



FRÉDÉRIC PEDRONO, L'ŒIL ET LA MÉMOIRE

Depuis 10 ans, Frédéric Pedrono officie dans l'un des temples les plus emblématiques de la gastronomie parisienne. Avec son sens inné des rapports humains, le directeur de salle du Ledoyen s'épanouit pleinement aux côtés de Yannick Alléno et ses subtilités gastronomiques.

Naître à Suresnes et grandir à Grigny : Frédéric Pedrono est un vrai Francilien. « Mais je m'estime vraiment Breton car je suis une personne entêtée qui fait tout pour obtenir ce qu'elle souhaite. » À 17 ans, il décide de s'installer sur Paris afin de passer un CAP à l'école hôtelière Médéric. « Mes deux maîtres d'apprentissage, Paul Giral et Michel Guillet, au restaurant étoilé Maître Corbeau, à Ézy-sur-Eure, ont beaucoup compté car ils m'ont donné le goût de la salle. »

UNE CURIOSITÉ SANS LIMITES

Déterminé à multiplier ses compétences pour devenir un grand professionnel, Frédéric Pedrono découvre les belles institutions parisiennes. En 1990, il apprend la découpe des poissons chez Marius et Jeannette. Trois ans après, il s'immisce dans les nuits enfiévrées au salon de l'Arc de triomphe en tant que maître d'hôtel dans le restaurant gastronomique. « Pour maîtriser le métier, il faut bien connaître toutes les clientèles. » En 1996, lorsqu'il rejoint Monsieur Yoshino pour participer à l'ouverture du Stella Maris, il a pour objectif de se frotter à la culture japonaise qu'il affectionne. Il y apprend la langue.

En 1999, un nouveau défi s'offre à Frédéric Pedrono : œuvrer à la renaissance du Télégraphe et du Chiberta. Il y parvient grâce à un investissement qui débouche sur une étoile décrochée au restaurant dirigé aujourd'hui par Guy Savoy. « Un jour, je tombe sur une annonce pour un poste de 1^{er} maître d'hôtel au Ledoyen. Au culot, j'appelle alors directement

Christian Le Squer, qui était venu dîner un soir au Chiberta, et lui dis que je souhaite décrocher le poste. Cela a fonctionné. »

DEUX CHAPITRES DISTINCTS

Le premier service est un souvenir teinté d'excitation et d'appréhension : « Arriver chez Ledoyen représente forcément une forme de consécration. » Dix ans plus tard, Frédéric Pedrono a conservé cette fraîcheur d'esprit dans le costume, cette fois-ci, de directeur de salle. Après avoir connu la cuisine classique et impeccable de Christian Le Squer, il travaille en parfaite symbiose avec Yannick Alléno depuis l'été 2014. « Avec sa philosophie, son âme et sa technique, il a réussi à faire entrer le Pavillon dans le XXI^e siècle. » Les trois étoiles décrochées en 2015 par le chef parisien restent un moment inoubliable pour lui. « Il m'a écrit un mot très touchant qui disait "Cher Frédéric, merci de ton implication. Ces trois étoiles, ce sont les nôtres." »

Outre son rapport naturel aux clients, l'une des grandes qualités du directeur de salle réside dans son implacable mémoire. « Si j'ai servi un client il y a 10 ans et qu'il monte l'escalier, je m'en rappellerai. Et j'arrive également à associer l'humeur au visage d'une personne. C'est une fonction qui s'est développée avec le temps. » Enthousiaste à chaque service et très proche de sa grande équipe qu'il réunit deux fois par jour pour le briefing, le directeur s'imagine bien prolonger cette grande séquence entamée il y a une décennie. « Si je reste encore 10 ans, on m'appellera Monsieur Septime ! » ■

Stéphane Pocidalolo



Repères

- Son équipe : 26
- Nombre de couverts par jour : 55 à 60
- La principale qualité pour réussir en salle : l'empathie, le sens de l'autre
- Ce qu'il aime le plus : transmettre à mon équipe