

READ



RIPAILLES AVEC RIPARI

Homme de réseaux et amateur de bonne bouffe, Sébastien Ripari exerce un métier de l'ombre dans la gastronomie française : le super consultant !

Networking man and good food lover, Sébastien Ripari is a well known shadow consultant who runs french gastronomy.

TEXTE: CÉDRIC COUVEZ

ILLUSTRATIONS: PIERRE-MARIE

LENOIR - PMLENOIR.FR

Volubile et séducteur, Sébastien Ripari est l'homme qui a l'oreille des Chefs. La gastronomie est un terrain de jeu, parfois glissant, qu'il maîtrise à la perfection depuis près de deux décennies. **Les Chefs ?** Il les connaît tous, des plus jeunes aux plus anciens, et à force de networking acharné puis de sincères relations amicales, il a construit un véritable business autour de son si convoité carnet d'adresses. **Crinière mi-longue poivre et sel et look casual chic**, Sébastien Ripari est intarissable lorsque l'on le lance sur le sujet de la gastronomie. Paradoxalement, c'est autour d'une bonne bouteille... d'eau plate que nous avons rencontré, après l'heure du déjeuner, cet épicurien averti.

Sébastien, comment décrirais-tu ton métier ?

Cela fait 20 ans que je travaille dans le milieu de la gastronomie. Aujourd'hui, j'ai monté mon agence de consulting culinaire, « Le Bureau d'étude gastronomique ». J'aime beaucoup lancer plein de projets autour de la gastronomie mais pour schématiser, on peut diviser mon activité en deux parties distinctes. D'un côté, je fais de l'audit pour des Chefs qui souhaitent mes conseils et mon expertise pour mieux faire tourner leurs restaurants, de l'autre, je mets également en relation des marques ou des événements qui recherchent des Chefs.

Quel est ton parcours justement...

Je suis né à Genève en 1969. Je suis autodidacte car j'ai arrêté l'école à 14 ans. Après avoir fait plein de petits boulots, je suis monté à Paris où j'ai fait les Cours Florent avec Gad Elmaleh mais je ne voulais pas être acteur, je préférerais être du côté des auteurs... En parallèle, j'ai toujours été passionné par la gastronomie, j'ai donc commencé à écrire sur le sujet puis j'ai fait un stage non-payé en qualité de « Styliste culinaire » suite à un shooting chez Joel Robuchon. A l'époque, j'étais à mille lieux de m'imaginer que je pourrai un jour monnayer mon savoir et mes idées dans ce milieu.

Tu es « agent » de Chefs en quelque sorte ?

Non, pas du tout ! Si j'étais agent de Chef et qu'une marque me confiait

**J'ai le
portable
de tous
les chefs
français***

* Enfin, presque...

129

une mission de consulting pour trouver quelqu'un pour une opération, je n'essayerais de placer que les cinq poulains de mon écurie à mes clients. Alors que là, je fais plutôt office de conseil puis d'entremetteur. Selon la demande de mes clients, je vais affiner un choix de Chefs qui correspondent vraiment aux attentes des marques. En outre, la confiance que les Chefs m'accordent est primordiale car ils savent qu'avec moi en interface, je fais tout pour les mettre dans les meilleures conditions de travail et avec les meilleurs contrats.

En quoi consiste la deuxième partie de ton activité lorsque tu réalises un audit pour un Chef ?

Premièrement, je me déplace in-situ dans son restaurant pour prendre la température. Je m'efforce de noter tous les points forts et les points faibles. En salle et en cuisine. Chaque problématique est vraiment différente. Certains ont pour objectif de décrocher leur première étoile au Michelin, d'autres qui en ont déjà deux cherchent à obtenir la troisième. Il m'arrive également souvent de faire des missions de « spin doctor », à savoir que je suis là pour donner des conseils lorsqu'une affaire va mal et se casse la gueule. Ça va de l'offre culinaire, à la gestion managériale des équipes jusqu'à la comptabilité ou la relation du Chef avec sa femme si elle est impliquée dans le restaurant. Je suis également là pour les aider dans leur réseautage... Bref, le but de cette branche de mon métier, c'est de conseiller les Chefs pour qu'ils s'épanouissent dans leur profession et pour que leur affaire soit fructueuse.

Combien d'audits as-tu déjà réalisé ?

L'an dernier, j'en ai fait sept dont trois à l'étranger. Je pense que depuis 10 ans, j'ai du faire entre 80 et 100 missions d'audits. Cela dit, je donne aussi beaucoup de conseils de façon amicale à la fin d'un bon déjeuner avec des Chefs que je connais bien et avec qui j'entretiens de bonnes relations.

Ton carnet d'adresses de Chefs doit être gargantuesque...

C'est en effet, une des clefs de mon métier. Par exemple hier, Top Chef m'a appelé pour que je leur recommande des chefs. C'est drôle d'ailleurs car je ne regarde jamais la TV, même les émissions de cuisine dans lesquelles je passe parfois ! J'ai tissé un grand réseau au fil des années, j'ai le numéro de portable de presque tous les Chefs français mais j'ai toujours l'oeil sur les nouvelles générations car je suis aussi là pour leur donner des conseils et transmettre mon expérience. C'est aussi pour ça que je donne des master-class pour les élèves en dernière année chez Ferrandi, la grande école de gastronomie.

Quels sont tes Chefs préférés ?

C'est une question piège car j'en connais énormément, dont beaucoup sont mes amis. Grosso modo, j'ai une équipe d'une centaine de chefs avec qui je travaille régulièrement. Donc n'en citer que quelques uns est très difficile pour moi.

Bon, la liste est tellement longue mais il est vrai que j'ai un respect tout particulier pour le travail des frères Pourcel, leur boulot à l'étranger notamment force le respect. Et ils ont également formé beaucoup de jeunes devenus des méga-stars de la cuisine. Cyril Lignac est passé par chez eux par exemple ! Alain Ducasse est quelqu'un qui m'impressionne aussi. C'est un acharné du détail, un perfectionniste. Il recherche tellement la perfection qu'une fois à New York, je l'ai vu caresser les nappes de son nouveau restaurant avant le service pour s'assurer qu'elles étaient bien pliées et repassées.

Le milieu de la gastronomie, c'est le monde des Bisounours ? Tout le monde il est beau, tout le monde il est gentil ?

Non, pas du tout, comme dans tous les milieux, c'est un panier de crabes ! À côté de certains Chefs vraiment formidables, il y en a que je n'aime pas du tout humainement parlant. Il y a des Chefs qui ont de vrais problèmes d'égo dans ce milieu. Certains sont des teignes emprunts de prétention. Il y a aussi parfois des conflits de générations. Les émissions de télé ont également beaucoup changé la donne. Certains voient leur

côte explosée avant de retomber très brutalement comme un soufflet. En définitive, il n'y a qu'une seule chose qui fait vraiment la différence, c'est ce que tu as dans ton assiette à la fin et l'expérience que cela te procure.

D'un point de vue personnel, tu m'as l'air d'être un bon vivant, ça peut être compliqué à gérer ce type de job, non ?

Je vais être honnête, je suis dans la merde ! Je suis vraiment obligé de faire très attention car effectivement, entre la bouffe et les bonnes bouteilles, ça peut aller vite. Par an, je fais près de 250 repas au restaurant, du boui-boui aux trois étoiles. Donc bon, je dois faire attention aux quantités... Les Chefs ont tendance à vouloir me faire goûter tous leurs plats. C'est difficile de leur dire non... Quand je suis chez moi, je mange plus léger. J'ai une chance : je ne suis pas un très bon cuisinier. Comme quoi on peut être chauve et le meilleur coiffeur du monde (rires).

Quelles sont les grandes tendances à venir dans la gastronomie ?

Selon moi, il y a vraiment trois tendances qui se développent. Premièrement, il va y avoir un retour à ce que j'appelle « l'Aubergisme ». C'est un axe que je défends depuis 4 ans, ça veut dire un retour à l'auberge, à l'accueil, aux vraies valeurs du plat, à une dimension humaine et au partage des assiettes. Ensuite, il va y avoir un vrai travail concernant la cuisson au feu de bois... De plus en plus de Chefs achètent des fours à feu de bois. La variété de cuisson dans le monde est tellement vaste qu'il serait dommage de ne s'enfermer que dans une seule. Et pour conclure, en gastronomie, on va vraiment avoir des menus végétariens ou vegan de très grande qualité. Ça manque encore beaucoup en France mais ça pousse énormément à l'étranger. On a besoin de s'affranchir de l'image du « sous-menu » végétarien, ça ne doit pas être que la garniture que l'on te sert en plus grande quantité. Il doit y avoir de vraies constructions de menus autour de cette tendance. La protéine animale n'est pas le graal absolu ! Voilà pour moi les trois tendances à venir dans la gastro.

**I have
all the
French
Chefs on
speed
dial***

* Well, almost...

131

Sébastien Ripari is quite the effusive charmer: you could call him the Chef Whisperer. The food world is a tricky game that he has learned to master for the past two decades. He knows all the Chefs, from the youngest to the elders, and has made a business out of his coveted network of contacts born through fierce networking and true friendships. With his casual chic style and mid-length hair, Sébastien Ripari has a lot to say about food. Ironically, our post-lunch meeting with this fine epicurean took place over a bottle of... water.

Sébastien, how would you describe what you do?

I've been working in the food world for 20 years now. I founded a culinary consulting agency called "Le Bureau d'étude gastronomique". I love starting new food-related projects but in short, you can separate what I do into two different parts. On one hand, I do auditing for Chefs who seek my advice and expertise to improve how they run their restaurant. On the other, I help brands and events connect with Chefs.

How did you get where you are today?

I was born in Geneva in 1969. I was self-taught, and quit school when I was 14. I went from one short job to the next, and ended up in Paris where I studied at the Cours Florent with Gad Elmaleh. I didn't want to become an actor, though, because the writing side appealed to me more... At the same time, I had always liked food, so I started writing about it and did an unpaid internship as a culinary stylist after a photo shoot at Joël Robuchon's restaurant. Back then, I never imagined I would one day make a living thanks to what I know and my ideas.

Would you describe yourself as an "agent" for Chefs?

Far from it! If that was the case and a brand contacted me to try and find someone for a promotional event, I'd try and place only the Chefs I represent. I'm more of a consultant-slash-matchmaker. Depending on what my clients want, I'll narrow down a selection of Chefs that really stick to what the brands are looking for. The trust placed in me by the Chefs is very important too because they know that when they deal with me, I do my best to get them the best contracts and working environment.

What happens when you conduct an audit for a Chef?

First, I go into their restaurant to get a feel for what's going on. I take notes on what's working and what's not, both front of house and in the kitchen. Every situation is different. Some have the goal of getting their first Michelin star, others want the second or third. I often work on "spin doctor" missions, meaning that I'm there to help out when a restaurant isn't doing well. It goes from what's on the menu to managing staff, from accounting to managing the relationship between a Chef and his wife if she's working alongside him. I'm also there to help Chefs network... Basically, I'm their counsel to ensure they're happy at work and their restaurants do well.

How many audits have you worked on?

Last year, seven, and three of those were abroad. In the past ten years, I've led between 80 and 100 audits. That said, I also give a lot of friendly advice when I'm having lunch with Chefs I've known for a long time.

You must have quite an address book...

It's so important in my business. For example yesterday, Top Chef called me to get my recommendations on Chefs. It's funny because I never watch TV, even food shows I'm featured in! I've built quite a network over the years, I have all the French Chefs on speed dial but I've always got an eye out for the new generation because I'm also here to give them advice thanks to my experience. That's also why I teach a master class for final-year students at the famous cooking school Ferrandi.

Who are some of your favorite Chefs?

That's a tricky question because I know so many, and many among them are friends. I have a team of around a hundred Chefs I work with on a regular basis. Giving only a few names is too hard for me.

The list is really long, but I have such immense respect for the work of the Pourcel brothers and especially what they've done abroad. They also trained many Chefs who went on to become cooking celebrities. Cyril Lignac, for example, worked in their kitchens! I'm also impressed by Alain Ducasse. He's very detail-oriented, a true perfectionist. He's on such a quest for perfection that once, in New York, I saw him feel

the tablecloths of his new restaurant before opening to make sure they were folded and ironed just right.

Is the food world a place where everyone gets along and lives happily ever after?

Not at all, it's a bucket of crabs! Sure, there are some amazing Chefs, but there are others I can't stand because of the way they act. Some Chefs really have an ego issue. Very pretentious, or you can have generational issues. TV shows also changed the way it is. Some Chefs go from favorites to old news in no time. At the end of the day, only one thing counts, and that's what's on your plate and what that translates to in terms of experience.

You look like the type who enjoys life, isn't having this sort of job hard to manage?

Honestly, I'm having a tough time! I have to be very careful because good food and good wine really add up and take a toll. Each year, I eat out nearly 250 times, from hole in the wall joints to three star restaurants. So I've got to be careful with portion sizes... Chefs always want me to taste everything on the menu and it's hard to say no... When I'm at home, I'll eat something lighter. I'm lucky that I don't cook well. See, you can be bald and the best hairdresser in the world (laughs).

What are some of the big trends you see coming in food?

I see three main trends on the rise. First, we'll see a return to what I call "Aubergisme". I've been defending this idea for the past four years: a return to the classic inn, with a warm welcome, dishes with meaning, human warmth, and plate sharing. Next, I can see Chefs doing a lot of wood-fired cooking... Many of them are buying wood-fired ovens now. There are so many ways to cook things in the world that it would be sad to use only one. Finally, we'll see high quality vegetarian and vegan menus. It's lacking in France, but growing at lightning speed elsewhere. We need to step away from this idea of "lower-class" vegetarian offerings: it shouldn't just be side orders in larger quantities. We need a real thought process for these menus. Animal protein isn't the Holy Grail! Those are the three trends I can see coming in food.

**Je l'ai vu
caresser les
nappes de
son nouveau
restaurant**

**I saw him
feel the
tablecloths
of his new
restaurant**

133