

ALBAN ROUSSEAU, PROFESSION CONSULTANT

## Le plus Auvergnat des cuisiniers charentais

Alban Rousseau et Charlie Lesellier, deux anciens mercenaires des fourneaux, animent depuis deux ans une agence de consultants qui intervient sur tous les fronts, de la création de produits agroalimentaires au redressement de restaurants, en passant par du service traiteur haut de gamme.



Charlie Lesellier et Alban Rousseau.

Le duo fait irrésistiblement penser à celui qui formaient Roger Moore et Tony Curtis dans la série « Amicalement vôtre » et ce n'est pas la pose qu'ils prennent sur la photo de leur site qui va dissiper cette impression. Alban Rousseau et Charlie Lesellier étaient eux aussi faits pour se rencontrer et créer, en février 2010, Roussealesellier, un tandem de consultants en restauration qui peut déjà s'enorgueillir de prestigieuses références : Arc International, Avenance, Groupama, Groupe Casino, Nestlé Professional, Pyrex. Alban Rousseau a emprunté la voie royale du métier. Ce Rochelais, aujourd'hui âgé de 34 ans, s'est orienté rapidement vers la cuisine et a obtenu son BTH et son BTS hôtelier dans le lycée professionnel de sa ville natale. Souhaitant parfaitement maîtriser les aspects pratiques de son métier, il a obtenu parallèlement un CAP et un BEP en candidat libre.

A peine âgé de 18 ans, il part à la conquête des Etats-Unis. Il parvient à convaincre le chef français Bertrand Vernejoul de l'embaucher dans les cuisines du Pierre Hotel, à New York. Sa faculté de persuasion a visiblement compensé son manque d'expérience comme il le laisse entendre. « A l'époque, les Américains misaient volontiers en cuisine sur du personnel français, raconte-t-il. Il ne faut jamais hésiter à tenter sa chance. »

Méthodique, discipliné, observateur et imaginatif, le jeune cuisinier poursuit sa carrière newyorkaise avec le chef Daniel Boulud et participe à l'ou-

verture de Paillard Pâtisserie and Bistrot. Lorsqu'il revient en France, c'est par la grande porte. Philippe Legendre l'intègre dans les cuisines du George V, qui ouvre alors ses portes. Il participe à la conquête des étoiles Michelin du restaurant en prenant successivement plusieurs postes de chef de partie.

Après un passage dans les cuisines de la Braisière, un étoilé parisien, il rêve d'intégrer l'équipe d'Alain Ducasse. Curieusement il y parvient en définissant lui-même son poste. « J'ai envoyé une simple feuille A4, en expliquant simplement que je voulais être fournisseur de produits pour le groupe, se

### « Alain Ducasse nous a montré tout l'intérêt du métier de consultant »

souvent-il. Je voulais comprendre les produits, les saisons, je voulais me mettre à la place des fournisseurs qui s'efforcent tous les jours de nous approvisionner. »

Alain Ducasse qui accorde une grande importance à la qualité et à la diversité des produits est sensible à cette forme d'ambition. Alban est intégré dans le groupe avec un poste créé pour l'occasion qu'il va occuper durant près de trois ans. Basé au Plaza Athénée, il travaillait alors sur Rungis et dans un rayon de 200 km autour de la capitale pour aller dénicher des produits nouveaux et dialoguer avec

les producteurs. Chaque semaine, il rencontrait Alain Ducasse en tête à tête pour lui faire part de ses découvertes. Il faut croire que le chef du Plaza Athénée plaçait une grande confiance en Alban Rousseau puisqu'il lui confiait, durant sa mission, l'exécution de nombreux dîners privés organisés à la demande de personnalités du Cac 40 et du spectacle.

### Passionné de produits

Curieusement le monde de la production alimentaire va progressivement happer le jeune cuisinier. Il part travailler chez un des fournisseurs, Piètrément Lambret, une société de Rungis où il se pose comme interlocuteur privilégié des grandes brigades parisiennes. « Nous avions monté un atelier à Rungis et nous transformions les gibiers et volailles pour qu'ils correspondent aux besoins des chefs étoilés », indique-t-il. A l'époque, la volaille de Bresse vidée et pesant précisément 1,4 kg livrée à Jean-François Piège au Crillon et le pigeon vidé déossé, servi avec les blancs sur le coffre pour Eric Fréchon au Bristol sortent de son atelier. En 2004, Antoine Boucomont l'attire chez Le Delas, toujours à Rungis, pour élargir le référencement des fournisseurs et pour dialoguer avec les chefs clients. Une collaboration fructueuse s'engage.

C'est à cette époque qu'Alban commence à nouer un lien fort avec le Cantal. Avec le truchement d'un ami, Jean-Jacques Vermeerch, patron de sa

## Roussealesellier, l'agence tous risques

La société Roussealesellier a de nombreux fers au feu. Son domaine de compétences est large. Sur le site de l'entreprise, on peut en effet lire « Experts en affaire et gestion, développement, optimisation de projets pour la restauration et l'agroalimentaire, organisation d'événements ». Le tandem travaille, d'une part, avec l'agroalimentaire sur le développement de produits. Il s'attèle aux cuissons de viande pour un industriel du surgelé, à destination du grand public. Dans le secteur professionnel, il met au point des jus de cuisson avec un autre opérateur. Alban Rousseau poursuit également des collaborations ponctuelles avec Arc International. Avec son coéquipier, il signe des prestations traiteur haut de gamme pour des sociétés comme Audi, à Monaco. D'autre part, les deux hommes travaillent à soutenir des restaurants, à travers des missions de formation, mais aussi le plus souvent à travers des missions d'assistance en aidant l'établissement à redresser la barre (maîtrise des achats et des coûts matière, avec la mise en place de fiches techniques, élaboration de menus ou de cartes de saison plus attractives). « Attention, précise Charlie Lesellier, nous agissons à la manière d'un tuteur qui aide la tomate à devenir belle. En aucun cas, nous nous substituons à la tomate. »



www.roussealesellier.com

distillerie Couderc à Aurillac, il organise des semaines cantaliennes chez le grossiste. Pris sous le charme de cette région magnifique, le jeune cuisinier y effectue de nombreux séjours et envisage même un temps d'exploiter un restaurant situé dans un parc de la préfecture cantalienne. « J'ai finalement renoncé. Je sentais que je n'étais pas encore prêt », confie-t-il avec une pointe de regret dans la voix.

Arc International lui ouvre alors ses portes pour lui proposer de travailler en collaboration avec les designers sur le développement des nouvelles lignes de vaisselle. Un travail qui l'amène également à voyager et à cuisiner pour présenter en situation les nouvelles collections à l'étranger.

Il y a près de deux ans, ce mercenaire des fourneaux a décidé de créer sa propre société. Il s'est associé avec Charlie Lesellier. Les deux hommes s'étaient rencontrés dans le groupe Ducasse où Charlie a pris la suite d'Alban. Une proximité s'est vite créée entre ces deux spécialistes des produits. Depuis plusieurs années, ils nourrissent le dessein de créer une structure commune afin d'exercer une activité de consultants en profitant de leur complémentarité.

### Charlie, spécialiste du traiteur et des achats

Charlie Lesellier a emprunté un parcours assez différent de celui d'Alban. Natif de la Manche, il a suivi la filière CAP BEP hôtelier à Agon-Coutainville, avant de filer vers Paris et d'intégrer les équipes du traiteur Raynier Marchetti. « Je pensais y passer six mois, se souvient-il, j'y suis resté dix ans. C'est un métier passionnant. Un jour

on prépare des repas pour deux personnes, le lendemain, on participe à un banquet pour 20 000 personnes. J'ai même pris part à la restauration des JO d'Albertville. »

Lorsqu'il quitte Raynier Marchetti, Charlie intègre l'opérateur de catering Gate Gourmet, à Roissy, pour occuper le poste de responsable des achats. Rompu aux dures négociations, il succède trois ans plus tard à Alban Rousseau pour prendre en main les achats du groupe Alain Ducasse. « Alban m'a passé les clés », résume Charlie qui reconnaît également que le poste a évolué. « Alban avait réalisé un gros travail en matière de sourcing de produits. Lorsque je suis arrivé, j'ai davantage été amené à négocier les coûts de ces produits. »

A la tête de Roussealesellier, ces deux hommes qui ont pourtant connu une vie professionnelle riche et variée, vivent à un rythme encore plus trépidant. Au gré de missions très diverses, chacune de leur journée ne ressemble jamais à la précédente. « Alain Ducasse nous a montré tout l'intérêt du métier de consultant », explique Charlie. Les deux hommes préfèrent s'orienter dans cette voie plutôt que de créer un restaurant.

« Il ne faut pas mettre la charrue avant les bœufs », assure Alban Rousseau. Créer un restaurant représente un investissement conséquent et la rentabilité n'est pas évidente. Lorsqu'on parvient à dégager 4 % de marge nette c'est déjà un succès. » Il n'empêche que le tandem reconnaît visiter quelques restaurants en vente et n'exclut pas, à terme, de prendre en main un ou deux établissements.

Jean-Michel Déhais

CHAMPAGNE  
**Canard-Duchêne**  
FONDÉ EN 1844  
**5+1**  
1 BOUTEILLE OFFERTE  
POUR 5 ACHETÉES

**J. Milliet**  
Présent à Paris depuis 1957

www.milliet.fr  
tél : 01 44 75 47 80

**Fourniture & Livraison de Boissons  
aux Professionnels du CHR**