



ENTREPRISES ET RÉGIONS

CHEF DE CUISINE ET CHEF D'ENTREPRISE

JEAN-MICHEL LORAIN, VENDEUR DE RÊVES

Un œil sur la gestion, l'autre sur les fourneaux, l'un des meilleurs ambassadeurs de notre gastronomie, installé à Joigny, dans l'Yonne, allie la rigueur de l'homme d'affaires au talent d'un grand cuisinier. Troisième génération aux commandes, Jean-Michel Lorain garde les pieds sur terre et refuse la course aux étoiles, même s'il en collectionne trois.



Marie Lorain ne reconnaîtrait plus son ancienne pension de famille, baptisée du nom de la Côte Saint-Jacques et installée en bordure de l'ancienne RN6 à la sortie de Joigny (Yonne). Un itinéraire très fréquenté quand on se dirigeait, roulait vers le Midi jusqu'à la mise en service de l'autoroute A6. Grâce à son fils Michel et, aujourd'hui, son petit-fils Jean-Michel, la modeste auberge, créée par ses soins en 1945, est devenue en l'espace de quarante ans une référence de la gastronomie française, auréolée de trois étoiles au « Guide Michelin » et de notes frisant la copie parfaite dans la plupart des autres guides.

Seulement voilà, l'établissement, adhérent depuis 1977 de la chaîne Relais & Châteaux, n'aurait jamais pu devenir une halte culinaire aussi prisée, avec près de 25.000 clients accueillis par an, sans le génie du

lieu et la clairvoyance des deux hommes. Au fil des ans, le père et le fils n'ont eu de cesse de traverser la route pour transporter la Côte Saint-Jacques face à l'Yonne et offrir gîte et couvert avec un panorama sur la rivière à couper le souffle. Cette réimplantation progressive, depuis le milieu des années 1980, permet dorénavant à 22 des 32 chambres et suites de l'hôtel de plonger sur ce grand ruban bleu, de même que les restaurants, la piscine, le SPA, la boutique et l'ensemble des salons d'affaires ou de détente. Pour les deux dernières tranches de travaux réalisées ces dix dernières années, il en aura coûté pas moins de 8 millions d'euros.

Aussi prudent qu'avisé

Lorsqu'il reprend les rênes de la maison familiale en 2000, Jean-Michel Lorain (cinquante-deux ans) s'est depuis longtemps fait un prénom. Après un parcours initié chez des maîtres queux comme les frères Troisgros à Roanne ou encore Claude Deline à Paris (restaurant Taillevent), il rejoint définitivement son père en 1983 et impose son style. Au point, trois ans plus tard, alors qu'il n'a que vingt-sept ans, de favoriser l'obtention de la troisième étoile et, en 1993, d'être distingué chef de l'année par Christian Millau, avec une note de 19,5 sur 20. La perte du fameux troisième macaron Michelin, entre 2004 et 2007, ne lui laisse pas un si mauvais souvenir. « Je ne



S'il ne court pas après les étoiles, Jean-Michel Lorain gère néanmoins sa maison en suivant une véritable stratégie d'entreprise.

CHIFFRES CLEFS

Chiffre d'affaires :

5,4 millions d'euros.

Effectif : **72 salariés**

et jusqu'à 90 personnes avec les stagiaires et les apprentis.

Près de **25.000 clients** par an.

Taux d'occupation de l'hôtel : entre 55 et 60 %.

Prix des chambres pour 2 personnes : de 190 à 640 euros.

Prix des menus : de 145 à 215 euros et de 44 à

130 euros pour le déjeuner.

Ticket moyen à la carte (hors vin) : 151 euros.

cours pas compulsivement après les étoiles et les investissements engagés obéissent avant tout à une stratégie d'entreprise, pas une course en avant », explique-t-il.

Car derrière le grand chef se cache un chef d'entreprise aussi prudent qu'avisé. La Côte Saint-Jacques, au statut de SARL (5,4 millions d'euros de chiffre d'affaires, 72 salariés et 90 personnes avec les stagiaires et les apprentis), enregistre une croissance d'activité de 12 % et gagne de l'argent. Le poste achats, notamment des matières premières alimentaires qui pèsent pour un tiers du budget, est scrupuleusement surveillé. « *Je ne suis pas un chef du terroir, mais des terroirs et j'achète en France là où la qualité est la meilleure et le prix le plus intéressant* », argumente Jean-Michel Lorain. Côté management, le diri-

geant délègue à une dizaine de chefs de service qu'il réunit tous les samedis midi pour faire un point précis. Il ne s'empêche toutefois pas quelques tournées d'inspection et gare à la femme de ménage qui n'aurait pas vu la toile d'araignée tissée subrepticement dans un coin.

Dans sa vaste cuisine, Jean-Michel Lorain officie comme un capitaine de navire amiral. Chaque commande passée fait l'objet d'un ordre bref, ponctué d'un « oui, chef ! » de sa brigade, qui compte plus de 20 cuisiniers. Là encore, la moindre erreur fait l'objet d'une remarque sans appel : « *S'il vous plaît, on écoute ce que je dis !* » Il faut dire que le temps est compté pour ne pas faire attendre entre chaque plat une clientèle qui vient ici se faire plaisir en dégustant des créations surprenantes, comme une déclinaison d'huîtres chaudes, un boudin noir fait maison et sa purée, un bar légèrement fumé au caviar ou encore une brochette de mangue et d'ananas au piment. Modeste et ne courant pas après les honneurs, même s'il commet quelques livres de cuisine (textes et photos) et donne des cours de cuisine à un club de 800 clients, Jean-Michel Lorain se définit mieux que personne. « *Je suis un vendeur de rêves* », confesse-t-il. L'un des siens serait que Marine, l'une de ses deux filles qui est dans le métier, lui succède.

DIDIER HUGUE

CORRESPONDANT À DIJON