

Parution Mars 2015

CHEFSHOUT



FÉVRIER 27, 2015 - POSTED UNDER: INTERVIEW

[LEAVE A COMMENT](#)

PHILIPPE BARANES (BRAISENVILLE-DESSANCE) : J'AI FAIT BOUFFER DE LA TARTE TATIN À MES PARENTS PENDANT DES ANNÉES

Philippe Baranes, vous cuisinez depuis longtemps ?

Ca fait 20 ans que je bosse dans le métier. Je me souviens qu'au lycée, j'étais le seul mec en cours de cuisine. J'avais pris ce cours parce que ça m'évitait de prendre le cours de travaux manuels qui m'emmerdaient. Je me rappelle très bien de ce qu'on faisait: les tartes tatin, les langues de chat. Ca m'a passionné. Et j'ai fait bouffer de la tarte tatin à mes parents pendant des années.

La tarte tatin, c'est toujours votre spécialité ?

Non non ! Ca c'est quand j'étais gosse ! Après ça m'est passé, heureusement. Je n'ose plus en faire. En fait si, je m'y suis remis quand j'ai bossé pour Ladurée.

Vous avez eu un parcours classique de cuisinier ?

Non. J'ai fait des études de commerce. J'ai une maîtrise de gestion et un DESS de marketing. C'est mon père qui m'a obligé à faire des études « normales » alors qu'à la base je voulais être peintre. Après mes études, j'ai fait donc fait un travail « normal ». C'était dans la pub, dans une boîte qui s'appelait le Tramway Jaune et qui était réputée pour ses typographies. Mais ça n'a duré que 14 mois. J'ai arrêté pour travailler dans la restauration.

Parution Mars 2015



Philippe Baranes (photo de Joerg Lehmann)

Vous vous êtes retrouvé commis ?

En fait, j'ai commencé à l'envers. J'étais allé manger dans un restaurant que j'ai trouvé super intéressant. J'ai sympathisé avec la propriétaire. On a beaucoup échangé. Elle revenait des Etats Unis. Elle avait passé 13 ans en Californie. Elle était sur une autre cuisine que celle qu'on voyait en France à ce moment-là. Dans la conversation elle m'a annoncé qu'elle cherchait un associé.

Je suis revenu la voir en lui disant que j'étais intéressé. Elle a réfléchi. Il faut voir que je n'avais que 22 ans et qu'elle en avait 50. Mais elle m'a quand même dit ok. J'ai donc commencé dans la profession en tant qu'associé d'un restaurant !

Un soir, alors que le restaurant était plein, je me suis fait planté par notre cuisinier. Ce jour-là je me suis dit que c'était la dernière fois que j'étais dépendant de quelqu'un en cuisine et que j'allais m'y mettre.

Vous vous êtes retrouvé en cuisine sans formation ?

En fait je me suis formé en partant bosser en tant que commis au Lucas Carton et à la Maison Blanche, période José Lampreia, tout en restant associé du Café de Mars

C'était il y a vingt ans.

Parution Mars 2015



Comme son nom le laisse deviner, le Braisenville est équipé d'un four à braise (photo de Joerg Lehmann)

Ca s'est passé comment ?

C'était super intéressant. J'ai eu des échanges avec des gens complètement différents. J'ai travaillé avec des chefs vachement bien dont pas mal d'Américains. Il y avait notamment Joel Somerstein au Lucas Carton. Je me rappelle très bien, je suis aussi allé le voir à New York. A 25 ou 26 ans il était déjà le chef du Pierre là-bas. Depuis, je ne sais pas ce qu'il est devenu, je n'ai pas réussi à le voir la dernière fois que je suis allé à New York. Sinon, j'ai aussi bossé avec des chefs Californiens dont Wolfgang Puck, qui est une star aux Etats Unis. C'était super. Ca m'a ouvert l'esprit. Ensuite, je suis parti en voyage. Je suis allé en Italie et en Thaïlande pour apprendre la cuisine sur place. C'est la méthode américaine.

C'est quoi la méthode américaine ?

A l'époque, on commençait à parler de **fusion food** et la façon française de l'interpréter c'était : on a nos bases françaises et on incorpore deux ou trois éléments exotiques dedans. Alors que la méthode américaine, c'était d'aller dans différents pays pour apprendre de nouvelles bases de cuisine. C'est ce que j'ai fait. Et c'est ce que je fais encore quand je voyage. Il y a deux ans, je suis retourné travailler dans des cuisines en Inde.

En fait, il suffit de frapper aux portes des cuisines et les gens sont souvent ouverts. Par exemple, alors que j'étais aux Maldives il y avait une recette qui m'intéressait. J'ai demandé au cuisinier et il me l'a montrée. Il s'agissait en fait d'une recette avec du saumon et que j'avais vue chez un chef Danois qui avait fait une démo à Omnivore. Et là, au Maldives, je vois la même recette mais avec de la bonite. C'est un de leurs plats de base qu'ils ont eux-même piqué aux Japonais. Bref, j'essaie d'apprendre de nouvelles techniques en permanence. C'est un métier où il faut être avide de découvertes. Enfin, c'est ce que je pense.

Parution Mars 2015

Qu'avez-vous fait après ces voyages ?

J'ai revendu mon premier restaurant. Et en attendant d'en monter un deuxième j'ai travaillé quelques mois pour le groupe Holder (Ladurée, Paul) sur un restaurant qui avait ouvert à Opéra. Là, j'ai repris la cuisine. Ca a été une expérience un peu douloureuse mais très formatrice. Mes deux seconds ont eu un accident dans la même voiture. Et le lundi on a dû ré-attaquer sans eux. Au final on a cartonné.

Ensuite, j'ai bossé à Lille sur un restaurant avec une brigade de 20 personnes. Puis j'ai remonté le premier Ladurée, celui sur les Champs Elysées. J'ai formé le chef en place. A la même période on a également ouvert un restaurant éphémère pendant 3 mois avec l'ancien second de la Maison Blanche.

Et ensuite ?

Ensuite j'ai fait quelque chose qui n'avait rien à voir puisque j'ai fait un passage dans la restauration rapide. J'ai monté La Ferme à Opéra. Dans l'histoire de la restauration rapide ça a un peu marqué un tournant. Puisque ça a été le premier Fast Casual en France. On a été suivi par Cojean un an après. Cette expérience a duré six ans.



Ceviche de bonite au Braisenville (photo de Joerg Lehmann)

Parution Mars 2015

Vous regrettez d'avoir mis un terme à cette expérience?

Non, pas du tout. Je regrette surtout d'être resté trop longtemps. J'aurais dû arrêter plus tôt. Je me suis lancé dans cette aventure parce que je trouvais ça intéressant au départ. Mais c'est une autre approche financière de la restauration. C'est très capitalistique. Il faut beaucoup d'argent. Il faut des fonds importants et une vraie planification des investissements. C'est très business. Très marketing aussi. Donc, on perd en spontanéité et à un moment donné on perd la cuisine. C'est intéressant parce qu'on apprend beaucoup en termes d'organisation et de gestion. Mais en termes de créativité on est limité. C'est pour ça que je pense que je pense que suis resté 2 ou 3 ans de trop.

Bizarrement, quand j'étais mon propre patron à La Ferme j'étais moins libre qu'en tant qu'employé par le Groupe Holder pour Ladurée. Là j'intervenais en même temps que Pierre Hermé. Lui était sur le sucré et moi sur le salé. C'était marrant. On avait vraiment carte blanche alors que pourtant c'était un gros groupe.

Ce qui vous manquait c'est la liberté de pouvoir développer des choses différentes ?

Oui, je préfère ça. Ça correspond à mon état d'esprit. Je n'ai pas envie de manger tous les jours la même chose. Donc je veux créer un univers qui me plaît à un moment de consommation donné. Et puis ensuite je peux travailler d'autres idées qui correspondent à d'autres moments de consommation qui me plaisent. Je ne suis pas limité à un truc. Donc, Braisenville est unique, on ne le duplique pas. C'est la même chose pour Dessance.

Au Braisenville, on a un menu qui change tous les jours au déjeuner et toutes les semaines le soir. Du coup c'est sympa. On est toujours en réflexion, en train de faire des tests. Le fait d'être une petite structure nous permet ça. En restauration rapide je faisais 750 tickets jours. Donc il n'y avait pas de place à l'improvisation. C'est un autre esprit.



Au Braisenville (photo de Joerg Lehmann)

Parution Mars 2015

Dessance c'est votre restaurant à dessert ?

Ca a un peu évolué depuis l'ouverture. Ca va au-delà de l'idée du dessert qu'on se fait. Du coup on parle plutôt de cuisine sucrée que de dessert. On travaille sur la modulation, on gère la progression dans le sucré. Il y a plein de manières d'obtenir du sucre naturellement sans avoir à ajouter quoique ce soit. Il y a du sucre dans beaucoup d'aliments. Dans les fruits bien sûr, mais aussi dans les légumes : betteraves, courges, carottes, oignon. Même le panais produit du sucre quand il cuit. Une de nos dernières recettes que je trouve assez marrante est une sole au citron. Sur cette recette là qui est complètement sur l'acide, l'équilibre est fait par le sucre. Alors que d'habitude on casse le sucre avec de l'acide. C'est aux antipodes de ce qu'on fait habituellement mais ça marche super bien.

A propos de sucre quels sont vos trois pâtisseries préférés?

C'est une question qui tombe bien puisque j'ai aussi tenu un laboratoire de pâtisserie pendant un an et demi. Du coup je suis allé chez tout le monde pour voir ce qui se faisait. J'aime bien Gaudard. C'est un ancien second de Pierre Hermé. J'ai encore mangé une galette des rois de chez lui hier. D'ailleurs elle a été élue meilleure galette cette année. Il sucre très peu. J'aime aussi la taille de ses pâtisseries parce qu'elles sont plus petites que d'autres. Du coup c'est un des rares pâtisseries chez qui j'arrive à manger un dessert en entier. Il ressort des vieilles pâtisseries qu'on a un peu oublié et qu'on peut retrouver dans le Manuel de la Pâtisserie Moderne. C'est quelque chose que les autres ne font pas.

Il y a Genin que j'aime bien aussi. Il est rue de Turenne, dans le 3e. Je sais bien qu'il est chocolatier mais il fait parfois des gâteaux quand on passe commande.

Et enfin, il y en a un que j'adore, même s'il est plus boulanger que pâtissier. C'est la Gambette à Pain, rue Gambetta, dans le 20e. C'est extraordinaire. J'y vais de temps en temps même si c'est loin. Pour moi c'est le meilleur dans son registre, point.



A Table ! (photo de Joerg Lehmann)

Parution Mars 2015

Quels sont les restaurants que vous appréciez particulièrement à Paris ?

Je citerai d'abord un restaurant qui a été un peu décrié cette année. C'est A.T, dans le 5e. Le chef est Japonais. Au début tout le monde a annoncé le nouveau génie de la restauration. Puis il s'est fait casser par tout le monde. J'y suis allé. J'ai goûté. Et je pense que c'est lui qui a fait le plus gros dressage à Paris cette année. Il apporte aussi des sensations nouvelles. J'ai par exemple goûté quelque chose d'excellent chez lui cet été. Il s'agissait d'un gaspacho de tomate avec de la cerise et du maquereau. Il y avait de la framboise aussi. Il y avait un joli jeu de contrastes et de textures. C'était parfait. Il y a un tel brio sur certains trucs que quand il se rate un peu on ne lui pardonne pas. Or, je ne comprends pas pourquoi on le lui a reproché alors que l'on ne l'a pas fait à d'autres chefs. Peut-être parce qu'on s'attend à une perfection sans tâche de la part d'un Japonais ?

Après c'est très simple. C'est l'Astrance. Je l'aime toujours. C'est un peu à part pour moi. Et c'est le seul 3 étoiles où je retourne manger. Il a une formule déjeuner à 75€, ça va

Les autres 3 étoiles, j'y vais une fois pour voir mais je n'y retourne pas forcément.

Ensuite, il y a d'autres chefs que j'aime bien et qui vont réouvrir. Il y a Giovanni Passerini qui tenait le Rino dans le 11e. C'est un Italien qui fait une cuisine vachement moderne. Et c'était pas cher ! Là il doit ré-ouvrir cette année. Je ne sais pas quand. Il y en a un autre que j'adore, c'est Christophe Pelé. Il avait la Bigarrade. C'était très très très bon. Il réouvre quelque chose en septembre normalement.

J'aime bien aussi Patrice Hardy du Rendez-vous des Camionneurs. Et enfin, Christophe Boucher. Je sais bien qu'il travaille dans mon restaurant Dessance. Mais, je trouve mon chef impressionnant !

Les restaurants de Philippe Baranes

- Le Braisenville, 36 Rue Condorcet, 75009 Paris, 09 50 91 21 74
- Dessance, 74 rue des Archives, 75003 Paris, 01 42 77 23 62

Les pâtisseries préférées de Philippe Baranes

- Pâtisserie des Martyrs de Sébastien Gaudard, 22 Rue des Martyrs, 75009 Paris, 01 71 18 24 70
- Jacques Genin (chocolatier), 133 Rue de Turenne, 75003 Paris, 01 45 77 29 01
- La Gambette à Pain, 86 Avenue Gambetta, 75020 Paris, 01 43 64 52 34

Les bonnes adresses resto de Philippe Baranes

- Restaurant A.T, 4 rue Cardinal-Lemoine, 75005 Paris, 01 56 81 94 08
- Astrance, 4 rue Beethoven, 75116 Paris, 01 40 50 84 40
- Au Rendez-vous des Camionneurs, 72 quai des Orfèvres, 75001 Paris, 01 43 29 78 81