

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 9



Page 1/3

[Visualiser l'article](#)

Réussite : Les Rostang cultivent la tradition de la transmission

Paris (75) Depuis cinq générations, la famille a les pieds en cuisine. Alors que leur "auberge urbaine", Odette, vient d'ouvrir à Paris, retour sur une saga familiale pas comme les autres.



© Loll Willems
Caroline, Michel et Sophie Rostang.

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 9



[Visualiser l'article](#)



C'est une histoire de famille. Fils, petit-fils et arrière petit-fils de cuisiniers, le chef étoilé **Michel Rostang** a convaincu ses deux filles, **Caroline** et **Sophie**, de faire partie de l'aventure. Une passation de pouvoir à chaque génération, qui commence réellement en août 1978. L'Isérois Michel Rostang, formé à l'école hôtelière de Nice (Alpes-Maritimes), chez son père **Jo**, puis chez Lasserre et Lucas Carton (Paris), ouvre un restaurant qui porte son nom à Paris (XVIIe). Sa cuisine, à la fois bourgeoise et inventive, plaît. Résultat : le chef décroche une première étoile *Michelin* en 1979, puis une deuxième en 1980. L'un des secrets de sa réussite ? Son épouse et complice, **Marie-Claude**, elle aussi fille de restaurateur. Elle connaît et accepte les horaires élastiques, les coups de feu comme les coups de blues.

Si le contenu de ses assiettes se veut très classique, le positionnement de Michel Rostang, en revanche, sort des sentiers battus. Il est le premier à proposer des formules à prix fixes dans un restaurant gastronomique. Tout aussi novateur : dès 1987, il décline son savoir-faire dans des établissements version bistrot. D'abord

www.lhotellerie-restauration.fr
Pays : France
Dynamisme : 9



[Visualiser l'article](#)

juste à côté de son restaurant, dans une ancienne épicerie qu'il décore avec une collection de barbotines et rebaptise Le Flaubert. Là, il mise aussi bien sur le saucisson lyonnais que sur le poulet de Bresse et les plats canailles. Viendront ensuite Jarrasse à Neuilly (Hauts-de-Seine) et L'Absinthe à Paris (1er).

"Le luxe de demain, ce sera de savoir ce que l'on mange"

Caroline et Sophie Rostang poursuivent désormais la saga familiale. La cuisine les inspire depuis toutes petites. D'ailleurs, l'aînée, Caroline, est issue de l'École hôtelière de Lausanne. *"Au milieu des années 2000 , nos parents avaient envie que nous soyons à leurs côtés. Nous aussi "*, explique-t-elle. Cela s'est passé sans manière. *"Nous prenons toutes les décisions en commun, ma soeur et moi. "* Leur père les laisse faire. *"Il jette juste un oeil sur les cartes des restaurants . Et il vient voir quand tout est terminé"*, nuance Caroline Rostang. C'est donc sous l'impulsion des deux soeurs que le Café des abattoirs (1er) a vu le jour en 2014 et, depuis ce début d'année, le restaurant Odette, une *"auberge urbaine"* voisine du Forum des halles (1er). *" L'important chez nous, c'est la qualité des produits . Le luxe de demain, ce sera de savoir ce que l'on mange, d'où ça vient, que l'on soit dans un bistrot ou une table étoilée."* C'est ainsi qu'elle positionne les sept établissements estampillés Rostang Père & Filles. Quant au restaurant gastronomique, il s'appelle désormais Maison Rostang. Une certaine idée de l'esprit de famille, teintée d'une grande fidélité. Les Rostang sont aujourd'hui associés à **Yann Lainé** , bras droit du chef étoilé depuis une vingtaine d'années : c'est lui qui coordonne les cuisines des sept adresses. *" On ne s'interdit rien "*, assure Caroline Rostang. En effet, en pleine vague vegan, elles créent un comptoir à viandes (Café des Abattoirs). Et en pleine vogue sans gluten, elles réinventent le petit déjeuner, car Odette accueille les gourmands dès 7 heures le matin. *" On s'ouvre à tout , conclut l'aînée des Rostang. Même aux réseaux sociaux !"*