

Alain CIRELLI
Chef, Consultant en Restauration,
Créateur d'Evènements Culinaires à la croisée des métiers de la gastronomie...



Alain, quel a été votre parcours ?

Fils d'hôtelier- restaurateurs je suis tombé dans la passion de la cuisine très jeune. A 15 ans j'ai voulu être cuisinier. Rentré comme apprenti chez Lasserre, j'ai ensuite fait mes classes dans des restaurants tels que :

L'Ambroisie, Le Carré des Feuillants, les Trois Marches à Versailles ou encore l' Enoteca Pinchiorri à Florence en Italie. Au total j'ai passé plus de 20 ans d'apprentissage et de formation auprès de grands chefs étoilés.

J'ai accepté ma première place de chef de cuisine au Saint James club Paris, un hôtel club privé dans le XVIe arrondissement de Paris où ma mission était de me constituer une brigade et donner des lettres de noblesse à la cuisine.

Au bout de quatre ans le propriétaire Olivier Bertrand m'a proposé de collaborer avec lui pour créer les concepts et les cartes de restaurants d'une dizaine d'endroits thématiques dans Paris : Impala Lounge, Latina café, Bert's, Le Tsé, le Maho... Et puis j'ai eu envie d'avoir mon propre restaurant. J'ai repris le fond de commerce d'un restaurant-bistrot célèbre à Montparnasse en 2003.

En 2006, Olivier Bertrand me redemande de travailler pour lui en tant que consultant pour les cinq restaurants du Printemps Haussmann, dont il vient de prendre la concession.

En 2007 je crée un atelier de cuisine : « Alain Cirelli Evènements Culinaires » rue Condorcet à Paris, dédié au cours de cuisine pour les particuliers, l'audit, le conseil et la formation pour les professionnels et l'événementiel culinaire.

Pouvez-vous nous en dire un peu plus sur votre atelier de cuisine ?

Le but est de se faire plaisir en partant du principe que la cuisine c'est avant tout du partage, de la convivialité, du bonheur, ainsi, grâce à mon parcours professionnel et celui de mes collaborateurs, nous arrivons à faire rêver nos clients et à soulager des professionnels en apportant un souffle nouveau extérieur.

A l'ouverture nous étions deux personnes à travailler, aujourd'hui, j'ai 5 collaborateurs avec moi dans cette aventure.

Quelle serait votre plus grande satisfaction professionnelle ?

J'ai un jour embauché un Africain qui a frappé à ma porte et qui m'a dit « Je cherche du travail ». Je cherchais un plongeur à ce moment il était en règle avec ses papiers et avait une motivation dans son regard, je l'ai donc embauché en CDI.

Il ne savait rien faire même pas passer une serpillière ou presser une orange avec un presse-agrumes. Je lui ai tout appris. Au bout de deux ans il savait faire ce que moi je savais faire. Quand j'ai vendu mon restaurant en 2007, je l'ai replacé dans un bistrot tenu par un ancien chef de 3 étoiles Michelin. Il est maintenant second de cuisine. Tous les trois mois il m'appelle, me remercie et me propose de se voir pour prendre un café et c'est une très grande satisfaction pour moi.

A l'inverse avez-vous un regret quand vous regardez en arrière ?

La vie de cuisinier est très prenante. A seize ans j'ai quitté ma Savoie natale et je suis rentré dans. La vraie vie professionnelle. Je n'ai donc pas eu de vie d'adolescent. Je n'ai pas fait les bêtises des « ados » de mon âge. Pas eu le temps de compter fleurette.

J'ai eu très jeune une mission et je ne voulais en aucun cas décevoir mes parents qui m'avaient fait confiance.

Ce n'est pas vraiment un regret mais il est vrai qu'à l'époque je souffrais de ce manque d'énergie pour les sorties entre copains.

Quels sont vos projets pour demain ?

Je souhaiterais continuer à déclencher des opportunités, à créer des choses qui me permettent de travailler sereinement, sans stress, c'est l'avantage d'être son propre patron et seul décisionnaire. J'aimerais beaucoup avoir de nouveau un restaurant, dans le quel je déléguerais beaucoup plus que ce que je faisais avant.

A mon atelier, « Evènements Culinaires » je suis entouré de personnes toutes plus jeunes que moi, c'est très motivant. J'ai quarante-trois ans aujourd'hui et déjà nous n'avons pas la même vision du monde du travail.

Je leur apporte la sécurité de l'emploi, ils me donnent les idées, les créneaux de travail, me créent des profils sur des réseaux sociaux ; ils apportent à mes recettes très traditionnelles le fun et le piment d'aujourd'hui.

Evènements culinaires. 24 rue Condorcet 75009 Paris.

www.evenements-culinaires.fr

01 48 78 77 13.



Propos recueillis par Véronique Masson Membre du Réseau Oudinot