Rencontre avec Benoit Dargère, chef exécutif de Loulou Groupe

Après s'être formé aux côtés de Alain Passard, rencontre avec le chef exécutif de Loulou groupe qui place la créativité et l'humain au centre de sa philosophie culinaire. Portant un œil attentif aux talents, le chef Benoit contribue à faire de ses cuisines, de véritables centres de formation et d'épanouissement personnel.

Pour faire face à la pénurie grandissante de talents que le secteur de l'hôtellerie-restauration connait depuis l'avant covid, Loulou Groupe a mise sur une stratégie de formation et d'accompagnement personnalisée en faveurs de jeunes talents aux profils diverses. Jeunes professionnels et autodidactes ont su trouver leur place en intégrant les équipes en cuisine du chef exécutif de Loulou Groupe, Benoit Dargère.

Les cuisines Loulou : une école de la vie

Le chef Benoit a développé une philosophie d'apprentissage qui lui est propre. C'est en s'inspirant de ses années passées auprès de ses mentors ainsi que de son année passée en mer entre la Bretagne du nord et du sud qu'il parvient à proposer une nouvelle approche de coaching, centrée à la fois sur la pédagogie, la rigueur et la bienveillance.

Benoit met son expérience au profit des jeunes talents afin de les aider à appréhender les enjeux du métier. Le mise sur la proximité avec ses talents en leur offrant un accompagnement et un suivi personnalisés avec des points réguliers pour cerner les attentes des employés *« Il est important de travailler dans un univers qui soit sain humainement, et dans la transmission pour renforcer la motivation. On est ensemble pour vivre de belles histoires, c'est là le cœur de notre collaboration* ».

Chez Loulou la transmission des savoirs et la formation font partie intégrante de la stratégie de développement du groupe. Le chef prend plaisir à découvrir des nouveaux talents et à les aider à se révéler. *« Je pense qu'il est primordial que mes talents évoluent dans un contexte bienveillant ».*

Le chef : gardien de l'identité culinaire de Loulou

Benoit Dargère aujourd'hui occupe un poste stratégique au sein de Loulou Groupe. En tant que chef exécutif, il travaille à proposer une vision d'ensemble et une cohérence d'image de groupe. Il veille enfin à ce que la carte corresponde à la fois à l'identité culinaire du groupe et des lieux dans lesquels Loulou s'installe.

Benoit s'assure de garantir un savoir-faire commun pour permettre aux différents chefs déployés sur sites de pérenniser la signature et le charme Loulou, *« C'est à chaque chef de s'emparer de ce savoir-faire commun sans nier leur personnalité. Bien au contraire, je souhaite que chacun puisse s'épanouir dans mes cuisines avec son propre style, en restant fidèle à l'image de nos maisons ».*

« Notre souhait chez Loulou est de proposer une cuisine ensoleillée, une cuisine gourmande qui chante et qui sourit avec des produits de qualité, traités avec le plus grand des respects ». Chez Loulou, les assiettes magnifient les poissons et les légumes rayonnants de fraîcheur à l'instar du carpaccio de daurade accompagné d'une sauce aux agrumes, à la truffe et au chimichurri ou encore les linguines al dente à la vongole.

En tant que chef exécutif, Benoit Dargère a su réinterpréter les classiques de la cuisine méditerranéenne avec des produits de haute qualité sourcés chez les meilleurs maraîchers et pêcheurs locaux. La cuisine de Loulou est une cuisine méditerranéenne qui rayonne de l'Italie jusqu'à la riviera française, *« on voulait créer une cuisine de terroir »*. Le chef et son équipe travaillent avec une quarantaine de fournisseurs comme par exemple, Christophe Latour pour les maraichers. L'approvisionnement de Loulou vise la précision en sélectionnant les produits chez les meilleurs fournisseurs par catégorie de produit, ainsi par exemple les côtes d'agneau proposées à la carte proviennent du Pays basque.

Un chef au parcours atypique

Benoit revendique la filiation d'Alain Passard « mon inspirateur » auprès de qui il s'est formé à l'Arpège, avant de travailler à Matignon, aux Glénans (où il a appris le sens de l'équipe et du management) puis de rejoindre la famille Loulou dès l'ouverture de Petrus après avoir dirigé son propre restaurant.

Benoit entame son parcours en tant qu'apprenti aux côtés de Alain Passard à l'Arpège où il reste plus de trois ans. Il a aussi fait partie de l'aventure du restaurant étoilé au Guide Michelin, le Laurent avant d'intégrer les cuisines de l'armée à Matignon où l'on aimait célébrer la simplicité et l'élégance de la gastronomie française. Entrepreneur dans l'âme, il a également eu l'opportunité de lancer son propre restaurant, Le Clos Saint Basile à Mougins.

Si toutefois devenir chef était une réelle vocation *« J'ai toujours rêvé de cela en réalité, vous savez au début on ne rêve pas tous de devenir chefs, on rêve juste de pouvoir faire de la cuisine, d'être un bon cuisinier qui fasse plaisir aux autres à travers des créations. Quand on rentre dans ces cuisines de grands hommes, ça*

donne envie d'aller loin », la rencontre avec Alain Passard a été un véritable marqueur dans son parcours de chef. C'est ainsi qu'il est parvenu à définir son propre style d'approche culinaire. *« Passard a été un déclencheur de beaucoup de choses chez moi, naturellement c'est lui mon mentor. Sa relation aux produits, sa façon de voir des choses, sa vision en termes de technique m'ont beaucoup porté ».*

C'est à son arrivée au Flandrin, restaurant des parents de Gilles et Claire Malafosse que Benoit se noue d'amitié avec la famille. Depuis lors il s'est associé à Gilles et Claire pour développer Loulou Groupe.

A propos de Loulou Groupe

Employés de cuisine de Loulou Groupe

- Paris 25-30 employés de cuisine à temps plein
- Ramatuelle -14-18 employés de cuisine saisonniers
- Val D'Isère – 36-38 employés de cuisine saisonniers

Aujourd'hui Loulou Groupe compte les destinations suivantes :

- Paris
- Val d'Isère
- Ramatuelle
- Cannes

Ouvertures prochaines (horizon 2023)

- Roquebrune-Cap Martin
- Marbella

La famille Loulou

Gilles Malafosse est le président fondateur du groupe, créateur des concepts, de leur réalisation et de leur développement et sa sœur Claire Malafosse est la directrice artistique, chargée de la stratégie et du développement du groupe. Tous les trois avec Benoit Dargère développent Loulou Groupe. De leurs parcours différents et complémentaires, ils ont construit une vraie expertise et des succès. Gilles a lancé Petrus en 2004, développé une prestigieuse collection de restaurants (Monsieur Bleu, Girafe, La Perruche, Loulou Paris et Loulou Ramatuelle). Claire a rejoint l'aventure en 2016, pour la création de Loulou, ensemble ils ont créé Loulou Groupe (2020).

Loulou est la parfaite expression de leurs talents conjoints et de leurs univers qui se complètent, dans l'exigence d'une forme de perfection alliant l'esprit, la beauté, la culture, le goût du partage leur brin de folie. Loulou Groupe a vocation de suivre ses clients dans leurs lieux de villégiature, au bord de la mer ou à la montagne. Loulou a ouvert à Val d'Isère cet hiver et réouvert au printemps à Ramatuelle un nouveau Loulou verra le jour en 2023 à Roquebrune-Cap Martin, en lieu et place du mythique Pirate.

Jean-Charles de Castelbajac le créateur graphique de Loulou : Artiste, designer, dessinateur, créateur iconique aux multiples talents et à la signature unique, Jean-Charles a donné vie à Loulou. Il l'a mis en image, et décline celle-ci à la plage, à la montagne, avec son style mêlant dessin et texte.