

Mathieu Muratet, pilier de la Maison Bras et ancien élève de Saint-Jo, parrain du dîner au restaurant d'application



Mathieu Muratet, le directeur de l'établissement parisien la Halle Aux Grains, est venu aux côtés de son équipe dispenser ses savoirs et ses connaissances aux élèves de St Jo.

Il avoue avoir gardé « tous les cours de l'établissement dispensés par les professeurs de l'époque ». Notamment ceux de Colette Eskil, à l'origine du développement du lycée hôtelier villefrancois il y a plusieurs décennies, et présente ce jour-là pour accueillir Mathieu Muratet, aujourd'hui directeur de la prestigieuse Halle Aux Grains à Paris (Maison Bras). « C'est ici, à St Jo, que j'ai mis le pied à l'étrier. Les professeurs qui vous entourent, et dont certains étaient déjà là à l'époque, ce sont eux qui ont façonné mes premiers pas dans la restauration. » L'Aveyronnais Mathieu Muratet (il est originaire de La Salvetat Peyrales) est resté quatre ans à St Jo. À l'époque, il souhaitait devenir cuisinier. « Mais au bout d'un mois, j'ai voulu passer en salle. Le contact avec les

gens me manquait. » Il est d'abord rentré en tant que stagiaire au sein de la Maison Bras à Laguiole. Plusieurs années plus tard, après un riche parcours aux quatre coins du globe où il a travaillé dans des établissements prestigieux, Mathieu Muratet a « beaucoup évolué » (chef de rang, maître d'hôtel...), jusqu'à devenir un pilier de la Maison Bras. Il est en effet aujourd'hui le directeur général associé du restaurant/café « La Halle aux Grains » à Paris, tenu par Michel et Sébastien Bras.

« TRANSMETTRE DES SAVOIRS, DES CONNAISSANCES »

Mathieu Muratet n'est pas un inconnu pour les élèves de St Jo. Ces derniers ont en effet rencontré l'Aveyronnais et découvert son prestigieux établissement lors de leur virée dans la

capitale en octobre dernier qui mettait l'Aveyron et les Aveyronnais à l'honneur (Aveyron en scène). Certains d'entre eux, à l'image d'Antonin, en gardent un très bon souvenir : « Ce sont des endroits où on n'a pas l'habitude d'aller, des établissements d'un certain prestige qui donnent envie d'y travailler. » Le contact établi, Mathieu Muratet a ainsi été sollicité par l'établissement villefrancois pour être le parrain du dîner lors d'une soirée au restaurant d'application, où une cinquantaine de convives était attendue (et comme à l'accoutumée, le restau affichait complet...). Un honneur pour le Salvetatois, venu ici « pour transmettre des savoirs, des connaissances », tout en rappelant « l'importance du service en salle ». « Je voulais apporter le meilleur accompagnement possible



Avant le service, un briefing s'impose avec les professeurs.

sible, et que le service soit digne de cette soirée. » Le directeur est ainsi venu accompagné de deux membres de son équipe, Léa, qui a petit à petit gravi les échelons pour devenir maître d'hôtel de l'établissement parisien, et Rémy, ancien de la Maison Bras et aujourd'hui propriétaire du château de Labro à Rodez.

« SE REMETTRE EN QUESTION, ET CHERCHER À ÊTRE MEILLEUR »

Les trois professionnels ont ainsi accompagné une dizaine de jeunes de l'établissement durant le service, pendant que les autres s'affairaient en cuisine : « Mettre le geste en salle, savoir vendre aussi (un accord met et vin était proposé)... C'est un métier de passion, qui demande de la rigueur, de l'envie, de la motivation. Et il ne faut pas hésiter à changer de lieu de tra-

vail. La pression doit être positive, et il faut toujours chercher à se remettre en question, être meilleur. » Les élèves, « les pros de demain » dicit Mathieu Muratet, ont ainsi assuré le service dans les règles de l'art. « Vous savez, la réussite se provoque. Les rencontres, la chance, ou encore le travail peuvent amener à trouver des opportunités. Et surtout, vous pouvez le faire partout dans le monde. La culture gastronomique française est unique au monde, son professionnalisme reconnu. Et ce n'est pas parce qu'on vient de l'Aveyron qu'on ne peut pas réussir. » Des propos appuyés et salués par le chef d'établissement Christophe Raynaud, qui se démène tout au long de l'année avec ses équipes pour dispenser la meilleure des formations aux futurs professionnels.

P.-A.M.