JUIN 2017
NUMÉRO 61

TousPros

Promocash

L'information pro et pratique d

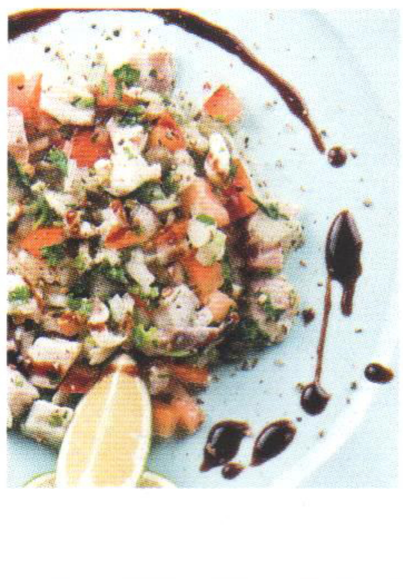
Sébastien Briant

UN CHEF RASTA-VEGAN

Établissement

CUISINE D'ICI, SAVEURS D'AILLEURS

P. 18



À la carte

C'est l'été, cap sur le poisson cru

P. 32

Astuces

CONTRÔLES HYGIÈNE ET SÉCURITÉ: SOYEZ PRÊTS!

P. 36

Sébastien Briant
UN CHEF RASTA-VEGAN

Sébastien Briant ne ressemble à aucun autre chef. Pas seulement parce que sa cuisine est végétalienne mais aussi parce qu'il est reggaeman et rastafari. Son père, jazzman, est professeur de musique. Sa mère, pharmacienne, est passionnée de phytothérapie... Le jeune Sébastien, lui aussi musicien, peintre et épris de plantes, décide pourtant d'entrer à l'école hôtelière de Montargis après la classe de troisième.

UN CHOIX ARTISTIQUE

« J'ai opté pour le métier qui me semblait le plus créatif, la cuisine. » Au lycée hôtelier, il apprend les classiques de la gastronomie, un peu comme un musicien apprend le solfège et fait ses gammes avant de maîtriser son instrument. Durant deux étés, il travaille auprès de Jean-Pierre Saunier, chef du Maxime, à Auxerre : « *Un grand ! Je me suis éclaté à ses côtés, j'ai énormément appris.* »

Mais Sébastien ressent aussi un malaise devant les morceaux de viande à découper. *« L'idée du végétarisme germait en moi. Je mangeais de moins en moins de produits carnés, de plus en plus de légumes, de céréales et de légumineuses. Le reggae m'avait rapproché du mouvement rastafari, une éthique, un art et un mode de vie. J'ai complètement arrêté de consommer de la viande. »* Il poursuit cependant sa carrière de cuisinier. *« Mais à un moment, ça n'a plus été possible. L'idée même de trancher du jambon m'était devenue insupportable. »* Il abandonne son métier pour se consacrer à la musique. Monte un studio d'enregistrement à Tours, un autre au Bénin et collabore même à une émission sur le reggae sur France Inter.

L'AVENTURE VÉGÉTARIENNE

En 2009 pourtant, la cuisine le rattrape. *« En m'installant à Paris, j'ai constaté que le végétarisme devenait une tendance. J'y ai vu l'opportunité de revenir à mon métier. »* Il est recruté par Soya, l'un des premiers restaurants bios de Paris. *« Le chef Deban m'a aussi initié à la cuisine macrobiotique, issue de la médecine chinoise, qui vise à restaurer l'harmonie entre le yin et le yang. »* Après deux ans chez Soya, Sébastien décide de voler de ses propres ailes. *« Je me suis lancé en tant qu'autoentrepreneur, avec seulement un petit four et une plaque électrique. Pour ma première livraison de plateaux-repas, j'ai traversé tout Paris en métro. Mais j'y croyais. »* Et il a eu raison ! En six ans, sa petite entreprise a pris ses marques. Le chef Sébastien s'est fait un nom auprès de prestigieuses maisons de haute couture comme Louis Vuitton ou Chanel. Ses prestations n'ont rien à envier à celles d'un traiteur gastronomique classique. *« La seule différence c'est que tout est 100 % bio et vegan. »*

Sébastien, qui se considère comme un disciple d'Escoffier, dit puiser son inspiration dans la cuisine de terroir. Il remplace simplement la viande par des protéines végétales. *« J'use et abuse des graines, des herbes ou encore de pétales de fleurs. Cela donne une cuisine riche en saveurs et en couleurs ! »*

Fort de son succès, le jeune chef s'est aussi lancé dans les cours de cuisine vegan à domicile et le conseil culinaire. Il a ainsi accompagné l'ouverture de la Boucherie végétarienne à Paris. Tranquillement, fidèle à ses valeurs, Sébastien trace sa route. ■

BIO EXPRESS

1999 : CAP et BEP à l'école hôtelière Saint-Louis, à Montargis (45).
1999-2000 : stagiaire au Maxime, à Auxerre (89).
2002-2007 : commis aux Antiquaires, à Orléans (45).
2004 : ouvre un studio d'enregistrement à Tours (37) et au Bénin.
2009 : assistant sur l'émission musicale *Boulibaï Vibrations* sur France Inter.
2009-2011 : cuisinier au Soya, Paris (11e).
2011 : lance son activité de traiteur vegga-bio au Pré-Saint-Gervais (93).