

Télérama



SPÉCIAL FORMATIONS

LES MÉTIERS DE LA GASTRONOMIE



En venant à Paris, Sébastien Gravé a fait des rencontres qui ont bouleversé sa conception du métier.

**SÉBASTIEN GRAVÉ,
34 ANS, CHEF
ET PROPRIÉTAIRE
DU POTTOKA, PARIS**

« Ma mère cuisinait, deux de mes frères étaient cuisinier et pâtissier ; pour moi, ce métier était une évidence. Après le lycée hôtelier de Bayonne et un CAP pâtissier – en cuisine, connaître la pâtisserie est utile pour progresser –, j’ai démarré au Miramar, à Biarritz, avant de me frotter aux grandes maisons parisiennes. J’ai pu travailler avec Philippe Braun et Joël Robuchon, qui m’ont tout réappris du métier : comme le vieux maître dans le film *Karaté Kid*, ils font faire des choses qu’on ne comprend pas sur le moment, mais qui donnent plus tard l’impression de pouvoir voler ! Ce fut l’une des plus belles expériences de ma carrière, qui m’a permis de cuisiner tout autour du monde. Une autre rencontre décisive : celle de Christian Constant, au Violon d’Ingres. Il m’a permis d’ouvrir Les Fables de la Fontaine, avec David Bottreau, où nous avons gagné une étoile. Mais cette pression inattendue, le mécanisme qui s’est enclenché pour ne pas perdre cette distinction m’ont conduit à ouvrir un autre endroit, plus convivial, qui me ressemble davantage, le Pottoka. Je m’y fais ambassadeur des produits du Pays basque, où j’envisage de retourner dans quelques années, et peut-être repartir à la chasse aux étoiles... Pour réussir dans ce métier, il faut énormément travailler, accepter de démarrer en bas de l’échelle et gravir les échelons un à un. Mais, pour les bons, il y aura toujours de la place. »

Pour apprendre à cuisiner, selon Emmanuel Henry (à gauche), il faut d’abord faire ses gammes...