

Portrait

Cuisines et caves

Éric Beaumard, directeur d'un grand restaurant parisien, a subi un grave accident de la route à 18 ans. Il s'était révé un destin de cuisinier. Il s'est offert celui d'un sommelier réputé mondialement. Ce qui l'a mené à recréer la cave de l'hôtel George-V, à deux pas de la plus belle avenue du monde !

Directeur du restaurant « Le Cinq » de l'hôtel « George-V » à Paris, meilleur jeune sommelier de France, meilleur sommelier de France et d'Europe, second meilleur sommelier du monde... À 42 ans, Éric Beaumard collectionne les trophées. Et il revient de loin ! Gravement accidenté en 1982, Éric Beaumard perd l'usage de son bras droit et de sa main droite. L'accident de moto qu'il a subi l'a expédié, à 18 ans, au centre de rééducation de Beaulieu (à Rennes) pour un an et demi. Cet accident du travail compromet son avenir de cuisinier. On a dû mille fois et plus lui demander de se raconter. Il accepte de bonne grâce. Un peu comme il accepte de mener ses visiteurs au saint des saints -la cave du « George-V »- pour y prendre la photo. Le patron du « Cinq » fait, à sa façon, le tour du propriétaire. Il s'engage au pas de charge, salue chaleureusement au passage un collaborateur ou un client, traverse le salon et la grande salle à manger. Il ajoute toujours un petit mot gentil. Parcours fléché. Il y marque des pauses, s'enquiert de l'agencement de la salle et inspecte autour de lui. Ce jour-là, une table en marbre a été cassée... Et il reprend son pas, traverse les cuisines jusqu'à l'ascenseur qui mène à la cave. Éric Beaumard est rodé aux rythmes et contacts de ces grandes maisons. Costume élégant, grand, il semble paré à toutes les sollicitations de clients ou de collaborateurs. Il écoute, salue encore, domine le fourmillement de l'immense cuisine puis se précipite droit au but. La cave. Là, il pose devant ce qui représente sa réussite, vainqueur, pas peu fier de son succès. « C'est rare d'être à la fois directeur de restaurant et sommelier, lance-t-il tout de go. Et comme j'ai commencé par être cuisinier, on peut dire que je suis également un homme-orchestre ».

Accessible

Éric Beaumard maîtrise l'art de vous guider également sur les pas de son histoire peu ordinaire même s'il se défend d'être différent des autres. « Je veux rester accessible », lâche-t-il comme un cri du cœur. À la fois distant et loquace, il égrène dates et événements. Il alterne faits et pauses, les confidences un peu moins. « Mon nom : Beaumard.

Prénom : Éric. Accident du travail à 18 ans. Plexus brachial. Pas facile. J'ai écopé de 66 % d'incapacité en droit commun et de 80 % pour la Sécurité sociale. J'avais commencé mon métier de cuisinier trois ans auparavant. Autant dire que j'ai dû batailler ferme pour poursuivre ma passion ! » Éric Beaumard est breton, « têtu », précise-t-il. C'est ce que l'on entend si l'on se conforme aux dictons. Des dictons, justement, il en déclame comme autant de sentences : « pour apprécier ce que l'on a, il faut l'avoir fait et mérité » ; « l'exclusion souligne le handicap »... Qui mieux que l'univers culinaire recèle de ces phrases définitives frappées de bon sens ?

La dame de la « Sécu »

Éric Beaumard fait une pause. « Le handicap, vous comprenez, c'est embêtant pour un métier manuel comme le mien ! Je devais, à 18 ans, me faire à l'idée que de nombreux restaurants refuseraient de payer pour me réinsérer. Une dame de la « Sécu » m'a suggéré de payer moi-même mes charges. Même ainsi, j'ai eu du mal. » Finalement, c'est Olivier Roellinger, patron des « Maisons de Bricourt » à Cancale (Ille-et-Vilaine), le premier, qui lui a donné cette chance. « Je me suis fabriqué une planche ergonomique qui me permettait de travailler avec une seule main. Mais j'ai dû rapidement me rendre à l'évidence. Je n'avais plus de sensibilité à droite. Je ne cessais pas de me brûler. J'ai sauté le pas et ai rejoint le monde des sommeliers. » Il ferme un peu les yeux. Cela fait beaucoup à la fois pour un jeune homme qui doit subir de nombreux et brusques changements, s'adapter à son nouveau corps, se confronter au deuil, continuer à s'accrocher, prendre des décisions cruciales... « Ma mère est décédée d'un cancer trois mois avant mon accident. Et moi, tout d'un coup, je me retrouvais aux urgences. Le monde s'écroulait. » Le centre de rééducation lui a permis de se reconstruire. Il en garde un bon souvenir, protecteur. Peut-être trop. « Heureusement que ce genre de centre existait. J'y ai même rencontré mon épouse qui avait, elle aussi, subi un accident. Je me suis à la fois senti coupé de la vie -on n'y parlait que de choses techniques, de Cotorep, de paraplégie, de tétra-



Pluton 2005

plégie... et protégé comme dans un cocon, un internat, un univers maternel. On était une sorte de famille d'éclopés. Et je commençais à avoir peur du dehors. » Il fallait qu'il sorte et qu'il s'en sorte. « J'ai eu peur, mais une fois dehors, il n'était pas question que j'y retourne. » « J'avais la foi, mais quelle galère ! », laisse-t-il échapper. « Mon épouse m'a épaulé et on a vécu une époque chaude de chaude. » Éric Beaumard s'est mis à préparer et à gagner un premier concours de sommelier en Bretagne. Trois années de suite. Puis, il est devenu meilleur sommelier de France en 1987. « Je faisais des extras dans les restaurants pour pouvoir vivre. Je savais que je n'avais pas le droit à l'erreur. En même temps, j'étudiais la comptabilité au cas où ! »

« La Poularde »

Mais tous ces efforts ne lui ont pourtant pas ouvert les portes comme cela. « Je me souviens d'être allé à Cannes proposer ma candidature à un grand hôtel qui l'a écartée en raison de mon handicap. » Finalement, c'est le chef de « La Poularde » à Montrond-les-bains, à côté de Saint-Étienne (Loire), qui l'a engagé à cause... de son handicap : « il s'est dit que je n'étais pas quelqu'un d'ordinaire. » « Cela a été une époque révélatrice pour moi », se souvient-il. « Quand j'ai participé à la

finale de meilleur sommelier mondial à Vienne en Autriche, 300 clients du restaurant sont venus m'encourager. Il y a du cœur à Saint-Étienne ! J'y suis resté 13 ans comme chef sommelier. » Puis Éric Beaumard est parti pour une autre aventure, auréolé de son titre de vice-meilleur sommelier du monde. « On m'a proposé le « George-V » en 1998. L'hôtel venait d'être racheté. Il fallait reconstituer toute

la cave. Il y avait un vrai respect humain. J'ai tout de suite adhéré. Depuis plusieurs années, je me sens à l'aise par rapport à mon handicap. Je l'oublie, sauf quand j'ai quelques problèmes de peau. C'est vrai aussi que ça se voit moins quand on a un titre, un rôle, un costume... » « L'intégration fait perdre le poids du handicap ». La réussite aussi.

Propos recueillis par Pierre LUTON

VERBATIM

- L'ambition ?** « C'est un moteur pour s'en sortir. Pas une fin en soi. »
- La chance ?** « Il en faut un peu bon sang. Heureusement qu'il y a eu la dame de la « Sécu » ou « La Poularde ». Mais il faut aussi aider la chance... »
- Dépasser son handicap ?** « On le peut par la passion et l'ambition. Le plus grave pour moi c'est de se laisser aller. On a toujours de bonnes raisons de ne pas avancer. Il ne faut pas écouter ces raisons. »
- Votre vin préféré ?** « Les vins que j'aime boire avec les gens que j'apprécie. Le Bourgogne, surtout. Mais il faut le bon millésime avec le bon accord. »
- Quel plat alors ?** « En ce moment, ce sera plutôt un gibier. »
- Quelles associations préconisez-vous ?** « Un Côtes-du-Rhône village avec un civet de lièvre, par exemple. Ou une oie rôtie à la cheminée avec un Pauillac d'une quinzaine d'années. »
- L'alcoolisme ?** « La première qualité d'un sommelier, c'est sa sobriété. Attention à l'alcoolisme rampant. Pour moi ce n'est pas un tabou. Si on n'y prend pas gare, on risque de boire tous les jours un petit peu, jusqu'à ne plus pouvoir s'en passer. »

