



« Les clients adorent se sentir bichonnés » : avec le service au guéridon, les serveurs font le show

Nathalie Helal

Précision, rigueur, et une dose de spectaculaire : le service au guéridon fait le bonheur des clients dans de nombreux restaurants. Témoignages de chefs et de serveurs parisiens qui plébiscitent cette pratique permettant de mettre en valeur leur savoir-faire.

Une histoire franco-russe

Jusqu'au XIXe siècle, on pratique le « service à la française » : tous les mets sont servis en même temps et chaque convive se sert à sa guise, en composant lui-même le contenu de son assiette. Les plats refroidissent, les sauces se figent... mais, à l'époque, c'est la magnificence du dressage qui est recherchée. Tout change avec l'arrivée à Paris de l'ambassadeur russe Alexandre Kourakine, en 1808 : servis à table suivant l'ordre des plats, les convives dégustent enfin leur repas chaud, grâce au découpage des mets qui leur sont présentés en amont puis servis sur un guéridon par les majordomes. Il faut attendre le second Empire pour que cette pratique révolutionnaire s'impose sur les tables princières et celles de la bourgeoisie.

L'avis du spécialiste

« Les premiers effets du service au guéridon ? Valoriser le produit et le travail de la salle », martèle Joaquim Braz, trente-huit années d'expérience au compteur. Directeur du restaurant La Lorraine, la célèbre brasserie de la place des Ternes (XVIIe), il est un perfectionniste du guéridon, un amoureux de ce « spectacle qui favorise la proximité » avec le client. « Ça n'est pas un hasard si les palaces s'y mettent eux aussi ! C'est un privilège pour le client d'assister à la préparation du tartare de bœuf, du homard flambé au cognac ou du bar en croûte de sel. » Sa devise ? « Rapidité, précision, dextérité ! Le client n'est pas là pour manger tiède ou froid, donc on réchauffe en même temps qu'on découpe. Et les gens admirent autant qu'ils adorent se sentir bichonnés. »

À lire aussi « La brasserie parisienne par excellence » : Les Deux Magots, une institution prisée depuis 140 ans

L'art de découper une sole
Au Café de la Paix (IXe), dirigé par le chef Laurent André, la sole meunière constitue un véritable plat signature : « Chaque filet est enrobé d'une fine couche de farine, avant d'être doré dans une généreuse quantité de beurre », explique-t-il. Mais c'est sur le guéridon que tout se joue, grâce à la minutie des serveurs : « On utilise une pince pour ébarber la sole puis on retire la queue et la tête. La sole ébarbée est ensuite dressée, tête orientée vers la gauche. On pratique une incision le long de l'arête à l'aide de la cuillère de la pince, pour séparer les deux filets supérieurs. On passe le dos de la cuillère le long de l'arête dorsale pour la soulever et la retirer. Le poisson est disposé avec les filets supérieurs partiellement écartés, une tranche de citron à la place de la tête, et on arrose de beurre noisette. »

Spectaculaire flambage

« En principe, la véritable crêpe Suzette n'est jamais flambée », décrypte Thibault Nizard, chef du restaurant L'Aube, rue de Richelieu (Paris 1er). Authentiques Suzette ou pas, les crêpes du chef, parfumées à l'orange, sont flambées en salle par son épouse, Elinor, en sept minutes chrono : « On fait un caramel à sec avec du sucre en poudre, on le décuit ensuite avec un beurre doux Bordier, choisi pour sa finesse, ce qui laisse juste le temps de lever les suprêmes d'orange. On ajoute du jus d'orange au



mélange précédent. Ensuite, pour éviter la cristallisation, on le fait bouillir à deux reprises. On verse le tout sur de petites crêpes, on arrose de Grand Marnier, on flambe et on sert, avec les suprêmes par-dessus les crêpes repliées. »

Formation

Chantal Wittmann est une pointure du service. Meilleure ouvrière de France (MOF) maître d'hôtel du Service et des Arts de la table, enseignante au lycée hôtelier Alexandre-Dumas à Illkirch-Graffenstaden (Bas-Rhin), en Alsace, elle pousse les jeunes à se former. « Même avec un cursus basique comme un CAP restaurant, on apprend le service au guéridon ! Les étudiants peuvent bien sûr aller plus loin, grâce à un bac pro restaurant ou à un brevet pro restaurant. Il nécessite plus de temps que l'apprentissage du service à l'assiette, mais la condition principale reste la motivation. C'est un métier de passion, il faut aimer faire plaisir aux gens, alors avec de la volonté et de l'investissement personnel, on y arrive ! « Son petit test pour évaluer l'habileté d'un futur maestro du guéridon ? « La façon dont la personne se déplace avec un plateau chargé de verres. » ■

