

Le bonheur est dans le pré... d'Antoine



Situé à Pont-de-Fillings, au carrefour de la Vallée Verte (direction Boège), le restaurant « le Pré d'Antoine » vous accueille dans un cadre moderne et élégant. La salle de restauration est spacieuse, lumineuse et meublée sobrement. À noter cet objet à l'artisanat remarquable : un splendide lustre de Murano qui domine le milieu de la salle.

La gastronomie se veut subtile et inventive, sans plats-phares ni spécialités. Les mets sont fraîchement préparés au rythme des saisons et comportent d'intelligentes associations de saveurs. La carte des vins paraît efficacement composée, les desserts sont élaborés maison et le service soigné.

Alors, le bonheur serait-il dans le pré... d'Antoine ?

Nous avons rencontré le Chef Bernard Binaud, qui d'une voix enthousiaste a répondu à quelques questions :

Giovanni Erichelli : Cette première question nous vient tout naturellement à l'esprit : qui est Antoine ?

Bernard Binaud : C'est une très bonne question. Antoine n'est pas dans la maison... c'est le grand-père de mon épouse. En 1992, à l'époque du développement de la série d'immeubles à Pont-de-Fillings, nous avons lancé les travaux de construction du restaurant sur le terrain dont elle a hérité. Nous avons nommé le restaurant ainsi car cet établissement est avant tout une histoire de famille. Nous ne pouvions pas omettre de rendre hommage à Antoine. Ce sont là des valeurs que nous portons dans notre travail de tous les jours et auxquelles nous tenons.

GE : Dites-nous d'où vous vient votre vocation...

BB : Très certainement de mes origines. Je suis fils de paysan, originaire de l'Ouest. J'ai toujours eu les produits de la terre autour de moi. On les voit grandir, on les travaille et les transforme au rythme des saisons. Il me semblait tout naturel d'être soit paysan, soit d'avoir un métier en rapport avec les produits. Et puis la cuisine ne me déplaisait pas. Enfant, je touchais aux casseroles et cela m'amusait beaucoup.



Malika Pellevat : Quelle est votre formation ? Parlez-nous de votre parcours...

BB : C'est une formation très classique. J'ai fait un apprentissage, auprès d'un maître d'apprentissage qui m'a ensuite ouvert les portes du circuit. J'ai d'abord travaillé chez « Maxime », puis chez « Bocuse ». Ensuite je suis allé à Genève, au « Beau-Rivage » et à « La Perle du Lac ».

Puis j'ai rencontré ma femme. Nous nous sommes mariés et avons d'abord repris « La Crémaillère » à Taninges. Plus tard nous avons construit et ouvert « Le Pré d'Antoine ».

Dernièrement, j'ai rejoint le « Collège culinaire de France ». C'est une association de Chefs, maîtres de la cuisine française actuelle.

GE : Pouvez-vous nous présenter votre équipe ?

BB : Nous sommes douze, en moyenne. Cinq ou six en cuisine et autant en salle. Cela fait

du monde pour une salle de cinquante couverts, mais il faut bien cela. Nous sommes en gastronomie et les goûts ont changé. Il faut aller vite et être très efficace pour satisfaire aux nouvelles exigences du client.

GE : Le turn-over est-il important ?

BB : Oui, relativement. Il faut dire que l'on manque de main d'œuvre qualifiée ; il y a la frontière... malgré cela, mon équipe est motivée et je parviens à la fidéliser en étant créatif, en ayant toujours des projets dynamiques. J'ai quelques employés qui ont bientôt cinq ans de maison.

GE : Décrivez-nous une journée type...

BB : Lever à 7 h 00. Petit-déjeuner. Ensuite je fais mon marché chez les primeurs. À 8 h 30 arrive l'équipe de cuisine et nous avons jusqu'à 10 h 30 pour préparer, transformer et mettre en attente les produits qui seront ensuite cuits « minute ». Le rythme est très intense, on travaille par roulements. Nous sommes très organisés, un peu à l'instar d'une brigade à l'armée. Chacun a un rôle précis et bien défini.

À 11 h 30, nous prenons notre repas et de midi à 14 h 30 c'est le « feu » du service.

Ensuite nous nettoyons les éléments de cuisine et faisons le point pour le soir. Nous reprenons vers 18 h 00 et dès 19 h 30 nous sommes prêts pour le service. Cela se termine généralement vers 22 h 30, sauf pour le pâtissier, qui lui reste parfois jusqu'à minuit pour envoyer les desserts.

C'est un conditionnement, un rythme de tous les jours.

GE : Vous travaillez à la carte et au rythme des saisons ; comment choisissez-vous vos produits et y en a-t-il que vous n'aimez pas cuisiner ?

BB : Je dirais que c'est un panier qui se compose de 50% de produits locaux et de 50% de produits livrés. Je choisis moi-même mes produits et mes fournisseurs connaissent très bien mon niveau d'exigence. Je fais très attention à la provenance et à la qualité. Pour des aliments très spécifiques, je m'adresse à des maisons établies à Lyon. J'aime tout cuisiner. En ce moment, c'est une saison très intéressante pour faire découvrir le gibier et les goûts qu'il recèle. Le poisson est très motivant à cuisiner ; on peut se permettre plus de « folies »

GE : Votre carte des vins fait l'objet de commentaires élogieux ; comment l'élaborez-vous ?

BB : C'est mon épouse qui s'en occupe. Elle s'est spécialisée dans ce domaine et a une parfaite connaissance des vins. C'est elle qui est en contact avec les vigneronnes et les producteurs. En salle, elle sait proposer au client ce qui est le plus adapté à son choix de menu. La carte est composée de vins français et on a quelques vins de région qui sont tout simplement surprenants

GE : Vous êtes en activité au « Pré d'Antoine » depuis 22 ans ; expliquez-nous vos secrets de réussite...

BB : La passion pour le métier et l'honnêteté des produits. Cela se traduit par une bonne dose d'amour dans les assiettes...

GE : Qui compose votre clientèle ?

BB : C'est principalement une clientèle locale. Des gens de la région, des deux côtés de la frontière. Mais également des touristes. Depuis la pose de nos panneaux publicitaires à la sortie de l'autoroute, on constate de plus en plus de gens de passage, les week-ends et les jours d'affluence.

GE : Quelles sont vos perspectives d'avenir ?

BB : Je suis à quelques années de la retraite et je sais qu'à un moment donné cela devra s'arrêter. Mais je ne focalise absolument pas sur ça. Je reste actif et avec mon épouse nous entreprenons encore des travaux d'amélioration. L'année dernière, par exemple, nous avons agrandi une partie du restaurant. Malgré mes cheveux blancs, j'ai envie de faire encore beaucoup de choses.

GE : Une dernière question ; si un jeune chef venait vous demander conseil, que lui diriez-vous ?

BB : N'écoute que toi, soit courageux et persévère.



Restaurant le Pré d'Antoine

15, Route de Chez Radelet

74250 Fillings

Tél : + 33 (0)4 50 36 45 06

Fax : + 33 (0)4 50 31 12 28

contact@lepredantoine.com

www.lepredantoine.com