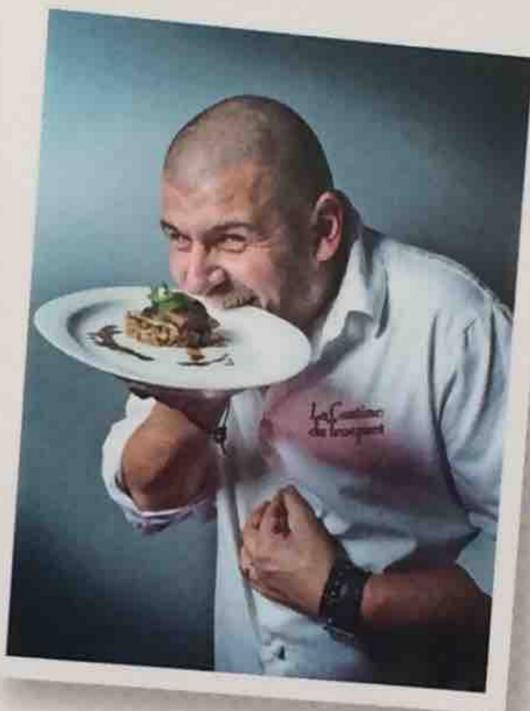


# DES COUTEAUX ET DES ÉTOILES

Originaire du Béarn, Christian Etchebest a appris la cuisine tout jeune, en 1983. De 14 ans à 17 ans, il est à l'école hôtelière de Pau et débute dans différents restaurants de sa région. Puis, il rejoint la capitale pour bien apprendre son métier. Il a alors la chance de fréquenter de belles maisons, des palaces parisiens et de rencontrer des chefs exceptionnels comme Yves Camdeborde, un des leaders de la cuisine de bistrot, et Christian Constant, qui a dirigé un temps le Crillon. « Ils m'ont fait découvrir que j'avais un métier extraordinaire et c'est devenu une passion. » En 1998, il crée à Paris Le Troquet, son premier restaurant. Il ouvre en 2008 La Cantine du Troquet Pernety et, en 2012, La Cantine du Troquet Dupleix. Puis, suivent quatre autres établissements : en 2015, la Cantine du Troquet Daguerre et la Cantine du Troquet Cher-Midi ; en 2016, La Cantine du Troquet Rungis et, début 2017, la Cantine du Troquet Perreire. Il reste le chef du Pernety et du Dupleix et a confié ses cinq autres enseignes à des associés. Le fil rouge de

**Les couteaux sont les premiers outils du cuisinier. Le prolongement de sa main, de son art. Christian Etchebest est le chef de deux restaurants bistrologiques sur Paris, La Cantine du Troquet Pernety et La Cantine du Troquet Dupleix, et il a animé plusieurs émissions sur M6 et TF1. Pernety, dans le 14<sup>e</sup> arrondissement, a une toque au Gault et Millau et une assiette au Michelin.**



▲ Le chef, Christian Etchebest.

toutes ces adresses parisiennes : des plats classiques de la côte basque revisités, réalisés avec des produits de qualité et servis dans une ambiance très conviviale.

## « Je reconnais mes couteaux les yeux fermés »

« Mon père était boucher et je me souviens que quand il tuait le cochon, la veille, il préparait tous ses couteaux et les aiguisait à l'ancienne. C'est lui qui m'a offert ma première mallette quand je suis entré à l'école hôtelière. Des Sabatier. Et cette mallette, je l'ai toujours gardée. » Mais c'est quand il travaille sur Paris qu'on lui apprend l'importance du couteau. « La tenue du couteau est très importante. Avec mon expérience, aujourd'hui, je vois très vite si un cuisinier est adroit,

s'il les maîtrise bien. » Christian Etchebest utilise régulièrement pas plus de six couteaux qui ont déjà un certain âge : « Je les ai tellement bien en main et j'y suis tellement habitué que, les yeux fermés, je les reconnais. » Il préfère les couteaux plutôt lourds – désosseur, feuilles... – pour tout ce qui est boucherie mais, pour ce qui est plus technique – comme le poisson –, il privilégie les lames souples et fines. « J'aime bien les marques française comme Opinel. Je ne suis pas très fan des couteaux à manches métalliques, je préfère le contact avec le bois qui est plus chaud. » Le chef a aussi des couteaux japonais qui lui

## LA CANTINE DU TROQUET

Pernety – 101, rue de l'Ouest, 75014 Paris  
Tél. : 01 45 40 04 98  
Site internet : [www.lacantine.dutroquet.com](http://www.lacantine.dutroquet.com)

et, en 2014, fait partie du jury de l'émission "La plus belle région de France". L'année suivante, le chef passe chez TF1 dans le jury de "Master Chef". Mais, dans ces émissions culinaires, on ne parle pas couteaux :

ont été offerts. Il porte aussi une attention particulière à ses couteaux de salle : « J'ai eu la chance de rencontrer Alexandre Dubost (coutellerie Jean Dubost à Thiers) ; on a conçu ensemble pour mes clients un couteau à viande avec une poignée ergonomique en micarta façon bois et une lame large. »

## Pas d'image de couteaux à la télé !!

Christian Etchebest tient à partager son expérience. Sur M6, en 2005, il anime "Panique en cuisine". Toujours sur M6, en 2008, il présente "Bon à savoir"



Son couteau de salle Jean Dubost.

« Les images de couteaux, leur côté tranchant font encore un peu peur en France, cela peut choquer, et la télé fait très attention à ne pas trop en montrer. » Promouvoir « le bon couteau pour le bon produit », Christian le fait régulièrement avec ses apprentis : « On doit transmettre. Le couteau, c'est la base du métier et d'une très grande importance pour un cuisinier ; à chacun après d'acquiescer, d'affirmer au fil des années sa propre identité dans le choix de ses outils et de la façon dont il va s'en servir. »

Jean-Louis Desor

## Ses couteaux préférés.

