



A 27 ans, le jeune nantais affiche déjà un CV impressionnant. Motivé et réactif, il est monté en grade à une vitesse stupéfiante, dans les restaurants étoilés où il a travaillé. Jusqu'à se hisser dans le sillage d'un certain Alain Ducasse...

William LUSTEAU, manager du très British "Dorchester restaurant"

On parvient difficilement à le « coincer » au téléphone, un dimanche - seul jour de repos -, après le brunch avec ses colocataires. ... Disert, vite en confiance, William Lusteau plonge dans son jeune passé avec un luxe extrême de détails. Né dans une famille d'amateurs de cuisine, le jeune nantais enchaîne son Bac Pro hôtellerie au lycée Appert avec un BP en alternance au CIFAM et dans une auberge gastronomique.

« *J'ai toujours voulu travailler dans l'univers de la grande cuisine, confie-t-il. Déjà en préparant le Bac, j'étais saisonnier à l'Hôtel Royal Thalasso de la Baule, puis en cuisine l'année suivante dans un 2 étoiles Michelin de Hennebont.* » Le jeune-homme a la chance de pouvoir se perfectionner en œnologie, auprès d'un sommelier émérite. Boulimique d'expériences nouvelles, il a vite envie de changement. Une saison hivernale dans un

« 4 étoiles » de Méribel, où séjourne la plus grosse clientèle du monde - grands chefs d'entreprise, milliardaires russes... - lui est proposée. « *C'était en 2005. Ça a été un tournant radical dans ma vie...* » raconte William, alors recommandé par sa patronne à... Alain Ducasse, en week-end de ski dans la station.

>> « L'ESPRIT ALAIN DUCASSE »

Sans doute en faut-il peu au grand chef pour juger d'une recrue : William se voit proposer d'emblée un job de commis de salle au très parisien Plaza Athénée. Le jeune est très vite affecté à l'Aquarium, le salon privé du chef. « *C'était pour moi une sorte de défi, je n'avais qu'à faire mes preuves et être le meilleur au service !* » se souvient-il. Alors foin d'intimidation : « *le chef est gentil et vraiment pas le*

client le plus exigeant, même s'il sait tout ! » William se défonce, devient responsable de rang et enfin chef de rang au restaurant principal du palace. Des promotions extrêmement rapides, dues à sa vivacité, sa soif d'apprendre et sa puissance de travail. Si un accident de foot freine quelques temps son ascension, en 2008, il est toutefois bombardé assistant manager à la "Cour jardin", le restaurant terrasse du Plaza, avec carte blanche autour du thème de la cuisine méditerranéenne. « *A 24 ans, à la tête de 20 personnes, j'ai dû élaborer la carte, avec un collègue cuisinier, et la proposer au chef ; quel challenge !* » Le tout dans l'esprit Ducasse : « *une vraie philosophie, qui consiste à se*

faire plaisir pour faire plaisir au client ! C'est magique ! »

Toujours avide de changements, William passe quelques mois au Bristol, assistant directeur de la brasserie, puis aboutit, en octobre dernier, au Dorchester londonien, manager du restaurant Ducasse. Après une petite période d'adaptation, le jeune responsable trouve ses marques. Ce n'est que pour mieux songer déjà à un nouvel enjeu, qui lui tient fort à cœur : ouvrir à Paris un salon de thé avec un copain, meilleur pâtissier du monde. Le grand jeu : rive droite, carte raffinée, chariot de tisanes fraîches, servies dans de la porcelaine Haviland... Le projet prend forme. William, sur son nuage, bosse 18 heures sur 24 ! « *Ce sera une sorte de 3 étoiles du salon de thé !* » affirme-t-il sans complexe. Et totalement crédible. C.F.D.

Se faire plaisir pour faire plaisir au client !

