

PAULÉE DES VINS DE LOIRE ■ Christophe Vuillard, directeur des restaurants

« Je suis la tour de contrôle »

Christophe Vuillard est le directeur des restaurants du Grand Monarque. Ce dimanche, il célébrera sa 23^e Paulée des vins de Loire.

Estelle Lévêque
chartres@centrefrance.com

Christophe Vuillard a 53 ans. Il est arrivé au Grand Monarque en 1996. Aujourd'hui, il dirige les restaurants de l'établissement. Très calme, pour lui la Paulée des vins de Loire est un véritable événement. « Je m'occupe de la mise en place et du service, le jour du repas. » Avec douze serveurs, Christophe Vuillard sera chargé d'apporter les mets à table pour les 150 convives du repas qui sera servi dimanche.

Aucun signe de stress

Pour réaliser au mieux sa mission, Christophe Vuillard doit communiquer avec Nicolas Duclos, en charge du service des vins. « Il est très important de synchroniser les vins et les plats », précise le spécialiste du service.

Selon lui, la réussite du repas de la Paulée tient à deux ingrédients indispensables : « Il faut un



RIGUEUR. Christophe Vuillard sera aux aguets pour que la soirée se passe bien pour les convives.

côté festif et un côté strict. Tous les verres doivent être correctement alignés, il faut servir tous les convives d'une même table au même moment. »

Christophe Vuillard mise aussi sur le travail des serveurs qui l'accompagnent. « Je suis un peu la tour de contrôle, s'ils me suivent, il n'y aura pas de problème », précise-t-il. Pour ce faire, la communication est essentielle. Après

vingt-deux repas de la Paulée, Christophe Vuillard est rompu à l'exercice. Sa règle : Intérioriser le moindre signe de stress pour éviter d'affoler les équipes.

En 2008, le chef Arnaud Lallement avait lancé un défi à Christophe Vuillard : « Chaque plat devait être saucé par le serveur, c'était compliqué mais nous y sommes parvenus. Le chef était le premier

étonné de ce service. » Le passage de Régis Marcon, en 2014, a également marqué Christophe Vuillard : « Je garde le souvenir d'un chef très humain. »

Cette année, place à Pierre Gagnaire, qui a déjà assuré aux équipes du Grand Monarque qu'il prendrait place en cuisine. « S'il dit que le service est parfait, alors ma mission sera réussie », souligne Christophe Vuillard. ■