

Alsaciens de l'étranger A New York, Yannis Stanisière



En avril dernier, Yannis (debout au second plan) était revenu chez ses parents Denise et Maurice pour se marier avec sa compagne Kei. Françoise Marissal

Originaire de Sainte-Marie-aux-Mines, Yannis Stanisière dirige depuis 2005 le restaurant gastronomique d'Alain Ducasse dans la Grosse Pomme.

« Parmi mes amis d'enfance, d'autres comme moi sont partis vivre loin de Sainte-Marie-aux-Mines. Mais nous restons fidèles à nos racines, nous sommes fiers de notre vallée. La preuve : quand nous nous marions, nous revenons toujours ici pour célébrer ce moment. » C'est ainsi que Yannis Stanisière, qui dirige depuis janvier 2005 le restaurant gastronomique d'Alain Ducasse à New York, est venu passer quelques jours chez ses parents Maurice et Denise à Sainte-Marie-aux-Mines en avril dernier pour se marier avec sa compagne japonaise, Kei.

Accepter le rythme

Une parenthèse de calme dans une vie qui ne l'est certes pas. Comme il le reconnaît lui-même « J'ai besoin de faire plusieurs choses à la fois. » Avec un rêve de gosse en tête — « être barman sur un bateau de croisière » — Yannis a quitté sa ville natale à l'âge de 15 ans pour faire l'école hôtelière d'Illkirch. Un examen de sortie raté de quelques points au bout de trois ans, et le jeune homme ne se décourage pas : « Comme tout jeune Français, j'étais exécrable en langues ; j'ai donc décidé de partir aux USA. » Il laisse une nuit à ses parents pour réfléchir, ils acceptent. Et c'est le rêve qui se concrétise. Ou presque : Yannis devient serveur sur le Majesty of the Seas, à l'époque le plus gros paquebot du monde. Un retour en France, sur la Côte d'Azur, lui fait rencontrer Alain Ducasse, chez qui il effectue un stage. Travailler chez Ducasse n'est pas de tout repos, mais cela convient parfaitement au jeune homme. De Monaco à New York en passant par Paris, la collaboration entre les deux hommes est ponctuée de séparations et de retrouvailles : « Il faut connaître le personnage et accepter son rythme. Il peut vous licencier ou accepter votre démission sans rancune, et vous reprendre ensuite. En fait, quand il sent que vous correspondez à ce qu'il cherche, il fonce. » Comme de laisser un jour au jeune homme un quart d'heure pour décider de quitter son travail dans un restaurant californien et revenir chez lui... En somme, une façon de faire très américaine : on fourmille d'idées, on décide, on y va ! Avec son dynamisme à revendre, Yannis Stanisière est comme un poisson dans l'eau dans ce mode de vie ; il est d'ailleurs déjà en train de travailler à un autre projet, ouvrir un centre de formation hôtelière.

Un autre oeil sur la France

La double culture qu'il a acquise lui fait voir la situation en France d'un autre oeil : « J'aime la France, sa culture, son passé, son système éducatif, mais je ne pourrais plus y vivre. Trop de lourdeurs, d'hésitations. » Comme le constate Kei, sa jeune épouse : « Il ne pourrait pas avoir son propre restaurant en France, il s'ennuierait trop... »

Françoise Marissal