c'est mon bras droit. Je délègue peu à peu, mon chef fait tourner la boutique quand je ne suis pas là. Aujourd'hui, le chef, c'est Julien Valero. Moi, je suis PDG de ma société. Je sors de plus en plus des cuisines, je vais en salle... Je me suis toujours considéré comme un aubergiste, j'aime partager, écouter, expliquer ma philosophie aux gens. Et il va falloir continuer à évoluer avec la société d'aujourd'hui, s'adapter aux nouvelles attentes des clients et des salariés, à la nouvelle génération de chefs.

Comment s'adapter à ces nouvelles attentes de la profession justement ?

Y. C. : Il faut créer de la richesse humaine. Avant, on raisonnait « travail, dormir, loisir », aujourd'hui, c'est plutôt « loisir, dormir, tra-



Bondelle fumée par nos soins, ache des montagnes



Féra mimétique

vail ». C'est comme ça, c'est l'évolution. Et nous ne pourrions plus travailler comme ma génération l'a fait ! Avant, on travaillait 16 ou 17 heures par jour mais il ne fallait pas le dire... Nous sommes allés au bout de notre système et il faut le réformer. Aujourd'hui, les salaires sont plus conséquents, et je suis satisfait car j'ai réussi à introduire des horaires corrects, pour gérer une clientèle plutôt exigeante. C'est une grande satisfaction pour moi quand j'entends des clients me dire qu'ils ressentent que le personnel est content d'être là. Se sentir bien nous permet de déborder de générosité avec eux.

Que pensez-vous de la jeune génération de chefs ?

Y. C. : Les jeunes aujourd'hui vont plus vite, ils veulent tout plus vite aussi. Ils font « Top Chef » à 21 ans, à 23 ans ils ouvrent leur restaurant, à 25 ans ils sont au top, puis à 30 ans ils commencent à s'essouffler. Il faut prendre le temps et écouter les anciens : ce ne sont pas juste des vieux cons ! Ils ont vécu et peuvent donner des conseils qui vont leur éviter de se cramer. On ne peut pas tous faire des sprints ou être dans la fulgurance. Il faut tenir la distance et s'écouter. Ce n'est pas parce que certains font vite et bien, qu'on doit tous faire pareil. On nous oblige à rentrer dans des cases, mais il ne faut pas oublier de se distinguer et de rendre les gens heureux.



Yoann et sa femme, Elodie

Quels conseils donneriez-vous à un jeune chef qui veut ouvrir son établissement ?

Y. C. : Il faut qu'il le fasse pour lui, pas pour les autres, ni pour devenir populaire. Il faut qu'il le fasse parce qu'il aime être généreux et donner aux gens. Je pense que dès que le cuisinier nourrit l'homme, la cuisine nourrit l'âme ! Et surtout, il faut que les jeunes regardent moins ce que les autres cuisiniers font, il faut qu'ils aillent chercher en eux ce qu'ils ont dans le ventre ! Et je pense que ce qui est important, c'est la tolérance et l'humilité. Il faut essayer de faire le bien autour de soi et prendre le temps de faire les choses.



© J. Limont

© studiofoudimages

© J. Limont

La salle du restaurant étoilé

L'ormeau voyageur

Voyez-vous aussi évoluer les attentes des clients depuis quelques années ?

Y. C. : Oui. Aujourd'hui, ils veulent qu'on leur donne du temps, qu'on communique avec eux, qu'on leur explique les choses. Les gens ne connaissent pas forcément les saisons, nous sommes là pour leur expliquer. Et quand on passe plusieurs heures avec eux, ils se livrent, osent poser des questions. Nous sommes un peu comme le trait d'union entre l'agriculture et le côté urbain. J'aime que le client se sente à l'aise dans mon restaurant, on fait un feu de cheminée, on met de la musique, je fais le show ! Mais c'est vrai qu'en ce moment, on ressent une tension, qui est due au contexte : la guerre est à nos frontières, on nous annonce qu'il va faire très chaud, qu'on va manquer d'eau... ça ne rend pas joyeux. Et parfois, les clients peuvent être durs. Aujourd'hui, ce n'est pas qu'à cause des conditions de travail et des patrons que les gens ne veulent plus faire nos métiers : parfois le client est tellement exigeant qu'il en devient malpoli et offusque les équipes de salle et de réception.

À quoi devrait ressembler le restaurant de demain selon vous ?

Y. C. : Il faudra travailler ce que la nature nous donne, manger moins et différemment, retrouver un équilibre et arrêter les excès, qu'ils soient positifs ou négatifs. Retrouver un équilibre avec la nature ! Retrouver un bon sens paysan qui s'est perdu. Finalement, le restaurant de demain, c'est celui d'hier. Il faudra être locavore ou du moins français, oser sans avoir peur d'être jugé... Revenir à une simplicité. Aujourd'hui, nous commençons à désintéresser les gens car on s'ennuie vite au restaurant : c'est beau, on fait de belles photos, mais autour de l'assiette il n'y a plus rien. Il faut offrir une expérience globale aux clients, leur octroyer un moment hors du temps, dans un écosystème qui va du producteur au sommelier, en passant par les vignerons et les cuisiniers.

DATES CLÉS

- Septembre 1974** : Naissance à Brest
- 1990** : École hôtelière de Thonon-les-Bains
- 1993** : Il rejoint Marc Veyrat à l'Eridan
- 1996** : Park Bistro à New York avec Jean-Michel Diot
- 1997** : Avec Didier Oudil au Café de Paris (Biarritz) et au Dauphin (Paris) en 1998
- 2000** : Chef de partie à l'Albert 1^{er} à Chamonix
- 2001-2004** : Il est second de Laurent Petit au Clos des Sens à Annecy
- 2004-2005** : Chef de cuisine au Contresens, nouveau restaurant de Laurent Petit
- 2005-2006** : Il est chef du Fitz Roy à Val Thorens
- 2006** : Chef de partie chez Thierry Marx au château de Cordeillan Bages
- 2007** : Il est chef des Jardins du Mont Blanc à Chamonix
- 2010** : Il reprend les commandes de La Maison Bleue à Veyrier-du-Lac
- 2011** : Il obtient une étoile Michelin
- 2013** : Une seconde étoile Michelin est décernée
- 2020** : Il obtient une étoile verte



Restaurant le Roc

© studiofoudimages

Avez-vous des projets à venir ?

Y. C. : J'aimerais trouver un terrain pour planter des cultures, mais sans prendre la place des agriculteurs ! Je voudrais faire une ferme d'hôtes, recevoir les gens et tous les réunir autour d'une même table pour passer un moment ensemble. J'aimerais bien les faire participer, qu'ils aillent cueillir les fraises et me proposent chacun un dessert, que l'on soit tous complémentaires ! Quelque chose dans ce genre où je pourrais proposer de composer un menu participatif, leur apprendre le solfège de la cuisine pour se nourrir autrement. J'aimerais partir de ce métier comme ça : en donnant aux autres ce que j'ai appris. Car en donnant, on continue de s'enrichir.

■ Propos recueillis par Eva Gomez