



ouest france



Hubert Jan, 100 % maître restaurateur

Élu il y a un an patron des restaurateurs français, le Fouesnantais Hubert Jan sera derrière ses fourneaux durant les fêtes. Avant de reprendre en 2014 son bâton de pèlerin pour défendre la qualité de la cuisine française.

Portrait

« **Regardez-moi ça. Sentez plutôt.** » Quand il est en cuisine, Hubert Jan est chez lui. Sa cuisine, c'est sa maison. Une maison toujours ouverte à qui veut bien se laisser guider. Ce mercredi, vêtu de sa traditionnelle veste noire, le chef fait découvrir à quelques clients amis un trésor de quelques truffes noires prêtes à passer à la casserole. « **Alors, c'est pas beau ça...** » Faut reconnaître, c'est du sensationnel. « **Et cette canette... Pas mal la façon de faire, bravo** », lance un zélé, le ventre plein, à la fin de son déjeuner. « **Oui, j'ai trouvé la recette dans un rêve, la nuit dernière** », répond Hubert, du tac au tac. Hubert Jan n'arrête jamais. Un œil sur les pommes de terre. Un autre sur le pain fait maison sorti du four. Un pied derrière le comptoir pour servir les mêmes camarades. Un autre en salle pour surveiller les commandes. Tout ça après une année marathon à défendre la tradition et la qualité de la cuisine française.

« Fiable »

Depuis un an, le restaurateur de la pointe de Beg-Meil est le président national de la branche restauration de l'Union des métiers de l'hôtellerie (Umih). Faut savoir que l'Umih, c'est 35 000 restaurants indépendants et 600 restaurants de chaîne. Hubert Jan, c'est le patron de tout ce petit monde. Un patron passionné. Et qui dit passionné, dit celui qui ne lâche rien. « **C'est clair que durant cette année 2013, on n'a rien lâché** », assure le chef. **Ça a été une grosse année. Qualité, transparence, emploi, formation, titre de maître-restaurateur : ce sont nos combats de prédilection. Récemment, on a parlé du « Fait maison ». Je suis très réservé sur ce point. Cela ne veut rien dire, en réalité. Ce qui est intéressant, en revanche, c'est maître-restaurateur. C'est un titre délivré par l'État, donc fiable, qui récompense la fraîcheur et la qualité. Nous, on pense qu'il faut développer cela. On va y arriver !** » Ces combats ont conduit Hubert Jan à côtoyer Paris de plus près ces derniers mois, notamment les bureaux du ministère de l'Artisanat. « **Entre mars et juin, nous étions en réunion chaque lundi à Bercy** », raconte-t-il. Il avoue ne pas être toujours entendu, mais se félicite des « **bons rapports avec les députés Jean-Jacques Urvoas et Annick Le Loch** ». Un sujet inquiète cependant le restaurateur, la hausse de la TVA de 7 à 10 % au 1^{er} janvier. Le secteur était préparé à cette « restautaxe ». « **Mais financièrement, cela va être dur pour beaucoup** », prévient le Fouesnantais. Ami d'enfance de Vincent Bolloré, PDG du groupe Bolloré et résident de Beg-Meil, le chef finistérien se retrouve aujourd'hui sous les projecteurs. Europe 1, M6 (66 minutes), France 5, et même le New York Times, Hubert Jan est très sollicité. Et il ne refuse aucune interview : tant qu'il s'agit de défendre la cuisine de qualité... « **Quand on voit le nombre de jeux télé consacrés à la gastronomie... Il y en a trop. On laisse surtout croire que les gens peuvent devenir des cuisiniers. Or, il faut beaucoup de temps pour apprendre ce métier.** » Il faut une vie.

Mickaël DEMAUX.