



Bouliac : le patron du Saint-James perd son pari et enfle le tablier

Suite à un pari rugbystique perdu, le directeur de l'hôtel-restaurant le Saint-James a passé une matinée en cuisine. Outre le clin d'œil, une manière humaine de manager.



Anthony Torkington, le directeur du Saint-James, en cuisine, avec les cuisiniers encadrés par Nicolas Magie. ©

Philippe Taris

Le vouvoiement ne fond pas à la chaleur des fourneaux. Chacun connaît sa partition autour du piano du restaurant le Saint-James à Bouliac. « Dans l'hôtellerie restauration, on respecte la hiérarchie », précise Anthony Torkington, le directeur général de l'hôtel quatre étoiles et restaurant une étoile au guide Michelin. Néanmoins, derrière les « vous » et les « oui chef », le sourire peut se montrer narquois et **le regard volontiers taquin**. Dans la cuisine du chef étoilé Nicolas Magie, il arrive que l'on mélange les torchons et les serviettes aussi sûrement que les saveurs. Et la mayonnaise prend. "Dans la cuisine du chef étoilé Nicolas Magie, il arrive que l'on mélange les torchons et les serviettes aussi sûrement que les saveurs."

Jeudi dernier, le directeur de l'établissement **a passé la matinée en cuisine** affecté aux tâches techniques et indispensables à la tenue des plats de haut vol présentés au service de la mi-journée. Il y a deux mois, lors du match amical de rugby France-Angleterre, le franco-britannique, tout directeur général qu'il est, **prend un pari avec le chef de partie** spécialisé dans les viandes du restaurant, Simon Beaudoin.

« Lors du premier match en Coupe du monde, la Grande-Bretagne gagne contre la France, rappelle Anthony Torkington. » 19-14, cela vaut bien une petite attention. « Je lui ai ramené la chemise du drapeau de mon pays. » Match retour une semaine plus tard. Le Coq remporte l'épreuve **contre la Rose par 25 à 20**. Le gage du patron : poser pour la photo avec béret et baguette. Le cliché n'effraie pas le flegmatique britannique qui n'en est pas à sa première blague de potache.

2ème match...pari perdu pour notre Directeur! Bravo à Simon et Well Done France!
Prochain épisode dans quelques semaines...!#sportd'équipe #saintjamesbouliac #relaischateaux

Posté par Hôtel Le Saint-James sur mardi 25 août 2015



[Visualiser l'article](#)

France-Angleterre

Sur la page Facebook de l'établissement, on le voit se laisser prodigieusement arroser, en 2014, pour relever le défi du « Ice bucket challenge », cette mode fugace qui consistait à recevoir un - voire de multiples en l'occurrence - seaux d'eau sur la tête.

Pour la Coupe du monde, Anthony Torkington et Simon Beaudoin élèvent le niveau de leur gageure à **la hauteur de la compétition**. « Si l'Angleterre allait plus loin que la France, narre le directeur, Simon s'engageait à passer une matinée **avec moi dans les bureaux** pour gérer l'établissement. Dans le cas inverse, c'est moi qui devais intégrer la cuisine. »



Aux fourneaux, si le sérieux prédomine, on n'hésite pas pour autant à bousculer l'échelle hiérarchique.

L'équipe de Thierry Dusautoir ayant tiré sa révérence une semaine après celle du capitaine Chris Robshaw, voilà le directeur général **enfilant la tenue noire et le tablier blanc**. « J'étais un peu l'attraction, s'amuse le très prometteur apprenti cuisinier. Je les taquine en leur disant que je n'ai jamais vu autant de monde venir dire bonjour le matin ! » Avant d'achever sa matinée en trempant délicatement des **sucettes congelées de caviar et tourteau** dans un fumet de poisson et encre de seiche, le seizième homme du XV de la Rose s'applique à vider les cailles et les rouler dans du lard.

Pas si facile que ça

« Je ne m'en suis plutôt pas mal sorti même si j'ai dû m'y reprendre à trois fois au début, précise le DG en tablier. J'avoue que mettre les mains dans la bête alors qu'elle sort de la chambre froide n'est pas une partie de plaisir ! » Puis, sous l'œil vigilant du chef de partie viande, il s'applique à manchonner des cuisses de pigeon. « Il s'agit de **gratter l'os** pour une meilleure présentation. » Pas de temps mort, il enchaîne : préparer les clémentines pour le chutney puis tailler les carottes, l'oignon



et l'ail du bouillon de poule. Il finit par **donner le tournis au presse-purée** à force d'écraser les pommes de terre pour le repas des employés.

"J'avoue que mettre les mains dans la bête alors qu'elle sort de la chambre froide n'est pas une partie de plaisir !"

« Il a bien travaillé, sourit-il, mimant la satisfaction du maître envers son élève, Simon Baudoin. Au-delà de l'anecdote, je trouve que c'est bien qu'il puisse se rendre compte de notre quotidien. C'est ce genre d'attitude qui fait qu'il y a **une bonne ambiance** ici. On travaille mieux car si on a peur de mal faire, on fait forcément des erreurs. Certes, on se dit "vous" mais cela ne nous empêche pas de **plaisanter**. Je vouvoie le chef, le chef pâtissier et le directeur, mais on se chambre quand même ! On peut s'amuser tout en sachant se situer dans l'entreprise. »

Quinze ans dans l'hôtellerie de luxe

Anthony Torkington dirige des hôtels de luxe **depuis quinze ans**, et celui appartenant à la famille Borgel depuis trois ans, après des années passées sur la Côte d'Azur et en Martinique. Père de quatre enfants, accompagné dans la vie par une épouse d'un soutien sans faille, il manage avec finesse, humanité et humour. « Pour moi, diriger une équipe c'est arriver à **tirer le meilleur** de chacune des personnes qui la composent, dit-il. Pour y parvenir, il faut connaître ses collaborateurs et pour cela, rien de mieux que de passer du temps avec eux. » Il parle tout en s'ingéniant à ne pas laisser dégouliner le fumet à l'encre de seiche des sucettes de caviar.

« On comprend beaucoup plus de choses en partageant le quotidien des autres : qui fait quoi, à quel rythme, leur organisation, leurs difficultés, comment ils les surpassent... » Entre le fourneau et les lampes à réchauffer les plats, le mercure grimpe. « Habituellement, j'ai surtout **des échanges avec Nicolas Magie**, mais il y a des choses qu'il ne me dit pas pour ne pas m'embêter ou il estime que cela ne m'intéresse pas. Là, je peux palper du doigt leur réalité. »

Rigoureux, mais inquiet

L'encre de seiche a décidé de jouer des tours à l'inhabituel commis. Il fait de son mieux pourtant, prenant son rôle très à cœur. « Je ne suis pas là pour faire n'importe quoi. Ils m'ont confié une tâche que d'autres font habituellement, je n'ai pas envie de rater, glisse-t-il à mi-voix. Tout à l'heure, j'ai dû placer un rectangle d'encre de seiche en gelée sur des tubes de macaronis. Ils m'avaient prévenu : c'est très fragile. J'ai fait le premier. Facile. Alors je me suis emballé pour le second, le prenant entre mes doigts et la spatule... La pièce s'est déchirée en deux. Ça m'embête vraiment parce qu'ils ont passé du temps à le réaliser. »

Rigoureux, il n'aimerait pas se voir recalé pour un rectangle noir abîmé. « J'aurais bien aimé ne pas loucher. Ils sont très gentils, ils ne m'ont rien dit. Ici, même si tout est très hiérarchisé, je ne les ai pas sentis sur la retenue avec moi. Comme Nicolas Magie est un chef calme, il n'y a pas un mot plus que haut que l'autre en cuisine. Ma grande inquiétude avant de passer cette matinée ici, **c'était de les gêner**, de me trouver sur leur chemin. Ils n'ont pas besoin de ça. Je me trompe peut-être, mais j'ai l'impression que mon travail dans les cuisines ce matin a aidé et ça me fait plaisir. »



Nicolas Magie gère son équipe avec sérieux et bienveillance.

Si l'Angleterre avait achevé la Coupe du monde de rugby après la France, Simon Beaudoin aurait débuté sa journée vers 8 heures par l'analyse des chiffres de la veille, les résultats des réseaux de réservations et les commentaires en ligne. Il aurait répondu aux mots de clients, puis dirigé la réunion matinale avec Emmanuelle Desanti, la chef de réception, le gouvernant Nicolas Desanti, la responsable commerciale Corinne Colliard, celui du Café de l'Espérance, Gabriel Bui Van et la responsable administrative, Chantal Minjat.

Le mondial de l'ovale clôturé, l'équipe d'Anthony Torkington dénichera probablement **une nouvelle idée** pour mettre un peu de piment dans son quotidien.