

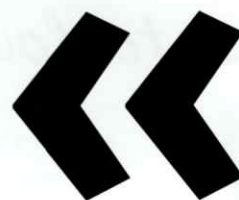


EN CUISINE AVEC

FLORENT BOISSEAU

Au 43, place des Carmes à Toulouse, le restaurant Cécile, son chef Florent Boisseau et son équipe, dévoilent les coulisses d'une journée en cuisine entre rythme effréné et concentration extrême.

ARTHUR DIAS
PHOTOS CAROLE LITOT DE BE YOURSELF PHOTOGRAPHIE



C'était excellent, nous avons adoré. Merci à toute l'équipe ! » lance les derniers clients en quittant la salle. Derrière les sourires,

ils ne se doutent aucunement du travail abattu par le groupe en cuisine. Grégori, Teddy, Lisa, Étienne, Bastien, Inès, Manon et enfin le chef Florent Boisseau forment un collectif de choc. « On accueille 90 couverts par jour sans compter la terrasse. Chaque matin à 9 heures, je réunis l'équipe pour échanger et se préparer. » Avec une seconde équipe en salle, le groupe s'élève au total à une douzaine de personnes, dont les co-gérants, Virginie et Mathieu Gaichies. C'est ce dernier qui a choisi le nom de l'établissement confie Florent Boisseau : « le nom a un double sens. Premièrement, c'est en honneur de sa grand-mère qui portait ce prénom, et deuxièmement, c'est un petit clin d'œil à la célèbre chanson de Claude Nougaro, *Cécile ma fille*. »

Une appellation aussi charmante que le restaurant, qui possède un intérieur chaleureux et un design épuré.

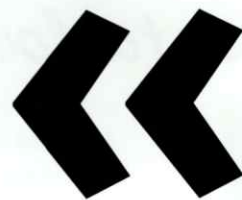


EN CUISINE AVEC

FLORENT BOISSEAU

Au 43, place des Carmes à Toulouse, le restaurant Cécile, son chef Florent Boisseau et son équipe, dévoilent les coulisses d'une journée en cuisine entre rythme effréné et concentration extrême.

ARTHUR DIAS
PHOTOS CAROLE LITOT DE BE YOURSELF PHOTOGRAPHIE



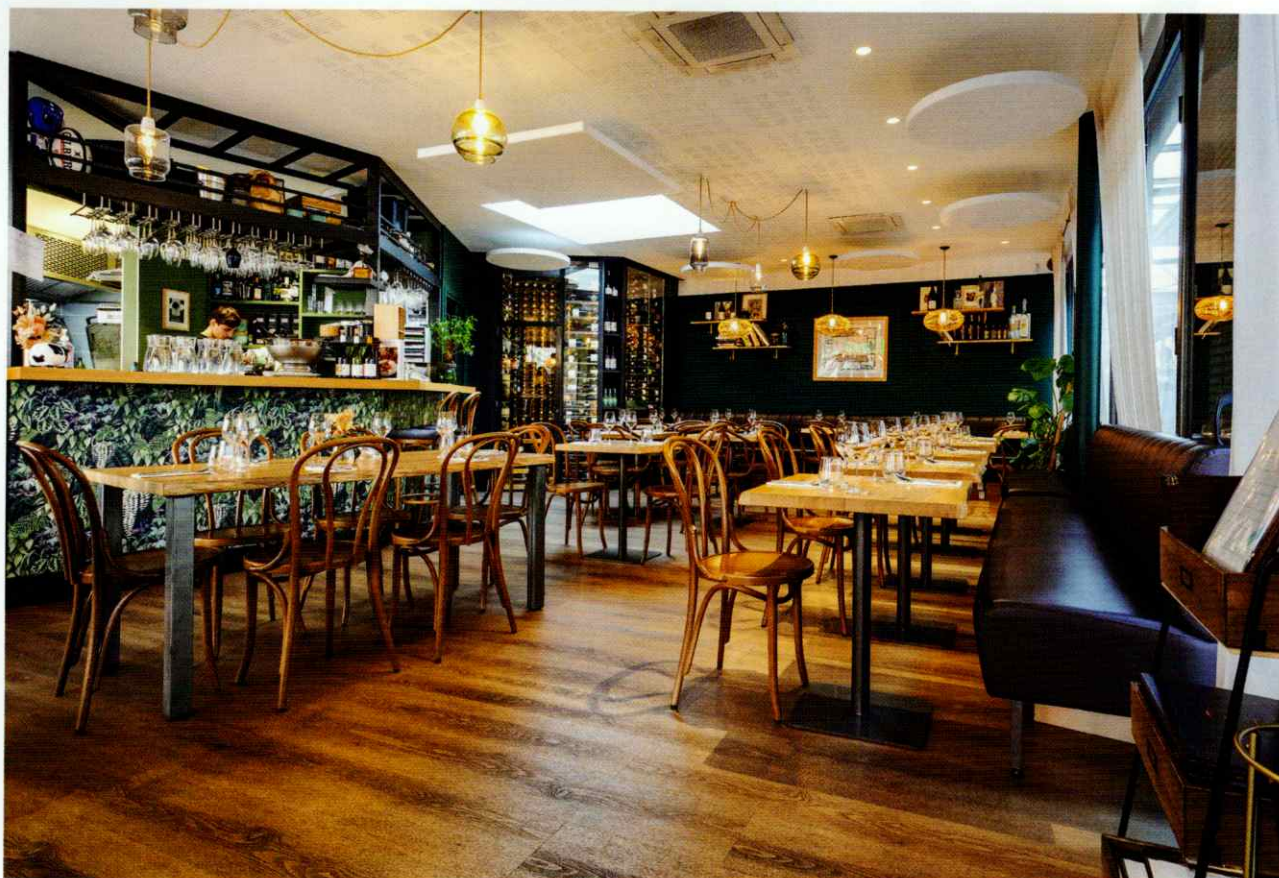
« C'était excellent, nous avons adoré. Merci à toute l'équipe ! » lance les derniers clients en quittant la salle. Derrière les sourires,

ils ne se doutent aucunement du travail abattu par le groupe en cuisine. Grégori, Teddy, Lisa, Étienne, Bastien, Inès, Manon et enfin le chef Florent Boisseau forment un collectif de choc. « On accueille 90 couverts par jour sans compter la terrasse. Chaque matin à 9 heures, je réunis l'équipe pour échanger et se préparer. » Avec une seconde équipe en salle, le groupe s'élève au total à une douzaine de personnes, dont les co-gérants, Virginie et Mathieu Gaichies. C'est ce dernier qui a choisi le nom de l'établissement confie Florent Boisseau : « le nom a un double sens. Premièrement, c'est en honneur de sa grand-mère qui portait ce prénom, et deuxièmement, c'est un petit clin d'œil à la célèbre chanson de Claude Nougaro, *Cécile ma fille*. »

Une appellation aussi charmante que le restaurant, qui possède un intérieur chaleureux et un design épuré.

ous
ute
er-
la
es,
par
ne,
eau
ou-
tin
ré-
pe
ont
ce
fie
re-
qui
etit
ro,
nt,
uré.





Les murs de briques arborent un sobre vert bouteille et une tapisserie effet jungle, suggérant une ambiance végétale. La pièce joue de contrastes, entre la clarté du bois donnant un effet rustique et les armatures en métal façon industrielle. Les baies vitrées qui entourent le restaurant et les nombreux luminaires offrent une grande luminosité. Enfin, la cave à vin brillant de mille feux et la cuisine sont entièrement vitrées, une attention destinée aux clients les plus curieux. « Rien n'a été laissé au hasard. On a misé sur une décoration apaisante, avec des matériaux de qualité et sur une cuisine ouverte dans le style art déco. La cave, c'est notre joyau. Notre sommelière Margaux s'en occupe merveilleusement bien. Elle propose des vins nature, du Sud-Ouest, du Languedoc... »

Lancement des hostilités

« Tout le monde à son poste ! » La douzaine d'employés s'agite telle une fourmilière pour donner vie au restaurant et être prête pour le début du service. Midi sonne, un groupe d'amis franchit la porte, tandis qu'une serveuse installe un couple sur la terrasse ensoleillée. Les femmes et hommes, vêtus de col blanc et de tablier bleu, font chauffer les casseroles. En entrée aujourd'hui, croquette de cochon pistaché avec panais rôti, et gaufre de pommes de terre et sa brousse à la ciboulette. Quelques minutes s'écoulent et le dressage minutieux du chef vient sublimer les premières



le et une
gérale. La
donnant
industrielle.
nombreux
ave à vin
rées, une
n n'a été
paisante,
ouverte
tre som-
bien. Elle
doc... »

assiettes, qui partent instantanément rejoindre leur table dans la paume d'Arnaud, responsable de salle. Cette dernière est déjà pratiquement pleine. Co-directrice du restaurant, Virginie Gaichies n'est pas surprise de cet engouement : « depuis notre ouverture en 2020, le restaurant affiche complet chaque jour. On le doit d'abord au professionnalisme de chaque membre de l'équipe et à la qualité produite, puis à l'emplacement exceptionnel au cœur d'une place de bouche qu'est le marché des Carmes ».

Chaud devant !

Treize heures, l'ambiance joviale en cuisine a laissé place à une concentration maximale. Les regards des cuisiniers scrutant chaque détail de leurs assiettes contrastent avec la chaleur presque étouffante. Lisa, cheffe de partie, jongle entre casseroles et poêles brûlantes dans un calme déroutant. « Je m'occupe principalement de la cuisson des aliments, de la viande aux légumes », indique la jeune femme. Ici, les inattentions n'ont pas leur place, et chaque employé est en totale autonomie explique le chef. « Nous avons agencé la cuisine autour d'un îlot central, où chacun a son espace. » Le passionné se lance dans une démonstration inattendue, à la limite de la chorégraphie. « Un... deux... trois... et voilà ! Nous savons tous ici combien de pas nous devons effectuer pour accéder au plan de travail, aux aliments et à notre matériel.





L'optimisation du temps est primordiale car un service est une course contre la montre. »

Pendant que les aiguilles de l'horloge tournent, les plats s'enchaînent. D'un côté, une embeurrée de patates douces condimentée surplombée par un œuf coulant, de l'autre une polenta croustillante accompagnée d'un osso bucco de joue de veau. Le rythme qui ne cesse d'augmenter ne trouble pas le silence en cuisine, où seul le bruit des assiettes posées sur le présentoir, pour être envoyées, se fait entendre. En salle, l'ambiance est si calme et agréable, que la scène a des faux-semblants d'un épisode de la série *Emily in Paris*. La musique d'ambiance pop lounge et les sourires des clients

ne laissent pas de place au doute, c'est un parcours sans faute, alors que la fin du service approche.

Le bouquet final

C'est au tour d'Étienne de briller, le pâtissier du restaurant. « Le midi, les clients souhaitent manger des classiques efficaces. C'est à moi de les revisiter pour les surprendre et qu'ils s'interrogent sur les saveurs qui se mélangent sur leur palais. Je travaille le sucre naturel et je crée des jeux de textures. On discute avec le chef pour constamment s'améliorer. » Aujourd'hui, l'expert des gourmandises a concocté des cookies caramel avec une ganache montée saveur vanille et





sans

urant.
es ef-
re et
r leur
e tex-
hélio-
é des
ille et



sa crème glacée noisette. La chaleur ambiante a laissé place à un succulent parfum d'agrumes tandis que les cuisiniers commencent déjà à nettoyer leur plan de travail. Arnaud, responsable de salle, débriefe le service avec le sourire, pendant que les premiers clients règlent leur note. « Tout s'est très bien passé ! Il faut avouer qu'on est bien rôdé, dès qu'il y a un imprévu on se fait passer le mot discrètement. Une annulation de dernière minute, des allergies, un client qui se rajoute à une réservation. Cela fait partie du travail de trouver des solutions. » Une opinion partagée par le chef Florent Boisseau, qui se réjouit du bon déroulement de la journée. « On est sur nos standards habituels. Avec le temps, on a

créé un groupe de confiance qui se donne à 100% chaque jour. Je nous vois comme une équipe de rugby, chacun a ses atouts et ses failles, on compose avec cela pour faire le meilleur collectif. En cuisine, Lisa et Teddy débordent constamment d'énergie, Étienne vise toujours la perfection et mon second, Grégori, est mon homme de confiance. Nous cohabitons tous en harmonie. » Les montres du personnel indiquent quinze heures, ces derniers finissent de dresser les tables pour le service du soir, dans une salle vidée de sa clientèle. Le chef clôt officiellement le service, et profite d'un instant de repos avant de se remettre aux fourneaux, au coucher du soleil. ■

