



## Guide 2017 Jeune directeur de salle

ANTOINE PÉTRUS

# HORS CLASSE

Il aime les gens plus que tout. Les servir, leur faire oublier le temps, la dureté du siècle. Il est **SENSIBLE**, charmant, séducteur sans même le chercher. Portrait sans complaisance. [TEXTE BÉATRIX GRÉGOIRE]



© NICOLAS LESER

Il est d'une netteté presque dérangeante. Tout est impeccablement à sa place. Le sourire aimable, le cheveu noir, le costume, jusqu'aux yeux qui ne fuient jamais. Quand on rencontre Antoine Pétrus, on se dit qu'il nous joue la comédie, que la leçon est trop bien apprise. Que personne ne peut avoir une telle classe à 33 ans. Puis, au bout d'un moment, on oublie ou on s'en fiche. Si ce garçon pudique semble être à lui seul un manuel de bonnes manières, c'est parce qu'il ne veut tellement pas se tromper. Ni dans ses intentions, ni dans ses tenues, ni dans ses mots. Quand vous l'interrogez sur l'essence de son métier, il cherche la bonne formule, il s'aventure dans quelques essais un peu faciles, trop pour lui, il y revient, il y retourne et le ton de sa voix devient légèrement plus insistant dès qu'il sent l'avoir trouvée. « Nous avons le privilège d'avoir des clients. Et ils ne viennent pas pour nous, c'est nous

qui sommes là pour eux. » Et si vous allez au Clarence [16/20] à Paris dans le 8<sup>e</sup>, où Antoine Pétrus est directeur de salle et chef sommelier, vous le croirez vous aussi. Comme nous.

La dévotion aux autres l'a fasciné dès son premier repas dans un restaurant gastronomique. « J'ai été émerveillé par le raffinement, la chaleur, la douceur, la gentillesse du service. » Et depuis, ce sommelier nanti d'un BTS en arts de la table, qui a fait ses classes au lycée hôtelier de Blois, puis chez Lassere et au Crillon, n'a eu de cesse de redonner ce qu'il avait reçu ce jour-là.

Il s'est attaché à l'élégance, celle des gestes comme celle du verbe d'ailleurs. Un héritage de la sommellerie, cette capacité de « mettre des mots sur une sensation » comme de déboucher une bouteille en toute discrétion et sans effort. Pour échanger avec ses clients, il s'est forgé une jolie culture générale fondée sur son intérêt pour la photo, la peinture, la musique. « J'ai une admiration particulière pour Bruce Springsteen, son parcours, ses textes engagés. » Mais au-delà du raffinement, il a favorisé le contact, l'humain. « Le luxe, c'est de mettre les gens à l'aise, nous sommes avant tout des hôtes. Et finalement, peu importe qu'on serve à droite ou à gauche, le pire, c'est de ne pas écouter la table, de ne pas comprendre ce qu'elle veut. Le service doit devenir de plus en plus direct, simple, ouvert et honnête. » Y compris dans les cas difficiles. « Je ne remets jamais en cause la parole du client et s'il y a un problème avec un des serveurs, je sers de bouclier. » Antoine Pétrus se rappelle cet homme, qui insultait le personnel dès qu'il approchait

**« LE PIRE C'EST DE NE PAS COMPRENDRE CE QUE VEUT LA TABLE »**

de sa table. Mais il se souvient aussi d'un couple d'Australiens âgés pour qui chaque repas était une fête. « On les voyait rayonner. » Même si la façade est sans faille apparente, l'émotion n'est jamais loin, nourrie par la recherche du meilleur.

On pourrait facilement appliquer à Antoine Pétrus, Jeune directeur de salle de l'année Gault & Millau 2017, ce qu'il dit de son domaine champenois préféré, Jacques Selosse, « J'aime le doute qui les occupe constamment. » Nous aimons aussi cela chez lui. ■