

**PAULÉE DES VINS DE LOIRE** ■ Romain Baudron, cuisine du Grand Monarque

# Une organisation millimétrée

Romain Baudron a 33 ans, il est chef coordinateur des cuisines du Grand Monarque. Sa première Paulée des vins de Loire remonte à 2006. Il raconte ses souvenirs en cuisine.

Estelle Lévêque

chortres@centrefrance.com

« La Paulée est un véritable événement dans l'année, nous l'attendons avec impatience », sourit Romain Baudron. À 33 ans, le chef coordinateur s'occupe de toute la partie logistique du repas de la Paulée des vins de Loire. Une organisation millimétrée qui permettra aux 150 convives de déguster un repas d'exception, dimanche 7 avril. Cette année, le menu a été concocté à quatre mains par Pierre Gagnaire et Thomas Parnaud, chefs cuisiniers étoilés.

## Régis Marcon, le pédagogue

« Travailler avec des grands chefs comme Régis Marcon, Thierry Drapeau ou Michel Portos est un honneur. Peu de professionnels peuvent se targuer de les avoir rencontrés et d'avoir travaillé avec eux », poursuit Romain. Pour la venue du



**COORDINATION.** Romain Baudron devra gérer le temps de manière très précise.

chef multi-étoilé Pierre Gagnaire, tout devra être parfait. Le moindre détail doit être réfléchi. « Là, j'étais au téléphone avec les fournisseurs afin que tous les produits arrivent à temps car certaines préparations doivent être prêtes avant l'arrivée du chef et de son équipe », relève-t-il.

En 2014, Régis Marcon (cuisinier triplement étoilé) avait présidé la Paulée

des vins de Loire. Un souvenir marquant pour Romain : « Il prenait le temps de nous expliquer les choses. Il était très pédagogue et paternaliste avec nous. »

Toute la semaine prochaine, les cuisiniers seront à pied d'œuvre pour contenter les papilles des 150 invités. « Tout le monde doit aller de l'avant car c'est énormément de tra-

vail », poursuit-il. Pierre Gagnaire arrivant avec une partie de son équipe, il faudra donc coordonner les employés du Grand Monarque avec eux pour créer un repas digne du talent du plus meilleur chef du monde.

D'ici le 7 avril, à Romain d'assurer tous les aspects logistiques « pour éviter d'enrayer la machine et de provoquer un effet boule de neige ». ■