



Romain Chassignet ou le goût de rebondir !

Tout commence avec la grand-mère Alice, originaire de Luttenbach-près-Munster. Mariée à Paul Chassignet, elle est la cuisinière privée de la Maison Thiriet et de ses célèbres glaces.

Basés près de Metz, ils accueillent souvent le petit Romain. Le garçon passe son temps derrière les fourneaux avec sa mamie et sa maman, Sylvie, qui lui transmettent les secrets du lapin à la moutarde et de la tarte aux pommes-cannelle. « Je n'étais pas très bon à l'école, mais je savais que je voulais cuisiner ».

En 1999, à 14 ans, Romain entre comme apprenti au Hilton Strasbourg. Il découvre une brigade de quarante personnes et le « tout fait maison » du chef Éric Bonnamant. En CAP alternance à Ilkirch-Graffenstaden, il découvre la rigueur du métier : discipline stricte, obsession du détail, sculpture des légumes et une hiérarchie parfois rude.

« Une erreur ? Et c'est corvée d'épluchage toute la journée avec taille de kilos de légumes en brunoise. Le soir, tout est mixé en soupe ! On encaisse et on apprend l'humilité ».

À 17 ans, il embarque chez CroisiEurope sous la supervision de Christophe Kuhn qui lui enseigne la gestion des matières premières, et surtout celle de l'espace. « Sur un bateau, tout se calcule à l'avance. Il faut penser les menus, ranger la chambre froide dans le bon ordre pour ne pas avoir à tout sortir, anticiper chaque geste ».

À 20 ans, Romain obtient un entretien avec Émile Jung, mais la réponse tarde. C'est finalement Patrick Klipfel qui l'embauche au S'Muensterstuwel, où il restera trois ans.

Puis viennent mariage, premier enfant et cinq années chez Sodexo. En parallèle, le jeune homme suit à Strasbourg une formation de moniteur technique d'atelier en milieu de travail protégé. Une étape décisive dans sa vie : transmettre la cuisine à des personnes en situation de handicap. « L'information ne se traite pas de la même manière quand les capacités cognitives sont réduites. Par exemple : je vais demander de couper un œuf en deux. Nous, nous coupons spontanément l'œuf en deux dans la longueur, formant ainsi deux moitiés égales. En situation de handicap, il faut détailler toute l'information : écaler les œufs, les couper en parts égales dans le sens de la longueur, etc. Pour un chef fougueux comme moi, cela a été un immense travail sur l'ego ».

Diplôme en poche, un accident de moto stoppe net son élan : un an d'immobilisation. Puis vient le rebond de CroisiEurope : Christophe Kuhn le rappelle pour lancer une nouvelle gamme de péniches, avec des cuisines de... 3 m² à agencer. Il faut tout optimiser : surfaces, rangement, circulation, organisation, puis former les chefs embarqués.

La vie continue : deux enfants, puis un divorce. Puis rencontre d'Henriette et installation à Saverne avec un bébé. Romain s'investit dans plusieurs associations : Chaîne des Rôtisseurs, Disciples d'Escoffier et Euro-Toques.

La pandémie survient. Romain, alors chef de cuisine chez Cuisine Aptitude, participe à la fabrication quotidienne de repas pour le personnel de première ligne pour l'association de Régis Pernot : Des repas pour nos anges gardiens.

Second confinement, un appel change la donne : le Relais & Châteaux Manoir Hovey, au Québec, lui offre un poste. Le couple vend tout et débarque en juin 2021 au bord du lac Massawippi. Romain y reste trois ans, après avoir créé un pôle charcuterie 100 % maison. Le chef exécutif Roland Ménard prend sa retraite, alors Romain part aussi.

Direction Sherbrooke, où Bishop's University lui confie son pôle alimentaire et trois restaurants à gérer. Poste intense mais jamais assez pour l'empêcher de monter un groupe de rock avec des amis et de décompresser en musique !



En septembre 2025, notre chef est approché par le groupe Corner Collection à Montréal. Une année au bistrot Modavie, puis, en janvier 2026, toujours dans le même groupe, Romain accepte le poste

de chef exécutif à l'Hôtel Place d'Armes pour gérer leur trois restaurants et le service des banquets.

Romain Chassignet est de cette trempe-là : résilient, généreux, fidèle aux autres, tout comme l'ami alsacien Jérémie Muller, chef du restaurant Helena. Il continue d'offrir son temps libre à diverses causes, notamment pour la Fondation Sœur Angèle et Cuisine Collective Hochelaga-Maison neuve. Il est également secrétaire pour l'Académie culinaire de France, délégation Canada. Et sa spontanéité reste intacte : quand les Alsaciens de Montréal manquent de bredele pour le marché de Noël, Romain répond présent. Immédiatement. Comme toujours.

Isabelle Baumann-Lenot
isalenot@gmail.com