Fricote
Décembre 2014

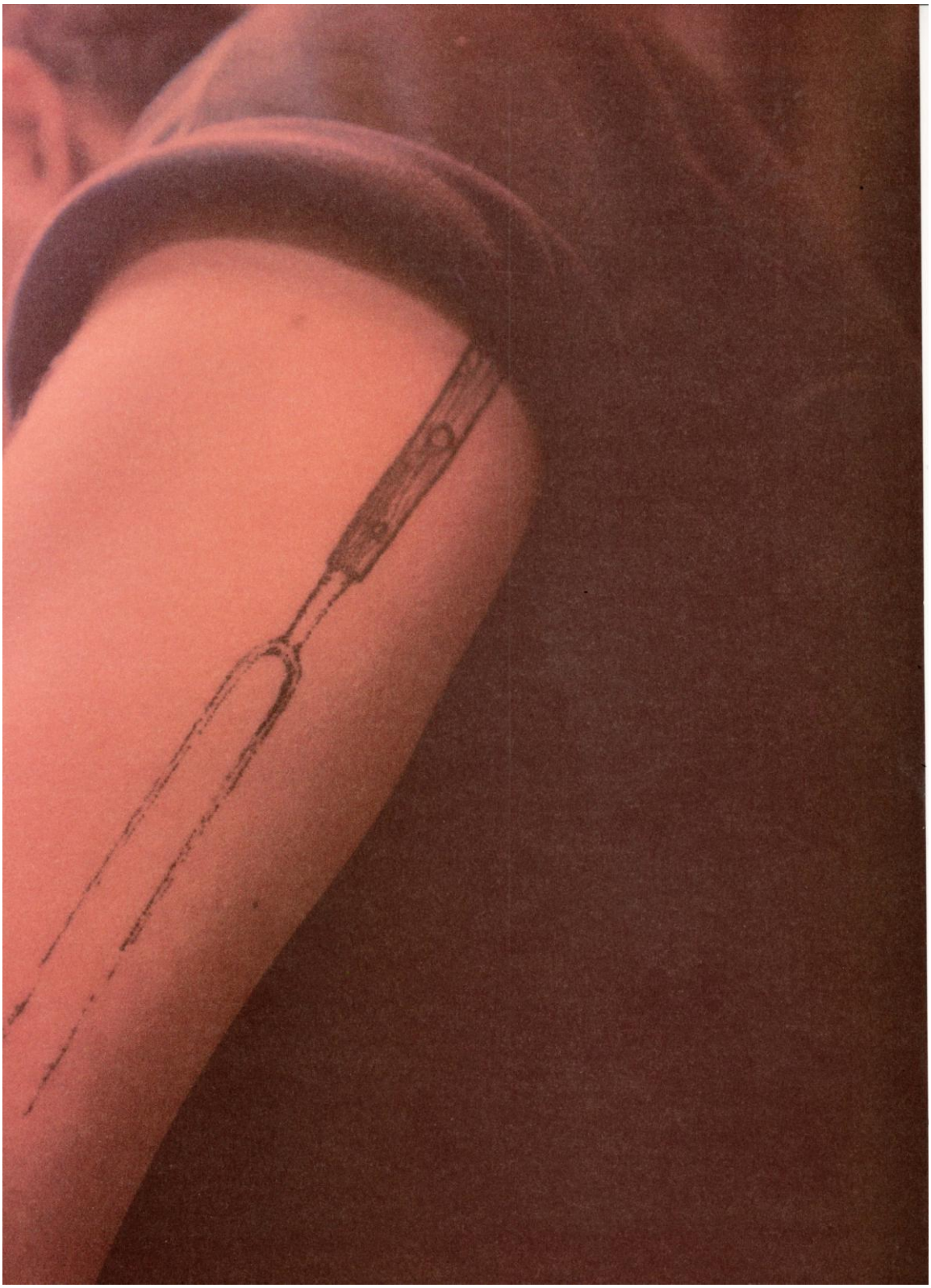
STORIES

LA CONFRÉRIE DU DIAPASON

Avec trois frangins dans le métier, Sébastien Gravé a toujours vagabondé avec un seul et même état d'esprit, celui de la fratrie. Du Laurent au labo de Joël Robuchon, de la capitale à son cher et tendre pays, c'est dans les cuisines du *Palais* de Biarritz qu'il a trouvé ses frères de batterie. C'est donc via la « Fourchette du Chef » que cette armée de casseroles a décidé de marquer au fer forgé le symbole de leur amitié. La confrérie du Diapason, c'est bien plus qu'une love story.

With already three brothers in the business, Sébastien Gravé's always ended up roaming around with a constant spririt : the siblings one. From Laurent to Joel Robuchon's Laboratory, from the capitale city to his beloved countryside, this is in Le *Palais*' kitchen that he finally found his kitchenware brothers. It's through the "Chef Fork" that this pots and pans army finally decided to brand their friendship with a red-hot iron. The Diapason Brotherhood is way more than a simple love story.

Text: Hélène Berrier & JP
Photo: Richard Banroques



Quand vous êtes vous rencontrés ?
Après quelques années à Paris, j'en ai eu marre du bitume à perte de vue. Je suis rentré dans mon pays, pour rejoindre le *Palais de Biarritz*. C'est là-bas qu'on s'est quasiment tous rencontré. Philippe était sous-chef, Thierry était commis, Brice était mon apprenti. Il y avait aussi Pierre et Antoine. Une véritable amitié est née, sauf avec Antoine. On ne pouvait pas se blairer. Quand je suis arrivé il m'a regardé et il m'a dit : « Vous savez Monsieur Gravé, deux coqs dans la même basse-cour, ça ne pourra pas marcher ». Maintenant, on ne peut plus se séparer. On est comme cul et chemise. Hier soir, il m'a envoyé « Je te love » par texto, comme ça, gratos. Il est fou ce mec. Bref, *Le Palais*, ça a vraiment été un grand moment !

À quel moment avez-vous décidé de formaliser la confrérie ?
Pendant mon mariage l'an passé, ils étaient tous présents. Ça a été un moment magique de se retrouver tous ensemble. On voulait trouver quelque chose qui nous lierait à jamais.

Est-ce que l'idée du tatouage est venue immédiatement ?
Oui. C'est Brice qui l'a eue et elle nous a tout de suite beaucoup plu. Il y avait quelques réticents qui ont été plus difficile à convaincre, comme Philipe ou Thierry. Surtout Thierry, il n'a pas osé le dire à sa femme jusqu'au dernier moment. En même temps, je me rappelle encore quand il l'a rencontré, elle avait des piercings partout. Il lui a dit « enlève moi ça, on dirait un gruyère ». Du coup, ça le faisait pas trop qu'il se ramène tatoué, mais on a bien rigolé !

When did you guys meet eachother?
After few years in Paris, I've get bored of asphalt landscapes. I went back in the countryside, working for le *Palais in Biarritz*. We all met there. Philippe was the sous-chef, Thierry was commis, Brice was my apprentice. Pierre and Antoine were there too. We instantly became good friends, expect for Antoine, who I literally hated. When I arrived there he looked at me saying "Two roosters in the same farmyard, it's never going to work." Now, we're stucked to eachother, can't split anymore. Last night a received an "I love you" text, without asking anything, this guy's crazy. So, yes, *Le Palais* was a turning point for the crew.

At what point did you decide to create the brotherhood?
The entire crew was at my wedding last year. It has been a beautiful moment to be together for this event. We wanted to find this little something that could knite ourselves forever.

Does the tattoo idea came immediatly?
Yes. Brice had this idea which immediatly seduced everyone. Philipe and Thierry were more reticent about it though. Thierry in particular, he waited until the last moment to tell his wife. I remember when he met her, she was covered with piercings and he asked her to put them off saying she was just looking like a "gruyére", and that's what she did. So it was kind of delicate to come back few years after with tattoos.

Fricote
Décembre 2014

Et pourquoi un diapason ?
Le diapason est un outil avec lequel on aime tous travailler, parce qu'il est lié à une cuisine gourmande. Il permet de piquer la viande et de la retourner sur la plancha. Mais on l'utilise aussi pour faire des concours d'omelettes quand on se réunit après une soirée à 4h du matin. Comme je ne quitte jamais le mien, je l'avais le jour de mon mariage, quand on a décidé de se faire tatouer. Du coup, c'est apparu comme une évidence.

Vous avez fait une ou plusieurs sessions pour les tatouages ?
On l'a fait chacun son tour. Brice a trouvé le tatoueur. Il a fait une ébauche et on a validé.

Est-ce que vous avez déjà pensé monter un restaurant tous ensemble ?
Ah non, ça jamais. Enfin pour moi en tout cas. Si on veut faire quelque chose il vaut mieux le faire tout seul. On a tous travaillé ensemble à un moment donné, on s'est vu en conditions de guerre. Mais par contre, quand il s'agit de nos business, on deal chacun de notre côté. C'est le coup classique pour créer des tensions entre amis. Et puis, le fait que chacun soit dans son univers culinaire, c'est une véritable richesse dans notre confrérie.

And what is the tuning fork for?
The tuning fork is a tool we enjoy working with because it's mainly linked to a gourmet way of cooking. You can stick it and turn the meet around on a plancha. We also use it for our scrambbled eggs competition when we meet up after patying. As I never quit mine, I had it the day I get married and the day we decided to get the tattoo. So it seemed obvious.

Did you get your tattoo all at the same time?
We got it one by one. Brice found the tattoo artist. He drew a sketch and we validated it.

Have you ever thought about opening a restaurant together?
No, really never. At least not on my side. If we want to do something, better to do it on our own side. We already worked all together at one point, we saw eachother in war conditions. Bu when it's about one's business, we deal on our side. This is the typical way to create tensions between friends. Furthermore we all have our own culinary univers, which is a real added value in our brotherhood.

[...] même s'il y a des nouveaux, on arrête les tatouages car le noyau dur c'est nous.

Fricote
Décembre 2014

Au-delà de votre amitié, est-ce que la confrérie a un rôle professionnel ?
On aimerait organiser des visites tous ensemble chez des producteurs et des vignerons, pour découvrir les différents univers dans lesquels on évolue au quotidien. Sinon, avec l'Amicale des Anciens du Palais, on a participé à un repas pour la lutte contre la mucoviscidose avec Philippe, car un des anciens a eu un enfant touché par cette maladie. C'est une très belle démarche que nous aimerions reproduire pour une autre cause. C'est aussi ça l'utilité de la confrérie, c'est de se cultiver, se déplacer et aller voir plus loin que ce qui se passe dans nos cuisines respectives. On essaye de s'organiser de manière à tous être présent en se fixant des dates en avance. En juillet par exemple, on est allés manger à une table d'hôte près de Paris. Thierry connaît un négociant en vins. Il y avait des vignerons, ça nous a permis de déguster mais aussi de créer des liens. C'est important de lier l'utile à l'agréable.

Est-ce que vous voulez garder cette confrérie secrète ?
Ah non, ce n'est pas une société secrète ! Mais on a une liste par contre, parce qu'au début on a fait les malins, on exposait nos tatouages à tout va. Certains cuisiniers aimeraient bien intégrer la confrérie. C'est pour ça qu'on monte l'association, comme ça ceux qui veulent pourront en faire partie. En tout cas, même s'il y a des nouveaux, on arrête les tatouages car on estime que le noyau dur c'est nous. On ne veut pas que ça devienne n'importe quoi.

Beyond your friendship, does the brotherhood have a professional purpose?
We would like to organize common visits to the producers and the wine growers in order to discover the different univers we are daily evolving in. Otherwise, through the Ancient's Association of Le Palais, we took part, with Philippe, of the diner against CF, cause one of the ancient's son was contaminated. Here is also what the brotherhood is about ; to cultivate, to move and to see further than what happens in each of us' kitchen.
We try to organize ourselves in a way that we all are available at the same time. In July for example, we had diner in a table d'hôte close to Paris. Thierry knows a vintner. So there were wine growers, it allowed us to taste but also to network. Making it enjoyable as well as useful is even better!

Do you want to keep this Bortherhood secret?
No ! This is not a secret society ! We have a list though, because at the beginning we were showing off our tattoos. Some cooks would love to join. That is why we create the association, so the people who want to join finally can. And even if there are few new members, we decided to stop the tattoo ritual because we think we are the foundation of all of this. We don't want it to become random.

Fricote
Décembre 2014

Qui est le plus tatoué de la confrérie ?
Brice.

Le plus marrant ?
Pierre.

Le plus casse-couilles ?
Pierre.

Le plus vieux ?
Philippe.

Le plus jeune ?
Alberto.

Le plus gourmand ?
Moi je pense.

Le plus carriériste ?
Antoine.

Le plus fédérateur ?
Moi.

Le plus gentil ?
C'est Juju. C'est le gentil étourdi, le plus généreux.

Celui qui parle le plus ?
C'est encore Pierre. Et Brice le plus grande gueule.

Le meilleur cuistot ?
Philippe. Tout le monde est d'accord pour le dire je pense. Le plus doué pour ne pas dire le meilleur cuisinier. Et Nico, c'est le plus intelligent ! Ça va les faire beaucoup rire, on ne peut pas jouer au Trivial Pursuit avec lui parce qu'il a fait des études !

Who is the most tattooed one?
Brice.

The funniest one?
Pierre.

The most annoying one?
Pierre.

The oldest one?
Philippe.

The younger one ?
Alberto.

The most greedy one ?
Me I guess.

The most careerist one ?
Antoine.

The most unyfying one ?
Me.

The nicest one ?
Juju. He is the scatterbrained and the generous one.

The one who talks the most ?
Again, Pierre. And Brice has the biggest mouth.

The best cook ?
Philippe. I think everybody agree on that. The most talented, not to say the best cook. Also Nico is the smarter one. It's going to make them laugh. We can't play Trivial Pursuit against him, he is the one who has an higher education.

Fricote
Décembre 2014

STORIES

DE HAUT EN BAS ET DE GAUCHE À DROITE

Le Bistrot du Premier
Brice Ramirez
95 Rue Saint Honoré - Paris 8

La Bulle
Alberto Rebolledo
48 Rue Louis Blanc - Paris 10

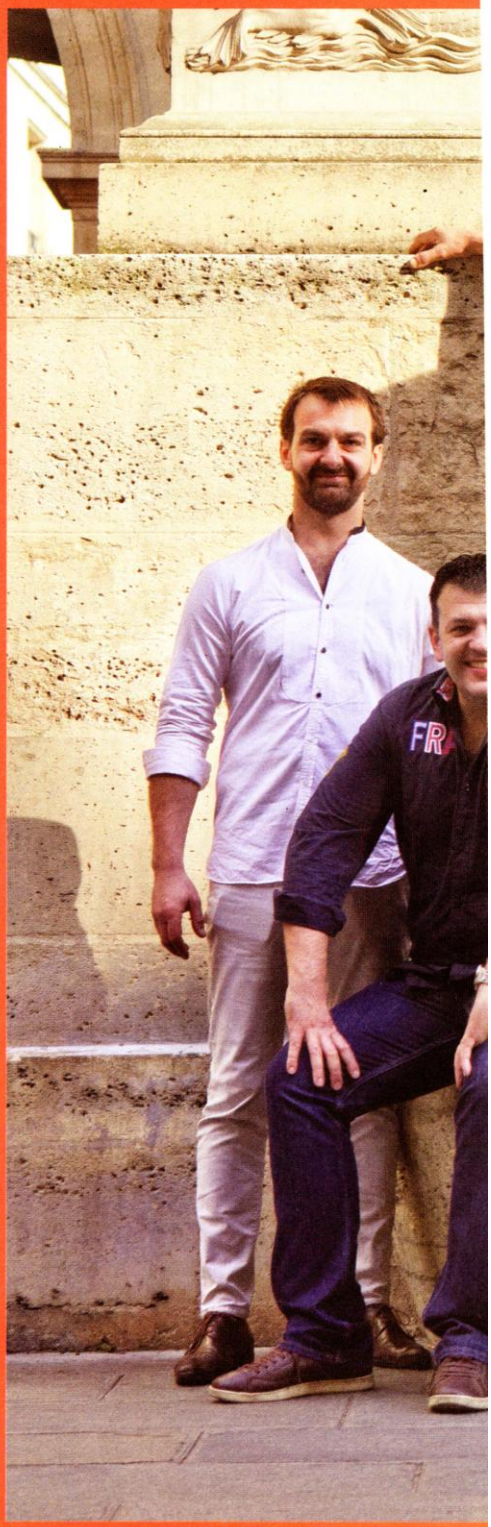
Hôtel Georges V
Antoine Guichard
31 Avenue George V - Paris 8

Le Petit Champerret
Nicolas Gaulandeau
30 Rue Vernier - Paris 17

Le Coq Rico
Thierry Lébé
98 Rue Lepic - Paris 18

Pottoka
Sébastien Gravé
4 Rue de l'Exposition - Paris 7

Les Cocottes
Philippe Cadeau
135 Rue Saint Dominique - Paris 7

Harry Cover
Julien Loli
208 Rue de Grenelle - Paris 7

Les Affranchis
Pierre Petit
5 Rue Henry Monnier - Paris 9