



L'interview se fait malheureusement par téléphone... Il est 18 h à Doha (Qatar), un peu plus tôt chez nous. C'est la pause, pour le chef pâtissier de la prestigieuse chaîne hôtelière internationale des « Four Seasons ». En saisissant les quelques mots échangés en aparté avec un membre de son équipe, on comprend que tout en discutant avec nous, Laurent ALLEREAU engloutit une soupe aux choux – petite reprise en main diététique, sans doute... Malgré le CV – impressionnant – et les articles de presse concernant cet ancien apprenti du CIFAM, les questions fusent, nombreuses.

La vocation, d'abord, et la formation. « *J'avais à peine 8 ans et je voulais déjà être cuisinier !* explique le chef. *J'étais plutôt du genre trouble-fête, à l'école ! Alors je n'ai eu aucune hésitation lorsque j'ai trouvé à entrer en apprentissage dans une très bonne maison de la rue des Hauts Pavés !* ». Second MAF en cuisine, encouragé par un prof, Laurent quitte la région en 1988. Direction Londres, malgré un anglais très... scolaire, dans le labo d'un 3 étoiles. Dur apprentissage... « *J'étais le plus humble, vraiment maltraité par tous !* se souvient Laurent, un brin amer. *J'ai failli lâcher au bout de 3 mois, tant j'en bavais, mais j'ai tout de même un certain sens de l'honneur ! Alors je me suis accroché !* ». Et bien lui en prend : une opportunité se présente soudain de travailler en pâtisserie. « *Alors là, le bonheur ! Seulement une douzaine d'heures de travail par jour (au lieu de 16 à 18 !) mieux payé et autonome, car de nuit, quand les autres dorment !* ».

>> DE LONDRES À LYON, PUIS TUNIS ET LES ÉMIRATS ARABES UNIS...

Le temps passe, le métier rentre. Laurent passe d'un restaurant gastronomique à l'autre, puis

Laurent ALLEREAU, chef pâtissier international...

revient en France faire son service militaire. Quelques relais gourmands et hôtels de luxe plus tard, le voici, en 1995, chef pâtissier au Grand Hôtel d'Amsterdam, en 1995. « *J'ai vraiment appris le métier sur le tas ! On apprend 10% des choses élémentaires à l'école, 30% en cuisine ; le reste, on l'acquiert seul !* ».

C'est ce que fait l'ambitieux jeune homme, écumant les librairies pour satisfaire sa grande curiosité. Et puis, coup d'audace, il sollicite un emploi chez le grand BOCUSE, le rêve de son enfance... Sans même lire le contrat proposé, il entre alors dans la filière Relais & Châteaux, d'abord au Mont d'Or, puis chez Léon de Lyon. Ce boulimique d'expériences ne s'arrête pas en si bon chemin : il est sollicité par un 5 étoiles à Tunis, pour un poste de chef pâtissier exécutif. Puis les « Four Seasons » se l'approprient... Laurent ne se déplace plus seul : il a fondé une famille, qui le suit désormais de la Jordanie aux Émirats...

Avoir l'esprit ouvert, éviter les raccourcis !

Être chef pâtissier exécutif ajoute à la pratique de la pâtisserie des missions d'organisation du travail, de gestion d'une équipe et de maintenance. Aujourd'hui, le responsable n'est plus guère en cuisine que pour créer de nouveaux desserts. Basé à Doha – « *un paradis !* » – il supervise la mise en place des services pâtisserie de plusieurs nouveaux hôtels de la chaîne et ne compte plus les galas mondains – et gastronomiques ! « *Il faut avoir l'esprit ouvert et se remettre en question*, résume le presque quadra, jovial. *Et faire*

son travail à fond, sans raccourcis, ça ne paye pas ! ». De la clientèle de stars et de grands du monde qu'il côtoie quotidiennement, Laurent ne nous dira rien, secret professionnel oblige. Pour rêver un peu, nous reste l'évocation de quelques-unes de ses spécialités actuelles : la tarte chocolatée à l'anis étoilé et aux poires safranées. Ou le baklava à la framboise... Modeste malgré cette étourdissante carrière, Laurent ALLEREAU a pour principale fierté, en dehors de ses deux filles, d'être parvenu à s'extraire de son quartier du Breil Malville. À méditer...

C.F.D.

