

ARC-EN-CIEL

Magazine de bord d'Air Caraïbes

JUIN 2022

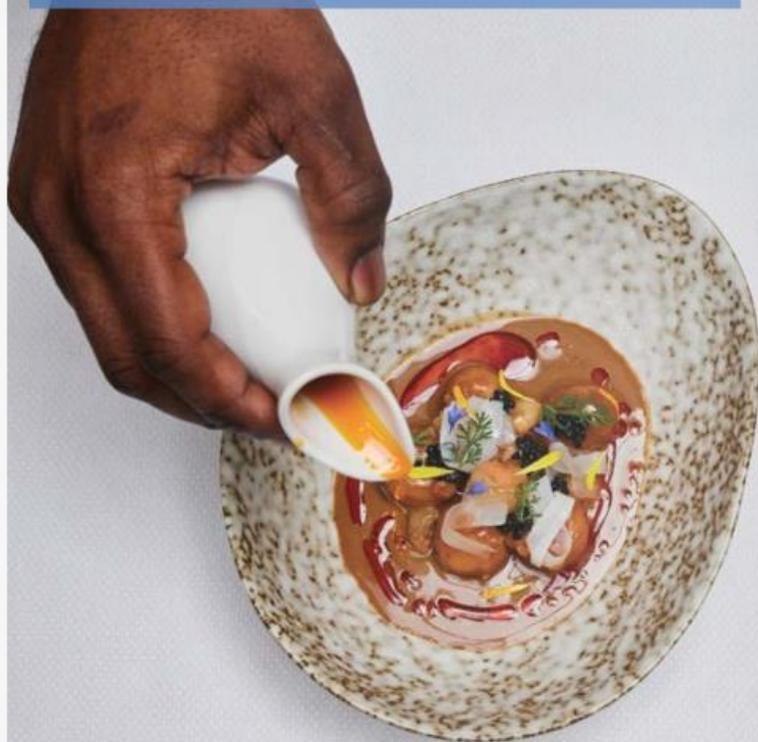


PARIS

LES CONFIDENCES ÉTOILÉES DU CHEF RÉMI BRAFLAN

Par Nathalie Anzide

Rémi Braflan, jeune homme de 28 ans originaire de Sainte-Rose en Guadeloupe, est depuis fin mars le nouveau chef cuisinier des Confidences, le restaurant de l'hôtel 5 étoiles San Régis (Paris 8^e). Alors, confidences pour confidences, le chef Braflan se livre sur son parcours.



© Emel Ar



© Lucie Simeoni

Rémi, qui n'était pas sans famille bien au contraire car la sienne l'a toujours soutenu quant à ses choix, sait depuis ses 12 ans, sans vraiment imaginer ce que cela implique, qu'il fera carrière dans la cuisine. Dès lors, le système éducatif ne lui correspond pas. Il y a selon lui « des choses futiles » pour son avenir.

Rémi va à l'école à Pointe-à-Pitre, puis au lycée hôtelier du Gosier. Il obtient ses premiers galons dans le restaurant Au Délice du Papillon du chef Jeff Antus, puis suit un BTS dans la restauration. Quand il quitte sa Guadeloupe natale pour la France hexagonale, il travaille au restaurant de l'hôtel 5 étoiles le Burgundy, dans le 1^{er} arrondissement de Paris et ce pendant 2 ans, où il commence en tant

que commis et finit chef de partie. En 2017, il intègre le personnel du Park Hyatt Paris Vendôme.

De la gastronomie étoilée, il en fait pendant 8 mois dans le restaurant 5 étoiles Les Résidents dans le 17^e arrondissement en tant que chef cuisinier. C'est la deuxième expérience de sa vie professionnelle. La carrière de chef est totalement différente de toutes celles qu'il a pu avoir auparavant. Il ne pensait pas disposer des compétences nécessaires pour se retrouver dans un établissement comme celui-là. « La responsabilité est colossale » avoue-t-il.

« C'était la première fois que j'étais dans un établissement qui faisait exactement ce que je voulais faire, c'est-à-dire de la gastronomie étoilée. »

Lui qui voulait simplement devenir cuisinier sera par la suite chef du restaurant Les Confidences de l'hôtel 5 étoiles San Régis, entre Gucci, Dior, Hermès. Sans oublier la proximité avec l'Arc de Triomphe et les Champs-Élysées.

Malgré l'offre d'autres établissements, c'est le San Régis qui correspondait en tout point à ses attentes, en particulier pour son côté familial. « car c'est une chose difficile à retrouver dans les hôtels de luxe ». De plus, ce sont les filles du propriétaire qui aujourd'hui ont repris la direction de l'hôtel.

Travailler dans un 5 étoiles est pour ce chef guadeloupéen un accomplissement. « C'est le type d'établissement pour lequel j'ai quitté la Guadeloupe. » Le monde de la restauration est comme le monde de la mode... il faut savoir faire des sacrifices.

Les sacrifices c'est surtout sur les loisirs que Rémi Braflan les concède. S'il voit souvent sa sœur de cinq ans sa cadette et sa mère qui fait le déplacement de la



© Lucie Simeoni

Le San Régis, abritant 30 chambres et 12 suites, est aujourd'hui détenu par les sœurs Sara et Zeina Georges. L'établissement propose un décor très parisien, tout en lumière et en épure, et promet à ses convives chaleur, élégance et discrétion. Surplombant la place François 1^{er}, quatre Terrasse Junior Suites font face à la Tour Eiffel.

Les Confidences est un restaurant aux airs de jardin niché sous une verrière. La table du San Régis répond à la fois aux exigences d'un déjeuner d'affaires ou d'un dîner intime, ou encore à un grignotage avant le théâtre ou après une exposition au Grand Palais. Fidèle à l'esprit de la maison, le chef offre une carte originale et éclectique, variant au fil des saisons pour assurer des produits de qualité irréprochable, sourcés chez les artisans les plus réputés. Une table végétale, locale et conviviale.



PARIS



Guadeloupe, lui n'y a pas mis les pieds depuis au moins 3 ans. Il y a beaucoup d'amis qu'il ne voit pas et d'événements auxquels il ne participe pas. Il a eu des moments de solitude, mais la passion a pris le dessus.

Le chef Rémi Braffan n'est pas de ceux pour qui avoir son propre restaurant est une fin en soi. Lui, ce qu'il veut c'est être un jour son propre patron, pour d'autres projets liés à la gastronomie. Sa cuisine est comme lui, directe et franche. Il aime que les goûts soient affirmés. « Si je dis que je fais un plat avec du caviar, je vais en mettre ! Je fais des dressages simples où fon voit ce qu'il y a dans l'assiette. » Rémi tient à le faire savoir à ses équipes. Avant de lui faire goûter un plat, il faut qu'il soit assaisonné. La sauce est pour lui un élément déterminant dans une recette, elle va sublimer une viande. Le plat le plus demandé en ce moment au San Régis est un agneau travaillé comme un méchoui et servi avec de la pomme de terre fondante.

Si ne prône pas forcément la cuisine bio, qui lui tient tout de même à cœur, le chef Braffan est catégorique sur le fait que « si le premier repas de la journée est décevant, le reste sera tout autant ! »

Sans être paternaliste, Rémi est quelqu'un de travailleur qui veut que ses équipes le soient également. Il faut bichonner les clients, qu'il soit de l'hôtel ou pas. Que ces personnes s'appellent Romy Schneider comme dans le passé, ou Firmine Richard dans le présent ! 🍷