

EN SALLE

EN SALLE

#345 / JANVIER-FÉVRIER

48



Simon Verger
Le Skiff Club**
Hôtel Ha(a)ïtza
La Teste-de-Buch
(33)

L'ART DE L'EXCELLENCE

À 38 ans, c'est sur les bords du bassin d'Arcachon que Simon Verger entame sa sixième année en qualité de directeur de restaurant. Il y œuvre au quotidien pour transmettre son savoir, valoriser son métier et repousser les limites de l'excellence.

Depuis l'âge de 10 ans, il n'aspire qu'à travailler dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, en visant l'excellence. Sacré l'un des Meilleurs Ouvriers de France en 2018 – catégorie « maître d'hôtel, du service et des arts de la table » –, il avait fait de cette distinction un objectif de vie depuis ses débuts. « Quand j'ai reçu ce titre, je l'ai pris comme un aboutissement, car j'ai toujours eu vocation à faire ce métier. » Plus qu'une récompense, ce prix est à ses yeux un vecteur de légitimité. Originaire de la campagne limousine, le jeune talent se forme tout d'abord à la sommellerie. Il obtient une mention complémentaire au lycée hôtelier de Gascogne à Talence, après avoir passé un bac technologique et un BTS hôtellerie et restauration à Limoges. Dans sa quête continue de savoir, il suit également une mention complémentaire barman pour approfondir ses connaissances sur les spiritueux et la mixologie. Il fera ses armes dans de nombreux établissements de renom, à commencer par La Villa Eugénie*, à l'hôtel du Palais à Biarritz (64). Il devient ensuite sommelier aux côtés du chef Michel Roth – MOF et Bocuse d'Or – au

restaurant L'Espadon**, au Ritz Paris (75). Il continue dans l'expertise du vin au restaurant étoilé du Château de Fauveras à Limoges, puis au Relais & Châteaux La Chapelle Saint-Martin, à Nieul. « Après cela, j'ai eu envie de découvrir d'autres facettes du métier, donc j'ai pris les postes de chef de rang, maître d'hôtel, puis directeur de restaurant et jusqu'à directeur de la restauration. » Fort de son exigence, il gravit rapidement les échelons en passant par l'Étoile de Mer** aux côtés de Stéphane Carrade, Les

Étangs de Corot, Le Gabriel*** et enfin Le Skiff Club**, où il occupe le poste de directeur depuis 2019.

TENIR LA SALLE EN ÉVEIL

Situé au cœur de l'Hôtel Ha(a)ïtza****, le restaurant accueille en moyenne 30 à 40 couverts par service, sous une verrière lumineuse signée Philippe Starck. « Nous sommes dans une atmosphère particulière et chaleureuse, dans un cocon avec des chaises et des canapés



en cuir, à l'anglaise », raconte Simon Verger. En salle, douze personnes, dont trois sommeliers, s'appliquent à offrir aux clients une expérience inoubliable certes, mais surtout enrichissante. La carte signée Stéphane Carrade, renouvelée toutes les semaines, et la cuisine ouverte génèrent curiosité et échanges : la salle devient un espace vivant où le dialogue et la transmission de savoirs font partie intégrante du service. Une volonté à laquelle Simon Verger met un point d'honneur : « Je pense qu'il est très facile de s'ennuyer dans une salle de restaurant, par manque de stimulation. Tant du côté du personnel que du côté du convive. J'essaye de militer sur tous les fronts pour que mon équipe ait une maîtrise parfaite du lieu, de ce que nous proposons, et puisse répondre à chaque question soulevée par les clients. Qu'il s'agisse d'une interrogation sur un produit, une cuisson, une sauce, ou encore sur le choix d'une nappe, cela me paraît être le minimum. » En salle, en cuisine, comme en sommellerie, le directeur souhaite également que chaque client perçoive la transparence comme une valeur essentielle de la maison. Un élément clé dans la fidélisation de la clientèle, selon lui.

PROMOUVOIR L'ART DE LA SALLE

Accordant une importance capitale à la valorisation des métiers de la salle auprès de la jeune génération, Simon Verger tient à être exemplaire dans ses connaissances. « C'est mon quotidien de défendre nos valeurs, de réfléchir et d'essayer d'innover plus que les autres. » En parallèle de son implication quotidienne au restaurant, le directeur s'investit dans plusieurs associations, notamment la Coupe Georges Baptiste, dont il a été le premier Français à remporter les titres de champion national, européen et mondial entre 2015 et 2017. « C'est un concours qui a lancé ma carrière juste avant les MOF », explique-t-il, rappelant également qu'il s'agit de « la plus ancienne compétition dans la



catégorie "maître d'hôtel". » « Par ailleurs, j'essaye de m'investir de plus en plus dans l'insertion des personnes en situation de handicap dans les métiers de la salle. C'est une formidable opportunité dans laquelle il y a beaucoup de choses à faire. » Dans une recherche constante d'excellence, le directeur du Skiff Club aborde l'avenir avec ambition et dynamisme, tout en veillant à conserver l'identité unique de son établissement. « Nous ne regardons pas trop ce qui se fait à côté. Nous préférons faire comme bon nous semble, et pour l'instant cela ne fonctionne pas trop mal », sourit-il. Une philosophie motrice, alors que l'équipe prépare activement la réouverture, qui permettra d'entamer « une nouvelle réflexion autour des arts de la table ». Après avoir eu la fierté de participer à l'obtention de la première étoile l'année suivant son arrivée, et de la deuxième au bout de quatre ans, Simon Verger ne cache pas son envie de voir le restaurant conquérir la troisième. Mais au-delà de ce succès, il y a une chose qui comble l'homme, plus que le directeur : « Ma plus grande satisfaction restera d'avoir su fédérer un socle commun, une équipe stable. 80% de la salle est à mes côtés depuis que je suis arrivé. » Une réussite collective, preuve de la confiance et de l'engagement mutuel instaurés.

» Chloé Ruellan