

42 Service en salle

L'UNIVERS DU SERVICE : FOCUS SUR LASSERRE



Pascal Aubrée.



Denis Courtiade.

Les mots ont de l'importance en salle. Mais savez-vous vraiment ce qu'ils signifient ?

Par *Pascal Aubrée*, professeur de service et commercialisation au lycée René Auffray à Clichy (92), et *Denis*

Courtiade, président de l'association *Ô Service - des talents de demain*.

• Un homme, un lieu, une histoire

René Lasserre : Illustre restaurateur parisien, René Lasserre (1912-2006) a créé, avenue Franklin Roosevelt (VIII^e), un établissement gastronomique dont l'attraction principale est le toit ouvrant qui laisse entrer la lumière naturelle dans la salle de restaurant. Il y a créé aussi le Club de la casserole où il conviait autour de lui clients fidèles, gourmets, capitaines d'industrie et de nombreuses personnalités pour lesquels il mettait en scène des galas prestigieux sur le thème de l'art, la littérature, la politique et le cinéma.

• Nourriture et culture

De nombreux plats sont emblématiques du restaurant Lasserre : Pigeon André Malraux, Macaronis aux truffes noires et foie gras, Mesclagne landais 'mère Irma', Ragoût 74, crêpes

Suzette. Mais un plat reste spectaculaire dans sa réalisation, sa présentation et sa finition en salle : le Caneton à l'orange, pommes soufflées. Le caneton est présenté au client sur un plat en argent et découpé face à lui, avec l'instant remarquable du découpage des aiguillettes.

• Genèse du service

René Lasserre a mis en place et défendu un service en salle capable d'*"animer, cuisiner et flamber à l'ancienne"*, à l'image des grands maîtres d'hôtels d'autrefois, face au client. Escorté du fidèle Monsieur Louis, il a développé sa maison autour des fonctions de l'accueil, du service et du conseil. Depuis mai 2011, c'est **Antoine Pétrus**, directeur de salle, MOF et sommelier, qui perpétue l'esprit du lieu. ■