

# Ce que Benoît Violier m'a appris...

PAR PATRICK DELARIVE



**T**OUJOURS LE MÊME SENTIMENT de perfection en arrivant dans les cuisines de l'Hôtel de Ville de Crissier. Et la même impression en retrouvant Benoît Violier, reposé et serein comme s'il rentrait de trois semaines de vacances. Rien de cela, bien évidemment.

Il est 9 h du matin. Le restaurant est vide, la cuisine en éveil. Petit à petit, les rangs de ses 46 collaborateurs – presque disciples – enflent dans le respect absolu du chef. En me parlant, il observe parfois son outil de travail – la matérialisation de sa réussite – avec satisfaction. Il emploie 14 femmes, soit 30% de ses effectifs. Il en souhaiterait plus, mais il en manque dans la filière de formation. Et pour cause, les femmes n'ont vraiment commencé à s'imposer dans ce métier difficile qu'à la fin des années 1990 avec les madames Pic, Dütsch, Granditz et Baumann.

Ces lieux qui fonctionnent vingt-deux heures sur vingt-quatre sont ceux de Benoît et de Brigitte, avec qui il partage son succès. Afin de pouvoir recevoir 100 personnes par jour, 220 jours par an, ce restaurant est une véritable manufacture de haute précision. Tout est minuté. Rien n'est laissé au hasard. A 2 h du matin, après le service du soir et le rangement complet de la salle et de la cuisine, les murs soufflent quelques heures. De 4 h à 6 h 30, les équipes de nettoyage et de désinfection des lieux s'activent. A 6 h 30, d'autres se mettent au polissage de l'argenterie, puis toute la vaisselle est délicatement passée au vinaigre pour la rendre parfaite. Dès 8 h, la brigade de cuisine est au boulot. Puis les fournisseurs rentrent en action et la cave se remplit afin qu'aucune des 80 bouteilles qui vont être vendues dans la journée ne manque. Ensuite, c'est l'équipe de salle qui se met en place. Et après le service de midi – vers 16 h – c'est le service du soir qu'il faut préparer. Trois équipes complètes en tout. Ça ne s'arrête jamais.

Il faut aussi facturer, payer, mettre à jour les fiches de chaque client destinées à le servir encore mieux dans le futur. Nous parlons chiffres. «La nourriture ne couvre

pas les charges», me dit-il. Ce sont les ventes de vin qui permettent de dégager un bénéfice tout à fait raisonnable. «On ne fait pas ce métier pour l'argent», rajoute-t-il. Je lui pose des questions plus précises et il parle du prix des truffes...

Ma curiosité est attisée. Je me mets à calculer. 220 jours x 2 services de 50 couverts = 22 000 convives à «dès 290 francs», ça fait six millions de francs et quelques. Et je sais que cela ne couvre pas les charges. Je devine que les 80 bouteilles par jour génèrent en moyenne 90 francs de marge chacune x 220 jours = 1 500 000 francs. Cette somme sert à couvrir le solde des charges et une faible partie représente le bénéfice net de la B & BV Company. Celui qui travaille vingt heures par jour (il ne dort que

quatre heures par nuit) gagne à la fin entre 150 et 200 francs de l'heure. C'est peu, compte tenu des soucis, risques et des investissements temps et argent nécessaires à une telle entreprise.

Nous parlons passion et discipline. Ténacité et générosité. Je découvre alors un pan de Benoît Violier que j'ignorais, tout comme le sujet. Il est Compagnon du Tour de France. Il s'agit d'une institution traditionnelle – datant de 1000 ans av. J.-C. – d'apprentissage et de formation aux arts et métiers manuels et techniques. Elle

consiste en un périple qu'effectue l'aspirant compagnon chez des maîtres de son métier qui lui transmettent leurs connaissances et leur savoir-faire. Ces «compagnons» sont partout. Dans l'industrie du luxe comme chez les tailleurs de pierre ou dans des groupes industriels cotés en bourse; 50% des 3 étoiles Michelin en font partie. Benoît en a lui-même cinq dans ses équipes.

Je quitte cet immense artiste attaché aux valeurs et au devoir qui cumule les qualités de mari, père, cuisinier, chasseur, écrivain, randonneur. J'aurai à l'avenir un tout autre regard sur ces lieux et sur ce chef qui ne dort jamais...

PATRICK DELARIVE est un entrepreneur vaudois actif dans la gestion de fortune, l'immobilier et le showbiz.

