

« Une prise de conscience que l'homme doit vivre en harmonie avec la nature et économiser ses ressources. »



Nom

Christian Têtedoie

Âge

58 ans

Profession

Chef et meilleur ouvrier de France

Dans quel état d'esprit êtes-vous quelques semaines après la fin du confinement ?

Plus motivé et combatif que jamais. Je suis porté par l'élan de solidarité des Lyonnais et Lyonnaises qui reviennent dans notre établissement avec l'envie de profiter d'une belle table. On sent vraiment qu'ils ont à cœur de nous aider à surmonter ce cap difficile. Le confinement nous a donné l'occasion de repenser la maison et ses trois restaurants. Pour le restaurant gastronomique, quelques travaux d'embellissement ; le Phosphore, lui, devient Le Bistrot Têtedoie avec une belle cuisine du marché, la Terrasse de L'Antiquaille devient le Rooftop afin de valoriser la situation exceptionnelle du restaurant, sur le toit du bâtiment avec sa vue panoramique.

Racontez-nous votre monde d'après ...

De manière très pragmatique, j'espère que les gens resteront vigilants sur les gestes barrières afin d'éviter les crises à répétition.

J'espère également que les gens vont s'appliquer à eux-mêmes l'exigence de consommer différemment et d'apporter un réel soutien aux circuits courts et aux producteurs locaux.

En ce qui concerne la maison Têtedoie, l'objectif est de passer de 60 à 100% la production en propre de nos légumes.

Comment voyez-vous l'avenir de votre métier/secteur d'activité ?

Les restaurateurs vont devoir accentuer le côté humain dans leurs établissements car la crise aura permis de remettre l'humain au cœur de notre savoir-faire. Les clients reviennent aujourd'hui dans nos maisons, pas uniquement pour un bon repas, mais aussi, dans sa globalité, pour le moment qu'ils vont vivre dans nos établissements : pour les échanges, les conseils mais aussi pour que l'on prenne soin d'eux et que nous nous « occupions de tout ». Les clients ressentent plus encore le besoin d'un service attentif, convivial et chaleureux. Il sera donc nécessaire d'intensifier l'offre de services pour que les restaurants soient de vrais lieux de vie.

Les chefs ont également un rôle important pour tisser du lien avec les producteurs locaux. Dans leur cuisine en tout premier lieu mais également comme des « prescripteurs » auprès du grand public. A titre personnel, je travaille avec l'application « Mesproducteursmescuisiniers » et nous installons régulièrement sur le parking du restaurant un marché éphémère qui accueille les producteurs de nos restaurants pour vendre leurs produits aux particuliers.

Lyon dans les années à venir ...

Lyon est une ville avec beaucoup d'atouts et qui reste l'une des plus attractives de France, de par sa richesse historique, culturelle et culinaire sans égale. De plus on trouve à proximité immédiate et plus globalement dans notre belle région, de magnifiques produits.

Lyon est également une ville étudiante très dynamique et nous travaillons actuellement à augmenter l'offre déjà existante des différents centres de formation et grandes écoles (tels que les Instituts Vatel et Bocuse), en créant le premier CFA dédié à la gastronomie qui sera situé au château de Lacroix-Laval.

Si vous deviez trouver un côté positif à cette crise...

Une prise de conscience que l'homme doit vivre en harmonie avec la nature et économiser ses ressources.

Si vous deviez décrire l'avenir en un mot ...

Croire en ses rêves et tout faire pour les réaliser.

Quel est l'objet qui aura marqué votre confinement ?

Ce n'est pas un objet mais plutôt les moments que j'ai partagés en cuisine avec l'équipe du centre Léon Bérard où je me suis rendu chaque matin pendant toute la durée du confinement. C'est donc une photo de ces moments que j'ai souhaité partager.

