

Philippe Gollino, chef exécutif du centre de formation d'Alain Ducasse

Ses deux grands-mères italiennes lui ont transmis le goût et le savoir-faire de la cuisine méditerranéenne. Aujourd'hui à la tête du centre de formation d'Alain Ducasse, Philippe Gollino transmet sa passion pour la cuisine et ces petits gestes qui font toute la différence.

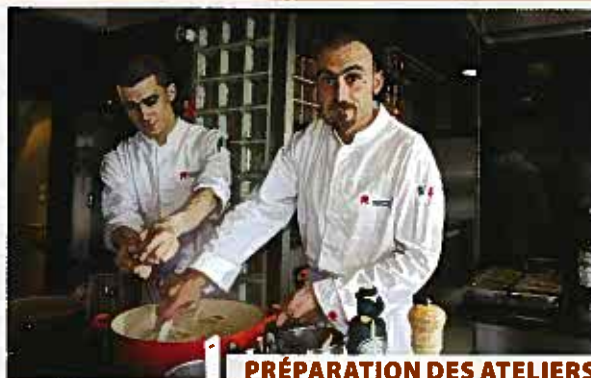
SA JOURNÉE

Avant 7:00 « Ne l'écrivez pas, mais j'arrive très tôt, glisse Philippe Gollino. Il faut d'abord réceptionner les produits, puis mettre en place les préparations deux heures avant l'arrivée des clients. »

8:30 Petit déjeuner et accueil des stagiaires (cuisiniers ou chefs qui viennent pour se perfectionner). Chacun se présente, fait part de ses attentes et de sa pratique dans son restaurant. Un moyen pour Philippe Gollino de savoir comment axer son cours.

9:00 Le cours débute. La matinée est consacrée à l'élaboration d'un menu complet. Les 12 participants se mettent en place et reçoivent du chef les techniques et le tour de main pour réaliser les trois recettes. Parfois, Philippe Gollino y ajoute des conseils sur mesure pour aider ses stagiaires à transposer la recette chez eux (en fonction de leur équipement, cuisine ou approvisionnement sur place).

12:00 C'est l'heure du service et de la dégustation de chacun des trois plats. À table! « C'est le moment crucial de la journée, souligne Philippe Gol-



lino. S'asseoir pour déguster permet de connaître l'équilibre du plat, sa texture, son goût... » Une réflexion globale sur l'assiette en somme, pour vérifier que le plat arrive bien chaud à table, que les saveurs sont équilibrées, que l'assiette n'est pas seulement visuelle. « Réussir à la fois une belle assiette et un bon goût est un exercice difficile, qui demande rigueur et sensibilité. »

14:00 La formation reprend avec l'élaboration de deux nouvelles recettes. Le programme dépend du cours choisi parmi 30 références. La cuisine 3 étoiles, la fusion Asie et les recettes et menus à prix raisonnés ont le plus de succès. Le centre de formation d'Alain Ducasse offre aussi un programme destiné aux experts (pâtisserie, service, sommellerie...) et des cours à thème avec des chefs invités (Pascal Barbot, Jean Montagard...)

17:00 Les stagiaires repartent avec leur kit recettes et leurs conseils. Pendant encore deux à trois heures, le chef s'attèle aux tâches administratives. Il prévoit les plannings RH des formateurs, passe les commandes de produits et d'équipement, prépare ses cours ou retravaille les recettes. Le directeur reste avant tout un chef, passionné par son métier et par la cuisine traditionnelle méridionale. Il a beaucoup contribué aux ouvrages d'Alain Ducasse tels Méditerranée (2005) ou Tour du Monde (2007). « J'aime penser une recette très en amont. Réfléchir à sa composition, aux ingrédients, à la cuisson, à son histoire, à la méthodologie d'élaboration. C'est un travail de déstructuration complète, puis de restructuration pour remettre en avant le produit phare, en soulignant la texture ou le visuel autrement. »

SON PARCOURS

- 1991** BEP/CAP cuisine et Bac Pro restauration au lycée hôtelier de Monte-Carlo
- 1992** Commis de cuisine au restaurant la Réserve à Beaulieu-sur-Mer
- 1993** Commis de cuisine au Manoa à Monaco
- 1994** CAP pâtissier au lycée hôtelier de Monaco, et, en parallèle, commis de cuisine chez le traiteur Bermon à Nice
- 1995** Chef de partie au restaurant l'Hirondelle,

des thermes marins de Monaco

- 1998** Commis, puis chef de partie au restaurant Opéra de l'hôtel InterContinental à Paris
- 1999** Second chef de partie au Louis XV à Monaco, puis second de cuisine (groupe Ducasse)
- 2005** Chef de cuisine au Bar & Bœuf à Monaco (groupe Ducasse)
- Depuis octobre 2005** Chef exécutif du centre de formation d'Alain Ducasse à Argenteuil

Photos: Bernard MARTINEZ

© Olivier ARSANDAUX