

Chef:

01:50:42 Bonjour, je m'appelle M. Belondrade George, je suis chef de la Brasserie Bofinger depuis six ans avec une petite équipe, je dirais de vingt-cinq personnes à peu près. Bon, voilà... Grande maison... Grosse spécialité: choucroute... Jarret, saucisses, quelques plats typiques alsaciens, pâté en croute au riseling, un foie-gras fait maison et ainsi toutes les pâtisseries.

Intervieweur

D'accord, et... Votre travail: quand est-ce que vous avez commencé, comment, à quel âge et comment vous êtes arrivé jusqu'ici chez Bofinger?

Chef

J'ai fait une petite formation avec un C.A.P.¹ de cuisine: j'ai commencé à l'âge de seize ans avec une alternance, c'est à dire que, à l'époque, on faisait une semaine à l'école et trois semaines chez l'employeur: une formation sur deux ans qui m'a donné un C.A.P. Après différentes maisons, j'ai connu Bofinger en 1985. Donc: j'avais commencé en '82; en '85 j'ai connu Bofinger et je suis rentré comme commis de cuisine. Je suis resté dix ans et j'ai fait quelques... J'ai fait mes armes ailleurs, on va dire, dans d'autres maisons et, il y a six ans, connaissant le directeur de la Brasserie et ayant déjà travaillé avec lui, il m'a demandé si je voulais prendre les rênes de la cuisine, ce que j'ai accepté, bien sur, puisque je connaissais la maison et c'est une maison très attachante. **01:52:03**

Intw.

Est-ce qu'il est possible de nous decrire une journée de travail: depuis quand vous vous levez le matin jusqu'au soir, quand vous allez vous coucher?

Chef

L'avantage dans notre métier c'est que les journées ne sont jamais identiques: on n'a pas une "journée-type". Il y a plein d'aléas, je dirais, au niveau des livraisons, ce qu'on a fait la veille en terme de couverts, puisqu'on a quand-même 270 places assis, donc en plein hiver on peut faire jusqu'à 600-700 couverts juste sur le service du soir, donc: automatiquement, les journées ne se ressemblent pas. "Aucune journée-type": c'est l'arrivée entre 6 heures et demi et 7 h le matin. Il y a.... Des normes d'hygiène à respecter: vérification des frigos, etc. L'équipe arrive à 8 h, moi j'ai déjà fait le tour des mes frigos, je sais... Ce qu'on va faire marcher aujourd'hui, quel est le travail à distribuer aux différents postes. Donc ça, à peu près: j'ai une grosse part de mise en place le matin avec la verification des matières premières qui arrivent (la fraîcheur, le prix, etc.); les plats du jour

¹ "Certificat d'Aptitude Professionnelle".

sont faits à la journée, donc on travail le matin pour la journée et, ensuite, jusqu'à 11 h, l'heure du déjeuner. 11 h – 11 h et demi on déjeune, on se lève de table, le service commence à midi; on se met en place jusqu'à 15 h – 15 h 30. Le service... ça peut aller pareil, un gros service du dimanche midi ça peut être 400 couverts. **01:53:39.**

Donc là, automatiquement, on va jusqu'à 15 h 30 – 16 h, voir 16 h 30 au niveau du service. Après il y a une grosse part de nettoyage, bien évidemment, et j'ai une deuxième équipe qui arrive à 17 h.

Là c'est le tour avec mon second du soir (parce que j'ai un second du matin et un second du soir). En règle générale, je ne travaille pas avec mon second du soir sauf exception: des grandes tables, des réveillons... Donc: le passage des consignes, les modèles des plats... Jusqu'à 19 h 30 – 20 h à peu près. Voilà!

Intw.

C'est des grosses journées !

Chef

Ça va!

Intw.

Qu'est-ce que vous préférez, qu'est-ce que vous aimez dans ce travail et qu'est-ce que vous n'aimez pas?

Chef

Il n'y a pas de choses qu'on n'aime pas, parce que je pense que c'est un métier qui est tellement pénible qu'il faut vraiment... C'est "un peu" passionnel. Donc, si vous voulez, un métier comme celui-là... Il n'y a rien qui me déplaît (je parle à titre privé). Ce que j'aime avant tout c'est, déjà, la brigade: c'est d'être près des hommes avec qui on travaille. Je pense que c'est important parce qu'on forme comme un'équipe soudée. Après c'est aussi l'ambiance qui peut y avoir dans une cuisine de brasserie, avec du bruit, bien sûr, et puis... Beaucoup d'énergie! Il y a aussi le fait de pouvoir faire plaisir aux clients au bout de la chaîne - voilà quand il y a du travail... **01:55:08**

Intw

Est-ce qu'il est possible de nous présenter la carte?

Chef

Oui, bien sûr.

Intw

...De nous faire un petit récapitulatif?

Chef

Il faudrait m'en donner une parce que j'en n'ai pas!

Intw

Est-ce que c'est celle-ci?

Chef

Oui... Voilà... Voulez-vous que j'énumère tous les plats?

Intw. 2

Pouvez-vous nous décrire la construction de la carte, comme elle est pensée?

Chef

La carte est pensée, si vous voulez, à travers la saisonnalité (c'est très important); les plats du jour également, puisqu'on travaille beaucoup avec les saisons. Et puis, après, il y a des plats typiques de brasserie, comme on peut retrouver... toute la partie "choucroute": il faut savoir que la choucroute nous arrive directement d'Alsace crue et elle est cuite sur place. Tout ce qui est charcuterie, c'est aussi un charcutier alsacien qui nous le fait ainsi que tout ce qui est jarret de porc. Tout ça c'est vraiment typique alsacien. Une fois par semaine on a un arrivage de choucroute, alors l'hiver ça peut être 600-700 kilos la semaine. Il y a tout un procédé derrière pour la mettre en cuisson qui est vraiment une spécialité de la maison: c'est très rigoureux, tout est pesé au gramme près. **01:56:29**

Donc on retrouve dans une autre construction de carte des plats typiques brasserie: le "tartare", la "soupe à l'oignon", l' "andouillette", le "pied de porc"... Mais, à côté de ça, on peut se faire plaisir avec des petits plats qui sont un petit peu plus recherchés comme le "pressé de foie-gras de canard et gambas" (qui est vraiment une spécialité aussi de la maison); on peut manger notre "foie-gras", puisque c'est quand-même là aussi une grosse spécialité (on le fait sur place, encore); après, d'autres petits plats qui sont un peu plus recherchés comme là, sur la carte, un petit "pavé de veau aux morilles avec des pointes d'asperges"; vous avez un petit "risotto arborio avec des langoustines poilées et des Saint-Jacques". Donc il y a des plats brasserie mais il y a aussi des plats un peu plus recherchés, où justement on peut, si vous voulez, faire plaisir à différents clients.

Intw.

Et donc votre spécialité c'est la choucroute, j'ai l'impression?

Chef

Voilà, la choucroute, et on fait beaucoup de "terrines maison": on est très fort aussi sur les terrines. A chaque carte on essaye d'innover un petit peu. Là, comme je vous ai énuméré,

le “pressé de foie-gras de canard et gambas sauvages au basilic” c'est assez particulier, avec une petite réduction de balsamique. Voilà, on essaye d'avoir un petit peu d'originalité dans nos terrines et c'est ce qui fait aussi notre force avec la choucroute, bien sur... Et notre jarret, parce qu'on sert un jarret rôti à la bière de 900 grammes – donc là aussi c'est un gros morceaux, ce que vous avez pu voir sur plat. **1:58:04**

Intw.

Eh bien, justement, on a vu que vous avez fait la choucroute en cuisine: est-ce qu'il est possible de nous expliquer un petit peu comment ça se passe les étapes?

Chef

Oui...

Intw.

Est-ce que vous, en tant que chef, vous rajoutez - j'imagine - sûrement vos petits... Grains de sel?

Chef

La choucroute... On a une qualité, on a du chou nouveau. La choucroute ça fait – allez – 15 ans peut-être que la recette n'a pas évolué, parce que les gens viennent chez nous pour manger “celle” choucroute. Comme j'ai vous dit tout à l'heure, c'est une choucroute qui nous arrive d'Alsace, elle est crue. Le nom... J'arrive pas à vous le dire, mais bon, je suis allé à l'usine pour voir comment ça se faisait. C'est de père en fils. La choucroute est rincée une ou deux fois suivant le degré d'acidité puisqu'elle est juste en saumure. Ensuite on fait un'infusion avec du cumin, de la coriandre, du thym, du laurier et des baies de genièvre. On fait infuser – tout ça est rigoureusement pesé. Le sel, le poivre: tout ça c'est pesé, bien évidemment. On y rajoute des oignons confits, qu'on fait confire au saindoux. La recette est très rigoureuse, on est très pointilleux là-dessus, puisque pour le client qui vient manger une choucroute aujourd'hui ou qui vient la manger demain, il faut qu'elle soit exactement pareil: il vient pour cette spécialité. Donc, on y met des oignons confits et après on la cuit une vingtaine de minutes avec des poitrines fumées. **01:59:31**

Voilà... Je ne vous donnerai pas les proportions exactes, mais bon: le procédé est toujours le même.

Intw.

Par rapport à la carte, est-ce que vous avez emmené des nouveautés depuis que vous êtes chef?

Chef

Oui, parce que les cartes sont façonnées sur place et j'ai la chance d'avoir un'équipe: ils sont des cuisiniers, donc, à chaque changement de carte, je réunis l'équipe complète et on en parle. Au bout de deux heures - deux heures et demi la carte est pratiquement faite sur le papier. Donc ce n'est pas que le chef de cuisine qui fait la carte: je prend aussi des

idées – ça peut être un commis qui apporte un'idée, un chef de partie... Et moi, avec un petit peu d'habitude et un petit peu d'expérience, je dirai, bon: on façonne la carte et je pense que c'est bien d'agir comme ça. **02:00:21**

Intw.

Dernière question: est-ce que vous avez des temps d'expérimentation?

Chef

Oui. Sur des plats du jour, l'après-midi: souvent quand on a quelque chose (une petite recherche ou un petit essai) à faire... On le fait l'après-midi, oui, et je pense que c'est un bon point parce que tout le monde est intéressé. Là aussi (quand je vous ai dit l' "esprit brasserie"...) ça crée des liens au niveau des hommes et je pense que c'est ça qui me plaît aussi.

Intw. 2

Est-ce que vous pouvez donner la définition de "brasserie" par rapport au restaurant? C'est quoi une "brasserie"?

Intw.

Vous parlez de "brasserie avec des recettes-type": quelle est la spécificité d'une brasserie par rapport à un restaurant classique?

Chef

Il y a des plats qu'on trouve qui sont vraiment "classiques brasserie": pied-de porc, andouillette, tartare, le filet de hareng (que je n'ai pas à la carte cette année) – tout ça c'est des plats typiques brasserie; et vous avez cette "ambiance brasserie" qui fait vraiment la différence par rapport à un restaurant: vous avez vu, les tables sont rapprochées... Donc il y a de l'ambiance: il y a de la bière, il y a tout ça... C'est le bois de la brasserie: vous avez les sièges, les banquettes en cuir comme ça, sur toute longueur – vous ne les trouverez pas dans un restaurant. Donc c'est vrai que c'est beaucoup plus convivial, c'est ce qui fait la différence un petit peu avec le restaurant: le restaurant, lui, sera un peu plus confiné. **02:01:56**

Intw.

D'accord... Et qui a décidé d'avoir des recettes-type dans une brasserie?

Chef

Ah, je pense que c'est pas moi qui ait décidé: ça se fait d'année en année et de génération en génération, parce qu'il y a des gens qui viennent manger la sôle meunière... Il y a des

plats qui font plus brasserie que restaurant, mais vous trouvez aussi des plats de brasserie dans des restaurants. Nous on a un panel de plats, quand-même, qui est un peu plus grand que dans les restaurants (mais qui a décidé, ça je ne peux pas vous le dire).

Intw.

Est-ce que c'est des plats forcément rapides?

Chef

Oui, parce que il y a aussi cette spécificité où le client il arrive et, bon, il faut manger un plat en direct: il faut qu'il mange vite. Donc c'est des plats qui sont aussi rapides à faire. Le "choucroute", des fois il y a des gens qui viennent l'hiver: "Monsieur, on a 20 minutes pour manger, est-ce que c'est possible?" - "Oui il n'y a pas de souci!". En 20 minutes le client il peut manger entrée, plat et dessert. Aussi, ce qui fait la caractéristique de la brasserie c'est la rapidité. **02:02:55**

Intw 2

Dernière-dernière question: le rêve pour le futur?

Chef

Le futur? Je peux vous dire: moi je vis au jour-le-jour, j'aime ce que je fais, j'aime mon métier et... Pour l'instant, je me sens bien à la Brasserie Bofinger, j'aime bien les gens avec qui je travaille, donc on verra demain, la vie est pleine d'opportunités!

Intws

Merci! **02:03:20**