



Guillaume Jouan, chef de son restaurant "le coup de pinceau" à Rennes

Les derniers clients du midi sont parti, Guillaume termine le lavage du sol de la cuisine ouverte sur la salle et vient me saluer d'une poignée de main chaleureuse. Son nom et celui de son restaurant brodés en lettres rouges sur sa veste de cuisine noire lui donnent déjà un air de grand chef mais ses premiers mots et le franc sourire qu'il affiche démontrent qu'il n'a pas la tête dans les étoiles.

La salle du restaurant n'est pas très grande, mais le nappage rouge sur noir et les murs blancs ornés de tableaux modernes lui donnent un aspect chaleureux et accueillant. Plus tard, il m'expliquera que la présence de ces toiles est le concept même de son établissement, et que c'est ce concept qui a déterminé le choix du nom "le coup de pinceau". Il expose de jeunes artistes, peintres, photographes, graphistes, pour quelques semaines, considérant que l'art pictural et l'art culinaire ont des inspirations communes, notamment dans la recherche de l'esthétisme et de l'harmonie. *"J'essaie de proposer à mes clients un regard sur des choses nouvelles en les incitant à faire un lien entre ces deux facettes de l'art" m'explique t'il, "je n'ai pas de connaissances artistiques particulières, mais j'aime Le Beau"*. On retrouve d'ailleurs cette sensibilité dans les assiettes qu'il propose à ses clients.



Guillaume nous sert un café et j'oriente la conversation pour qu'il me parle de son albinisme et du handicap qu'il engendre. Son front se plisse et il prend quelques seconde de réflexions avant de me répondre : *"je n'ai pas cette vision là des choses, je ne pense pas être handicapé. Le handicap, je l'ai ressenti ailleurs : quand je me suis lancé dans l'aventure du restaurant par exemple et qu'on ne me prenait pas au sérieux à cause de mon âge ... et c'est d'ailleurs*

encore le cas aujourd'hui". "Pour moi c'est épuisant de devoir toujours démontrer ma détermination et mes compétences". Guillaume n'a pas encore vingt cinq ans mais il a déjà un vécu important, tant personnel que professionnel.

De son enfance, il ne garde aucun souvenir négatif de sa condition d'albinos. *"C'est sans doute parce que j'ai fait tout mon parcours scolaire dans le même établissement, je suis resté dans cette école de quartier de la maternelle jusqu'au collège. De ce fait ce sont les autres qui se sont adaptés à moi et non pas l'inverse".* Il me parle alors avec beaucoup de tendresse du rôle essentiel qu'a joué Morgane sa sœur aînée, en les protégeant, lui et son plus jeune frère également AOC. *"Elle nous à servi de filtre face à l'adversité. En fait, c'est elle qui a souffert de ne pas être comme nous"* me dit-il, *"elle ne comprenait pas pourquoi elle était différente de nous ..."*. Pour lui, les fractures sont ailleurs que dans son albinisme. Ainsi, le divorce de ses parents quand il avait treize ans l'a beaucoup plus perturbé, *"l'albinisme : je fais avec. Il me rend plus fort parce que j'ai toujours vécu dans l'obligation d'être meilleur que les autres pour espérer les égaler, c'est une seconde nature chez les gens différents. Mais en revanche, l'absence d'un père au cours de mon adolescence m'a souvent conduit à faire un peu n'importe quoi ..."*.

A dix sept ans, c'est chez les Compagnons du devoir qu'il décide lui-même de faire son apprentissage de pâtissier. *"Le côté un peu mystique et mystérieux de cette confrérie m'a attiré"* me dit-il, *mais j'y ai surtout découvert un état d'esprit, une solidarité et une camaraderie qui m'ont aidé à me construire".* *"Bien sûr, au début, mes compagnons se sont étonnés de mes cheveux presque blancs et de ma peau très claire, mais une simple explication de l'albinisme leur a suffi et j'ai été totalement accepté"*. Il obtient son CAP de pâtissier en deux ans puis, après de multiples pérégrinations et d'errances parfois, il décroche un BEP de cuisinier. Sa mauvaise vision ne l'a que rarement desservi et d'ailleurs lui-même n'en faisait pas état. D'emplois de pizzaiolo à serveur ou commis de cuisine, les expériences s'enchainent aux quatre coins de la France. Il acquiert des connaissances et du savoir faire et obtient finalement un emploi de second de cuisine dans un restaurant gastronomique de Rennes. Les conditions de travail en cuisine sont difficiles, il doit faire ses preuves pour qu'on reconnaisse ses compétences et son professionnalisme. *"Je ne lui avais rien dit, mais le chef s'est rendu compte que j'avais une mauvaise vue. Loin de s'apitoyer sur mon sort, il m'a poussé, malmené même parfois, pour que je donne le meilleur de moi-même ... ça a été très formateur"* reconnaît Guillaume.

Le jeune homme s'aguerrit et prend de l'assurance, à tel point qu'il propose de racheter le restaurant dans lequel il travaille lorsque celui-ci est mis en vente, mais un banquier lui fera remarquer qu'il n'a pas les moyens financiers de ses ambitions. *"Eloignez-vous de la ville"* lui conseille t'il *"les prix seront moins élevés ..."*. *"C'est à cette période que l'impossibilité de conduire s'est vraiment fait ressentir, et aujourd'hui c'est encore et toujours la même problématique"* me confie Guillaume.

Pourtant, la décision est prise : il va ouvrir son propre restaurant, et c'est le hasard d'une rencontre qui va l'aider à trouver ce qu'il cherche. Mais le parcours est semé d'embûches : les banques ne croient pas en lui et sept d'entre elles refuseront de le financer. Puis, quand enfin il a pu mettre un montage financier en place, il se heurte à l'hostilité du propriétaire des murs ... Pourtant à force de persévérance et après un mois de gros travaux qu'il réalise en partie lui-même, le "coup de pinceau" ouvre officiellement le 1^{er} mars 2012 et Guillaume sert ses premiers repas : il n'a que vingt quatre ans ! *"Je propose une cuisine évolutive et créative, élaborée à partir de produits frais et de saison, ça me permet de changer la carte régulièrement"* m'explique le jeune chef.

Après plusieurs mois difficiles au cours desquels il a fallu gommer des erreurs de jeunesse et procéder à des réajustements, l'établissement devient peu à peu un lieu de rendez-vous pour les gourmets. Mais Guillaume garde la tête froide car cette aventure n'est possible qu'au prix de sacrifices énormes : *"aujourd'hui je n'ai pas de vie privée : entre la cuisine, l'approvisionnement, la gestion, la comptabilité, etc ..., je ne vis que pour mon restaurant et je n'arrive pas encore à me dégager un salaire ..."* me confie t'il.

Pourtant il fait preuve d'un bel optimisme et me parle avec enthousiasme de ses nombreux projets, de son souhait de s'engager pour aider Genespoir, et surtout de son envie de fonder une famille et de son désir d'avoir des enfants. *"Malgré les risques d'albinisme ?"* *"Je n'y pense pas et ce n'est pas un problème : je revendique ma différence, elle fait ma force et c'est ce que j'inculquerai à mes enfants. ... mais surtout, je les laisserai vivre leur vie et aller au bout de leurs rêves"*.



René LOTTON
novembre 2012