

Christian TÊTEDOIE

Sur les hauteurs de Fourvière, le restaurant Têtedoie offre une vue panoramique spectaculaire sur la ville de Lyon. Fait exceptionnel de cet établissement aux lignes modernes qui fait la part belle à l'art contemporain, il est possible de voir le Rhône et la Saône se succéder. Président des Maîtres Cuisinier de France depuis 2011, Christian Têtedoie propose une cuisine lisible qui valorise

des produits bio et locaux aux saveurs éclatantes. Un engagement en matière de gastronomie éco-responsable récompensé par une étoile verte au guide Michelin. Humain et passionné, le Chef multiplie les projets, que ce soit en cuisine, dans le domaine médical ou encore la formation avec la création du premier CFA de gastronomie.



BG : Le « Homard Tête de Veau » reste-t-il votre plat signature ?

CT : Oui, néanmoins, nous essayons de travailler le plus possible les poissons de lacs et rivières. Pour les éleveurs nous avons la même démarche. Nous valorisons les viandes présentes dans la région (volaille, bœuf, cochon, veau, canard, pigeon).

BG : Votre carte a-t-elle évolué ?

CT : Nous avons fait le pari, pour chaque restaurant, de composer des cartes pratiquement journalières. Nous nous laissons guider par le produit. Si un producteur nous propose un veau magnifique, nous allons décliner pendant 15 jours toutes les parties du veau à la carte. Seul le plat signature autour du homard est permanent.

BG : Cookal, un concept novateur ?

CT : Nous avons créé cette entreprise en 2005 avec mes deux associés. Cookal propose une solution innovante de cuisson et de caramélisation des aliments à partir d'alcools concentrés. Nous proposons par exemple des cristaux de caramel qui permettent de réaliser une caramélisation saine, sans utilisation de chalumeau. Résultat, nous obtenons un produit beaucoup moins cancérigène que les crèmes brûlées traditionnelles. En parallèle, nous avons développé un matériel de cuisson sur table qui permet de cuire une brochette de produit cru devant le client. Ces brochettes comme le matériel, seront disponibles dans notre futur concept store à Paris.

BG : Comment s'est passé l'ouverture du CFA de la Gastronomie ?

CT : Nous avons accueilli les 61 premiers apprentis au sein du Château de Lacroix-Laval. En 3 mois, nous formons un jeune à entrer en entreprise. Nous lui donnons les clés pour qu'il ait des connaissances en cuisine, en salle ainsi qu'en boulangerie et pâtisserie. Nos formations en apprentissage sont ouvertes à tous les jeunes à partir de 15 ans, ainsi qu'aux personnes en reconversion professionnelle.

BG : Vous intervenez toujours en consultant à l'international ?

CT : Je suis récemment allé à l'île Maurice où j'ai animé la première semaine de la Gastronomie durable pour le Château de Bel Ombre. Le Domaine s'étend sur 2500 hectares de terres protégées et de forêts dont une partie est classée Réserve de biosphère par l'Unesco. En mars, j'étais en Serbie. Les Serbes ont le goût des bonnes choses et sont d'ailleurs proches des lyonnais. Ils mangent notamment de la tête de veau et des abats. En tant que Président des Maîtres Cuisiniers de France j'ai à cœur de faire rayonner la gastronomie française à l'étranger.

BG : Que vous évoque le bon goût ?

CT : Je pense que c'est une chance quand on l'a. Ce n'est pas inné, mais quand on l'a, on se doit de le cultiver et de le partager.

BG : Quel Chef êtes-vous aujourd'hui ?

CT : Je suis un Chef heureux qui a la chance de s'intéresser encore à tout. J'aime m'entourer et être à l'écoute de mes collaborateurs, la réussite passe d'abord par les équipes.

BG : Comment décririez-vous votre cadre de travail ?

CT : J'évolue dans un petit bijou, un lieu de vie où les gens peuvent venir à différentes occasions puisque les formules diffèrent selon les restaurants.

BG : Pourquoi venir manger chez vous ?

CT : Nous mettons tout en oeuvre pour que nos clients vivent une expérience unique en laissant derrière eux les soucis du quotidien. Nous avons la chance de pouvoir les accueillir dans un lieu exceptionnel. Un véritable havre de paix. Nous souhaitons qu'ils se laissent porter par la vision de notre cuisine et la franchise qu'elle représente. Nous ne travaillons que des bons produits, le plus simplement possible, pour les mettre en avant. ■

4 rue Professeur Pierre Marion,
69005 Lyon / Tel : 04 78 29 40 10



Homard Tête de Veau

