



PAR Amélie  
Pauvert

18 JUIN 2015

## FOCUS – PHILIPPE BARANES, CRÉATEUR DES RESTAURANTS

### DESSANCE ET BRAISENVILLE

Philippe Baranes est un des pionniers de cette nouvelle génération de chefs régulièrement saluée par le Fooding. Honnête, il se décrit davantage comme un *“créateur d’environnement culinaire, autodidacte en cuisine, passionné du goût, de la qualité, des produits mais aussi des techniques”*.

Nourri dès l’enfance par les diverses influences culturelles de sa famille et de leurs applications généreuses dans l’assiette, il attend inconsciemment cette opportunité de faire son entrée professionnelle dans le monde de la cuisine. Inéluctablement, il clôt ses études de commerce d’un DESS en marketing, s’affranchit au bout de 14 mois de son poste dans la pub et rentre très vite dans un restaurant dont il devient associé.

#### **Le risque du métier**

S’il a ensuite fait ses armes et appris consciencieusement auprès de chefs reconnus, l’envie de créer et de fonder est revenue au galop. Avec pour point d’orgue la nécessaire gestion de A à Z d’un établissement. Philippe Baranes a besoin de faire de la restauration. Et de voir ses clients l’apprécier. Le fait de donner du plaisir immédiatement au client lui procure une satisfaction inégalée : *“si ça plait, vous le savez tout de suite, c’est un échange extraordinaire qu’on a dans peu de métier”*. Cette nécessité du risque stimule sa créativité.

Car entreprendre, c’est aussi pour lui un moyen de s’exprimer d’une façon créative, de mettre au menu ses visions personnelles, sans concession si ce n’est celles qu’il s’impose – le triptyque qualité, goût et bien-être -. Convaincu que l’on doit innover en cuisine, pour se confronter à ce monde en mouvement et s’adapter aux nouvelles façons de manger, il crée ses univers culinaires avec l’envie d’apporter une rupture par rapport à ce qui se passe sur le marché.

Une rupture et sa vision qu’il harmonise dans le plat, le service et le cadre en lui-même.



### **Les petits plats de Braisenville**

La première création de Philippe Baranes, c'est **Braisenville**. En plus d'y introduire un mode de cuisson unique et novateur, le four à braise, il importe en France le format des "small plates". Le triptyque entrée-plat-dessert laisse place à une nouvelle structure du repas, où l'on choisit ses assiettes et compose soi-même sa dégustation, avec la promesse d'une convivialité ravivée.

### **L'addiction est sucrée**

Le restaurant **Dessance**, lieu de rencontre de cette vidéo Focus, redonne ses lettres de noblesses au sucré. Celui qui traditionnellement marque la fin du repas – pour les plus valeureux – accompagne tous les plats proposés et fait mentir ceux qui se sentent davantage bec salé. Ils repartent encore plus séduits par Dessance, ravis de voir le sucre traité naturellement. Un concept qui plait également à l'étranger : par exemple nous cite Philippe, les japonais l'apprécient ainsi, autour du repas, pour des questions de digestibilité et de légèreté. Les américains, toujours à la recherche de la nouveauté, sont quant à eux naturellement séduits par l'approche. Pour tous il redevient "*vecteur d'émotions culinaires*".



### **La tyrannie du concept**

Philippe Baranes est pourtant assez lucide concernant l'engouement pour la restauration "conceptuelle". Le concept, l'objet de toutes les convoitises est pour lui embarrassant. Car étriqué, il fige l'innovation d'un temps, fait croire à une sorte de martingale. Erreur fatale, un concept s'il n'évolue pas est forcément voué à l'échec : *"on aimerait que ce soit comme ça mais c'est juste une vision réductrice de ce qui est fondamentalement humain, d'imaginer que l'homme on peut l'arrêter à un moment donné."*

Si la marque et ses valeurs peuvent durer, le concept est amené à évoluer. Et pour cela, il faut être en permanence à l'écoute des gens, accepter le fait que ce que l'on mange aujourd'hui ne sera plus dans nos assiettes demain.

Aussi, sans certitude sur l'avenir de la cuisine, si ce n'est qu'elle sera toujours vecteur de lien social et de plaisir, Philippe Baranes s'applique à comprendre où on va. Quitte à repenser ses restaurants.

Et en créer un nouveau ? *"Bien sûr, même avant deux ans !"* conclut-il en riant.

