

LAISSEZ-VOUS TENTER !

Ce livre a été publié par les éditions Patrick Danet.

ISBN : **979-10-227-6737-8**

© Patrick Danet

Publication février 2018

Tous droits de reproduction, d'adaptation et de traduction, intégrale ou partielle réservés pour tous pays. L'auteur est seul propriétaire des droits et responsable du contenu de ce livre.

Patrick DANET

LAISSEZ-VOUS TENTER !

Une histoire d'amour avec mes casseroles.

Autobiographie

À mes enfants et petits-enfants.

Table des matières :

Préface	11
Chapitre 1 : Mes origines	15
Chapitre 2 : Ma formation professionnelle	21
Chapitre 3 : Meilleur ouvrier de France	43
Chapitre 4 : Mon service militaire et mon expérience Bruxelloise	47
Chapitre 5 : Mon challenge parisien	61
Chapitre 6 : Mon premier restaurant	93
Chapitre 7 : Le gastronome	97
Chapitre 8 : Mon activité de traiteur	113
Chapitre 9 : Les restaurants étoilés	129
Chapitre 10 : Les Toques Normandes	139
Chapitre 11 : Épilogue	145

Le mot ambition est pour moi essentiel dans la vie. Ambition dans le bon sens du terme, celle d'aller jusqu'au bout de ses rêves. Sans ambition, l'homme n'aurait jamais volé ni marché sur la lune.

PRÉFACE

La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le genre humain que la découverte d'une étoile.

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826).

La restauration est une branche professionnelle dynamique et être cuisinier est un métier passionnant, mais exigeant, car il est le garant de la bonne réputation du restaurant. Dans la majorité des cas, devenir cuisinier est une vocation. Être un bon cuisinier n'est pas facile, car c'est un art et une passion au quotidien qui demandent beaucoup de persévérance. Mon objectif professionnel a toujours été de faire partager mon amour pour la cuisine et satisfaire mes clients les plus exigeants en matière de gastronomie. Je suis cuisinier de profession et il y a

quelques mois, j'ai ressenti le besoin de raconter mon aventure culinaire.

Les raisons pour lesquelles on écrit un livre sur sa vie peuvent être multiples, pour ma part, c'est faire connaître aux personnes de mon entourage les très grandes joies apportées par mon métier et transmettre aux plus jeunes, tout ce que j'ai appris, traversé et expérimenté. Je voudrais également rendre hommage et remercier d'abord mes parents, ainsi que toutes les personnes qui m'ont permis de me construire et d'être devenu ce que je suis. J'aimerais aussi expliquer à ma famille pourquoi il m'est si souvent arrivé de les délaisser à cause de cette profession qui m'a rendu si heureux.

J'ai toujours eu le sentiment d'être né pour accomplir ce métier, et pour moi, c'est un oxygène dont j'ai besoin. Cela m'est arrivé très jeune et parmi mes souvenirs les plus anciens, je pourrais évoquer une arrière-grand-mère que j'ai eu la chance de connaître dans ma plus tendre enfance. Cette personne était la grand-mère maternelle de mon père et elle cuisinait extraordinairement bien, comme on ne le fait plus aujourd'hui, et comme je serais bien incapable de le faire moi-même. Ce fut ma première découverte de la cuisine. Je vais paraître un peu banal,

mais je cuisinai également avec ma maman et cela devint rapidement un plaisir et d'autant plus quand c'est devenu ma profession.

Cette envie de partager le savoir est quelque chose que l'on ressent quand nous commençons notre apprentissage, formés par des maîtres qui ont envie de partager ce qu'ils ont appris et qu'ils nous transmettent comme un héritage qu'on se sent obligés d'enseigner à notre tour.

Pour moi, ce métier c'est plus qu'une passion, c'est devenu quelque chose d'indispensable. C'est la différence entre effectuer un travail par obligation et le faire par plaisir, c'est quelque chose de tout à fait exceptionnel. Déjà à son époque Confucius disait : « Fais ce que tu aimes, et tu n'auras plus jamais à travailler de ta vie. »

Chapitre 1

MES ORIGINES

Celui qui oublie ses racines n'atteint jamais sa destination.

Proverbe philippin

Je suis né le 17 septembre 1957 à Ménilles, un petit village situé en Normandie.

Je suis fils unique, ce dont je n'ai jamais eu à me plaindre, étant toujours bien entouré, proche de mes copains et de ma famille. J'ai passé mes dix premières années dans cette localité où j'ai vécu une enfance heureuse. Les jeudis, j'allais me baigner dans l'Eure ou courir dans les champs. J'étais ravi, même si mes deux pa-

rents travaillaient dans une usine. J'évoluais dans un environnement où tout le monde se connaissait, où l'on n'avait jamais l'impression d'être seul.

J'ai connu mes grands-parents paternels. Mon grand-père était conducteur de train. Durant la guerre, il est devenu conducteur de bus pour le compte d'un hospice tenu par des religieuses. Après le décès de ma grand-mère en 1942, les enfants se retrouvaient souvent seuls à la maison. Il s'est remarié et sa nouvelle épouse était lingère dans un grand hôtel restaurant à Chartres, ce qui aura plus tard une incidence sur mon début de carrière.

Mon père a eu une enfance très difficile. À cette époque, il a dû travailler tôt pour aider sa famille. Il m'a toujours dit que s'il n'était pas devenu un voyou, c'est parce qu'il devait assumer d'importantes responsabilités, et qu'il en était fier. C'est peut-être ce qu'il m'a inculqué : le goût de l'effort et la volonté de réaliser quelque chose.

Mes grands-parents paternels m'entouraient de beaucoup d'affection, parce que j'étais le dernier petit-fils. Du côté de ma mère, où les petits enfants étaient plus nombreux, j'étais un peu perdu parmi les autres. J'ai eu également la chance de connaître mes grands-parents maternels.