

FABRICE SALVADOR

15 novembre 2019 09:00; Act: 14.11.2019 19:41

# «Je faisais des tartes devant une boîte de nuit»

LUXEMBOURG - Jean-Luc Bertrand a reçu Fabrice Salvador, 43 ans, chef du restaurant La Cristallerie, dans sa séquence «Story», diffusée sur «L'essentiel Radio».



Fabrice Salvador a répondu aux questions de Jean-Luc Bertrand.

## Une faute?

Signalez-la-nous!

Chef du restaurant La Cristallerie, à l'hôtel Le Place d'Armes, à Luxembourg-Ville, Fabrice Salvador, 43 ans, a répondu aux questions de Jean-Luc Bertrand, dans la séquence «Story», diffusée tout au long de la semaine sur *L'essentiel Radio*. «Cela fait six ans que j'exerce au sein de l'hôtel pour les trois restaurants: La Cristallerie, Le Plèss et Le Café de Paris», a affirmé d'emblée celui qui est originaire de la région de Toulouse. «Je suis un Toulousain "pur et dur". J'y ai eu deux expériences professionnelles, notamment avec mon mentor Dominique Toulousy en cuisine dans un deux étoiles Michelin et puis, j'y ai fait aussi ma formation en pâtisserie chez la Maison Pillon».

Pour celui qui a exercé son métier à la Maison Troisgros, tout près de Roanne dans la Loire, mais aussi à La Nouvelle-Orléans «car il avait ce désir d'avoir une expérience américaine», ou encore à Moscou et à New-York, «les voyages influencent forcément les saveurs», reconnaît-il, «car quand on est chef, on a envie de partager nos expériences avec les convives. Dans mes plats, il y a toujours une petite touche de Moscou, de la Nouvelle-Orléans ou d'Asie. Pour que l'expérience gastronomique soit pointue, il faut pouvoir raconter des histoires avec les producteurs ou avec notre propre histoire de vie».

## «Je me suis acheté des santiags avec mon premier salaire»

On ne le sait pas forcément, mais Fabrice Salvador possède un lien très étroit avec le tube «Un peu plus près des étoiles», sorti en 1985, par le groupe français Gold. «Car, Étienne Salvador, le batteur du groupe, n'est autre que mon père», a-t-il précisé au micro de Jean-Luc Bertrand. «J'ai toujours baigné dans le milieu de la musique et cela m'a permis de rencontrer des personnages très intéressants. J'ai souhaité prendre le relais, je joue personnellement du saxophone, mais bon, voilà... Quand j'étais petit, je rêvais de devenir cuisinier ou saxophoniste. J'étais toujours en cuisine avec ma grand-mère en train de regarder les casseroles».

Fan inconditionnel de Quentin Tarantino, Fabrice Salvador se souvient de son tout premier salaire en tant qu'apprenti pâtissier. «Je ne les mets plus aujourd'hui», avoue-t-il en souriant, «mais avec mon premier salaire, je me suis acheté une paire

de santiag (bottes de cowboy). C'était un peu la mode à l'époque avec le jean et le perfecto (blouson en cuir de cheval). C'était un peu mon style, mais c'est révolu aujourd'hui. À cette époque, j'avais 18 ans, j'étais en apprentissage et j'étais à fond dans l'investissement et dans le travail. Pour l'anecdote, mes horaires s'étalaient de 2h du matin à 4h de l'après-midi. Et pour en rajouter, mon poste donnait sur une entrée de discothèque, donc les samedis, je voyais les gens s'amuser alors que je faisais des montagnes de tartes aux fruits».

## «Le luxe suprême? La simplicité d'un repas entre amis»

À la question de savoir comment il était parvenu à se sortir d'une situation pour le moins inconfortable, Fabrice Salvador s'est souvenu d'un repas chez Monsieur Yamashita, son fournisseur de légumes à Paris. «Il organisait un repas sashimi traditionnel et il m'a proposé d'inviter 5, 6 amis. Très enthousiaste, on s'est retrouvé au restaurant face à du sashimi qui n'était pas du tout du poisson, mais du poulet avec toutes ses parties. Donc le filet, le foie, le cœur, la rate, le rognon, les intestins et les testicules... tout ça cru. J'étais un peu embarrassé et pour y arriver, j'ai commandé deux bouteilles de vin par personne. Cela nous a désinhibé et c'était la seule solution que j'ai trouvée pour m'en sortir».

Et parmi les personnes qui l'ont impressionné, Fabrice Salvador a cité Paul Bocuse, considéré comme un des plus grands chefs du XXe siècle. «C'était un sacré personnage», conclut le chef de la Cristallerie. «Il disait vraiment bonjour à tout le monde: du plongeur à celui qui passait le balais, aux apprentis. Il respectait vraiment tout le monde. Et l'image que j'avais de lui d'une personne très fermée et un peu "haute" n'était pas bonne, car c'était quelqu'un de timide et de très simple. Quand il est venu me saluer dans le restaurant où j'exerçais dans un hôtel 5 étoiles à Paris, mes stagiaires japonais étaient au bord de l'évanouissement». «Et le luxe suprême pour moi? C'est la simplicité d'un repas entre amis et le plaisir d'être libre», a conclu Fabrice Salvador. «On peut partager un poulet au feu de bois, j'aime bien aussi la paella, un bon cassoulet, des plats qui se partagent et qui sont conviviaux».

### La playlist de Fabrice Salvador

Gold - Plus près des étoiles



Pulp Fiction Misirlou



Lily Allen | Smile (Official Video)



Nobody Weird Like Me (Remastered)



-M-, Toumani & Sidiki Diabaté - Bal de Bamako f...






Robert Johnson "Sweet Home Chicago"






1 Commentaires

### ***Les commentaires les plus populaires***

—  **luis** le 15.11.2019 20:09 via   et moi je marché dans la neige 16km pour alle travaillé

### ***Les derniers commentaires***

—  **luis** le 15.11.2019 20:09 via   et moi je marché dans la neige 16km pour alle travaillé