

Le guide sous le bras

Le Greuze ce lieu mythique de la cuisine magnifié par Jean Duchoux n'aurait-il, enfin, retrouvé toute son âme ? Yohan en a pris l'engagement. « Lorsque les clients arrivent avec un guide sous le bras et le mettent bien en évidence sur la table, il y a un message qui passe. Ils viennent pour l'image d'un établissement quasi historique et au nom de tout ce riche passé, nous n'avons pas le droit de les décevoir. C'est notre mission d'être ».

La carrière de Yohan a débuté à Charolles, à La Poste. « Daniel Doucet ? Je lui dois tout ce que je sais, ça a été un maître d'apprentissage exceptionnel, qui m'a appris un peu plus que les bases de la cuisine. La rigueur, le coup de patte et l'imagination. Il est certain que sans lui je ne serais pas là » dit-il. Sans oublier Jacques Lameloise dans les cuisines duquel il a officié pendant quatre ans et qui l'a encouragé lorsque la décision de reprendre le Greuze s'est présentée. Et lorsqu'on a tout juste trente ans sonnés, une place « confortable » dans un établissement renommé, s'en extraire pour

« Aujourd'hui on est à l'aise dans le business-plan et avec l'esprit d'équipe en plus ».

une aventure plus personnelle n'est pas forcément une évidence. Tout chef d'entreprise qui se respecte le sait bien. Le Greuze est une belle entreprise, c'est in-

Arnaud Lannuel récompensé lors des Trophées 2009 du Guide Chapeyron par Bernard Poulillon, Directeur Général de Scaevr

déniable. En cuisine ils sont quatre avec Yohan, plus un apprenti et un plongeur et, en salle, trois personnes plus Stéphanie, son épouse. « En rachetant le restaurant, il y avait Étienne et François, deux piliers, deux mémoires de l'établissement, vingt ans de présence chacun, ça aide à bien démarrer » précise Yohan qui s'est adjoint Julien dans les cuisines. « C'est un peu mon double on se connaît depuis nos débuts en cuisine et on a des idées très complémentaires sur ce que nous voulons faire. » Ce qui fait qu'aujourd'hui le Greuze fonctionne bien et voit sa cote grimper, c'est, justement, cette notion d'une équipe très cohérente, très soudée qui se mobilise dans un seul objectif : l'entreprise.

Trois ans d'observation

2008 a été pour tous une année d'observation. Il a fallu prendre la dimension de l'établissement. Ce qui, selon Yohan « a nécessité une gestion très suivie de tous nos postes de dépenses. Tous les mois nous nous astreignons à un inventaire très strict, notamment des liquides. La cave fait l'objet de toutes nos attentions et Étienne, le sommelier y veille. Le nombre de bouteilles en stock n'est pas une priorité, nous privilégions la qualité. Parce que c'est aussi comme ça que l'on construit une image ». 2009 sera, selon le chef du Greuze, une an-

née de consolidation des acquis et début 2010 on casse les cuisines pour se donner de l'espace et mettre le turbo aux ambitions de la maison. En attendant toute l'équipe se concentre sur les fêtes de fin d'année. Pas de réveillon de Noël « c'est pour la famille » dit-il, mais une grande soirée de Saint-Sylvestre au programme. La saison « creuse » existe, Yohan en profite pour mettre le chef sous la porte, deux semaines. Mais pas forcément pour bronzer au soleil « Je fais un peu de consulting pour une société qui donne des cours de cuisine à des particuliers, c'est une autre facette du métier. Et pas inintéressante puisqu'elle permet de faire passer le message auprès du grand public passionné par la bonne table » précise-t-il.

Michel SARRAZIN



Avec Patrick Bertron, le chef emblématique du Relais Bernard Loksem à Saulieu. La fraternité des cuisines.

10 août 1978

Naissance de Yohan à Paray-le-Monial

Juin 1995

CAP de cuisine décroché en formation par alternance chez Daniel Doucet et au Cifa Jean-Lameloise

2001-2004

Naissance de ses deux fils, Corentin et Erwan. Déjà mordus de bonne cuisine

10 avril 2008

Il rouvre le restaurant Greuze à Tournus

