

Anna Crupano : Rayon d'optimisme



Photos © Bobby Allin

Anna Crupano ♦ Jean Imbert au Plaza Athénée* à Paris (75)

Arrivée au Plaza Athénée en 2018, Anna Crupano s'est vite imposée comme figure incontournable de la salle du restaurant gastronomique. Depuis 2021, elle en est directrice adjointe aux côtés de Denis Courtiade, qui fait figure de mentor pour elle.

« Depuis toujours, j'ai voulu être autonome et indépendante », assure Anne Crupano. Née en Italie à Nocera Inferiore, elle entame des études de technologie alimentaire et se destine à l'analyse de la biochimie des aliments. « Mais pour financer mes études, je travaillais en service dans un restaurant et tout de suite j'ai compris que c'était mon élément. On naît pour être qui on doit devenir et on le ressent quand on prend un plaisir particulier », affirme-t-elle. Elle se surprend un jour à rêver avec une amie, de venir vivre à Paris. « Nous avons vu une offre pour le restaurant Emporio Armani à Paris et sans y croire, nous avons postulé ! » Deux semaines après, en octobre 2016, les deux jeunes filles quittaient leurs études et leur vie pour s'installer dans la capitale française. « J'ai décidé de faire une folie ! s'amuse Anna, nous étions toutes les deux dans un très petit appartement, je ne connaissais absolument rien à la langue française... J'ai commencé par nettoyer des verres puis j'ai demandé au directeur de salle Sebastiano Cirasa de me laisser ma chance. » Rapidement, l'aisance d'Anna avec les clients et sa présence en salle convainquent le directeur, qui la promeut. « Dès que la langue française n'a plus été un sujet, j'ai voulu voir autre chose et j'ai vu une annonce au Plaza Athénée : j'y suis allée. »



Prendre la place

Elle fait son entrée au Relais Plaza en 2018. Sa détermination et sa personnalité prennent vite le dessus sur son manque de formation et la jeune femme se fait une place peu à peu. « *Je n'ai pas fait d'études donc tout ce que j'ai appris, j'ai dû le*



voler à ceux que j'ai observé, j'ai dû être curieuse, étudier de mon côté sur Internet, lire des livres et me rapprocher des personnes clés. » L'une d'entre elles n'est autre que Denis Courtiade, qui après l'avoir observée de loin pendant un temps, lui propose de le rejoindre sur l'offre triplement étoilée du palace. « *C'était mon premier restaurant trois étoiles, il m'a fait comprendre énormément de choses ! Comme le fait que notre métier est constitué à 90% d'amour, 5% de patience et 5% d'égoïsme, car parfois, il faut savoir se créer une barrière pour se protéger* », partage-t-elle. Le directeur de salle lui apprend à organiser son temps, à servir « *ni à droite ni à gauche, mais du bon côté* », sans briser les moments d'intimité. À ses côtés, Anna Crupano évolue, sans ne jamais effacer sa personnalité lumineuse qui la différencie.

Cette attitude ouverte et flamboyante finit par la mener encore plus haut, puisqu'en 2021, quand Jean Imbert reprend les rênes de la cuisine du Plaza Athénée, elle devient directrice de salle adjointe, aux côtés de celui qui l'a formée. « *Maintenant, je peux presque partager à 100% ma vision du travail, Denis me laisse l'espace pour.* » Avec la nouvelle équipe et en tant que manager, Anna Crupano souhaite être ouverte et à l'écoute. « *Les collaborateurs travaillent 7h30 maximum par jour, nous prônons un management cool mais de qualité* », explique-t-elle. Avec Denis Courtiade, elle forme un duo complémentaire, qui se comprend « *en un regard ou un mouvement d'épaule : il est mon tampon quand j'ai besoin de soutien et inversement* », confie Anna.

Vers le futur

Les équipes sont maintenant en symbiose, en cuisine comme en salle, pour délivrer la meilleure prestation possible aux clients. « *Jean est un chef pétillant qui a 3000 idées à l'heure, il aime se challenger et nous challenger ! Ce qui s'accorde bien à notre nature à Denis et moi-même, cela permet de ne jamais s'ennuyer* », lance la directrice adjointe. Aujourd'hui, alors qu'elle se sent « *sur la bonne vague* », elle veut continuer à « *être la fille qui vole chaque secret aux professionnels qui l'entourent !* ». Et surtout, Anna Crupano compte mettre son énergie contagieuse au service de la réputation de son métier. « *Si on a le bon état d'esprit, tout se fait simplement. Il n'y a pas de hiérarchie, seulement de l'accompagnement avec bienveillance et optimisme.* » De quoi attiser une lueur d'espoir pour le futur de la profession.

REPÈRES

Couverts/service : 45-50

Équipe en salle : 16

Les qualités pour être en salle : Avoir confiance en soi

Ce qu'elle préfère dans son métier : L'adrénaline des services complets

Ce qu'elle aime le moins : La partie administrative du métier