

Diane Blanch : L'As de Pic



© Anthony Demierre

Diane Blanch ♦ Restaurant Anne-Sophie Pic**, Beau-Rivage Palace à Lausanne

Forte d'un parcours éclectique, Diane Blanch orchestre depuis avril 2021 la salle du restaurant doublement étoilé d' Anne-Sophie Pic, au sein du Beau-Rivage Palace de Lausanne. Avec bienveillance et sensibilité, elle met tout en oeuvre pour émouvoir les convives.

Depuis un an et demi, cette Parisienne a posé ses valises en Suisse, à la recherche de nouveaux projets et d'un nouveau cadre de vie. C'est chez Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace qu'elle a trouvé sa place, avec l'objectif d'y devenir la représentante de la cheffe et de sa cuisine.

Diane Blanch a grandi à Paris, non loin du monde de la restauration puisque son père y a lui-même travaillé pendant des années, notamment en salle au Ritz. « *Quand j'étais jeune, il avait une boutique d'antiquités dans le 15^e arrondissement et j'allais souvent dans le bistrot d'à côté l'après-midi, je faisais les cafés ça m'amusait beaucoup* », se souvient-elle. Sans pour autant s'y prédestiner, elle veut alors « *tout de suite entrer dans le monde professionnel et comme mon père avait fait ça, je me suis lancée, j'ai fait un BEP et un bac professionnel à Ferrandi Paris.* » Elle fait son apprentissage dans le groupe Ducasse, deux ans au Drugstore Publicis sur les Champs-Élysées, puis deux ans au Plaza Athénée. « *J'étais sur les brasseries donc j'ai eu rapidement de l'autonomie, j'ai pu voir différents points de vente et au Plaza, il y a beaucoup de travail de salle, de la découpe, des chariots à desserts, c'était intéressant* », souligne Diane.

Le tour de Paris

En 2008 et pour une année, elle rejoint Christian Constant au Violon d'Ingres. « *J'ai beaucoup appris car nous étions peu nombreux pour beaucoup de clients.* » Elle intègre ensuite la brigade de salle du Senderens en 2009, où elle poursuit sa



formation de cheffe de rang. « J'ai découvert une cuisine originale, empreinte de voyages, aux influences japonisantes. Le chef travaillait beaucoup les accords mets et vins et j'échangeais beaucoup aussi avec Jérôme Banctel. » Après deux ans,



© SergeChapui

elle postule pour participer à l'ouverture du Mandarin Oriental à Paris, au restaurant Sur Mesure de Thierry Marx. « Une expérience très enrichissante car il a fallu mettre en place tous les standards, l'accueil des clients, les séquences de service, raconte-t-elle. Et travailler pour David Biraud, qui est MOF, avec une expérience des concours, apporte une certaine rigueur. C'est quelqu'un de très pédagogue et enclin à la transmission. » Deux ans après, en 2013, elle intègre les rangs du Bristol par l'intermédiaire de Frédéric Kaiser, rencontré lors d'un concours. Elle y passe 5 années, durant lesquelles elle retrouve une cuisine plus classique et codée. « J'ai eu l'opportunité de faire beaucoup de travail de salle, des poulardes en vessie, du homard, il y a peu de maisons qui en proposent encore. » Passée de cheffe de rang à maître d'hôtel, elle estime avoir fait le tour de cette maison. « J'en garde un bon souvenir mais à la fin, cela ne correspondait plus à mes envies. J'avais besoin de souffler », partage Diane. Elle se lance donc dans une nouvelle ouverture : celle de la péniche Ducasse sur Seine en 2018. « J'avais un poste de management intéressant et je connaissais bien la cuisine de Ducasse. Je ne suis pas restée très longtemps car après 5 ans dans un trois étoiles, le grand écart était important sur les volumes à sortir. » Diane rejoint donc en 2019 l'équipe de La Scène Thélème*. « Ce restaurant avait moins de renommée que les autres, mais cette expérience m'a permis d'avoir un regard plus complet. Je gérais toute la cave et la sommellerie, les achats, les stocks, les accords, mais aussi la salle, les réservations et le service. En un an et demi, j'ai fait beaucoup de choses », explique-t-elle.

Découverte et adaptation

Pendant le Covid, Diane et son conjoint décident de déménager en Suisse. « J'avais envoyé mon CV au Beau-Rivage Palace mais je n'avais pas encore eu de réponse quand nous sommes venus nous installer. » Elle échange avec Anne-Sophie Pic et David Sinapian et l'objectif est fixé : « La cheffe voulait se réapproprier ce restaurant et j'allais devenir son ambassadrice », explique Diane. Elle rejoint ainsi le restaurant doublement étoilé du Beau-Rivage Palace en avril 2021. Partie de son Paris natal, elle prend peu à peu ses marques en Suisse, dans une équipe qui se renouvelle. « C'était le premier challenge : former une nouvelle team et intégrer l'esprit de la cuisine de la cheffe pour la transmettre aux clients. C'est une cuisine dans laquelle je me retrouve assez, avec des goûts francs mais en finesse, avec une grande délicatesse », décrit-elle. En plus de former de nouvelles têtes, la cheffe donne une autre mission à Diane : trouver des céramistes locaux avec qui collaborer. « Nous en avons retenu 2, qui nous font des assiettes sur mesure, c'était très intéressant d'aller à leur rencontre, on n'a pas souvent l'occasion de faire ça », confie la directrice de salle. Avec son équipe, elle prône un management bienveillant. « Dans mes expériences passées, j'ai vu des choses qui m'ont plu, d'autres beaucoup moins. De nos jours, il faut être bienveillant, sans oublier la rigueur pour autant. Il y a une façon de faire et de dire les choses, il faut rester serein pour expliquer sa vision des choses aux équipes », estime-t-elle. Avec les clients, elle n'aime pas la discrétion exacerbée et mise plutôt sur un accueil

chaleureux, tout en s'adaptant à chacun. « *Il faut être physionomiste et comprendre en un coup d'oeil les attentes, qui sont souvent implicites. En observant parfaitement, on peut adapter le service à chaque table.* »

Aux manettes de la partition culinaire, Kévin Vaubourg incarne la cuisine de la cheffe Anne-Sophie Pic, et travaille sur la même longueur d'onde que Diane Blanch. « *Nous avons une vraie communication, nous débriefons chaque service, et la discussion est toujours ouverte si un client a un problème de cuisson ou autre. Ensemble, on réfléchit et on se remet toujours en question* », souligne-t-elle.

Nouvel écrin

En 2023, le restaurant fera peau neuve pour la première fois depuis son ouverture en 2009. Un chantier d'ampleur et d'enjeux pour toute l'équipe. « *Nous allons repenser le décor, le design et mettre en place de nouveaux standards de service. Ce sera comme une ouverture, mais avec une équipe déjà en place.* » Au programme entre autres, la mise en valeur de la mixologie et des accords mets-boissons, avec ou sans alcool. De nouveaux défis qui ne manquent pas d'enthousiasmer Diane Blanch.

Repères

Capacité de 45 couverts/service

Brigade : 15 en salle dont Mathieu de Matteis (directeur adjoint) et Johan Strazzeri (chef sommelier)

Les qualités pour être en salle : l'adaptabilité et l'empathie, la rigueur et la constance

Ce qu'elle aime le plus dans son métier : la fierté de voir transparaître l'émotion des clients

Ce qu'elle aime le moins : certaines situations avec des clients aux attentes trop élevées ou aux comportements injustifiés