

LEGEND

PRÉSENTE

JEAN-JACQUES
LE MAJORDOME
DE SAINT-TROPEZ
CHEZ LES
**ULTRA-
RICHES**

L'INVITÉ
DE **LEGEND**
À PLUS DE
2 MILLIONS
DE VUES

HORS CADRE



« Vous avez adoré son humour et sa franchise chez *Legend*, et c'est pour des rencontres comme celles-là que je fais ce métier : mettre au jour des trajectoires improbables, des métiers qu'on ne connaît pas, des vies qu'on ne soupçonne pas. »

Guillaume Pley

Virées en boîte de nuit pour 170 000 euros, yachts aux dimensions de paquebot, promenades en jet privé, pourboires à cinq chiffres, caviar et villas tropéziennes... C'est dans un monde hors sol et hors du commun que **Jean-Jacques Zanghi** travaille depuis plusieurs décennies.

Fils de commerçants, il se prend de passion pour le service à la suite d'un job d'été dans une pizzeria. Après une formation et des passages remarquables dans les plus beaux hôtels du monde où il découvre le luxe, ses codes et ses habitués, il se met à son compte et devient le majordome des vacanciers les plus riches et célèbres de la planète, aux demandes aussi démesurées qu'irrationnelles.

Il dévoile dans ce livre les coulisses inédites d'un métier méconnu, avec humour et une grande honnêteté. Entre Ibiza, Saint-Tropez, Courchevel et les États-Unis, de Paris Hilton à Snoop Dogg, **Jean-Jacques Zanghi** nous régale également d'anecdotes édifiantes qui ont marqué sa carrière.

Photo de couverture : © Legend

HORS CADRE

ISBN 978-2-488581-05-9



18,90 €
PRIX TTC
FRANCE



Rayons : Témoignage, Actualité

JEAN-JACQUES

LE MAJORDOME

DE SAINT-TROPEZ

CHEZ LES

ULTRA-
RICHES

En collaboration avec Aurore Arnand
Conseil éditorial : Marie Piquet
Relecture - correction : Anne-Lise Martin
Photo de couverture : © Legend
Design de couverture : Antoine Zucconi
Maquette : Sébastienne Ocampo
Mise en pages : Ma petite FaB – Laurent Grolleau

© 2026 Hors Cadre, une marque des éditions Leduc
76, boulevard Pasteur
75015 Paris – France
ISBN : 978-2-488581-05-9

JEAN-JACQUES
LE MAJORDOME
DE SAINT-TROPEZ
CHEZ LES
ULTRA-
RICHES

HORS CADRE

*À mes enfants, Awenn et Diwan,
pour lesquels c'était parfois difficile
d'avoir un papa toujours en vadrouille.*

Préface

Il y a des invités pour lesquels le succès est garanti d'avance : tu les connais, tu lis tout ce qui existe sur eux, tu anticipes les réponses. Et puis il y a ceux dont tu ne connais que le métier mais dont l'interview dépasse toutes les attentes.

Jean-Jacques Zanghi fait partie de cette deuxième catégorie.

Honnêtement ? Je ne savais pas vraiment à quoi m'attendre.

Un majordome pour les milliardaires. J'imaginai quelqu'un de discret, presque un peu guindé, fasciné par l'argent et le pouvoir.

Et puis Jean-Jacques est entré dans le studio avec son sourire, sa bonne humeur, son énergie : j'ai tout de suite su que cette émission serait particulière.

J'ai découvert sa vie qui ressemble à celle qu'on raconte dans les romans : il a trouvé sa voie à seize ans dans un restaurant trois étoiles, a travaillé pour la reine d'Angleterre et côtoie depuis quarante ans l'univers très secret des ultra-riches.

Il est au cœur d'un monde à part, celui de ceux pour qui l'argent n'est jamais une limite. Il anticipe leurs envies, réalise leurs rêves et leur fait oublier les problèmes du quotidien.

Jean-Jacques a passé sa vie dans les coulisses des plus grandes fortunes et il a décidé de nous les raconter : un aller-retour à New York en jet privé pour un chien, des soirées à plusieurs millions d'euros et tant d'inimaginables habitudes de milliardaires !

Sa règle pour ses clients : « Tout est possible. »

Vous avez adoré son humour et sa franchise chez Legend, et c'est pour des rencontres comme celle-ci que je fais ce métier.

Legend est né d'une conviction simple : les histoires extraordinaires ne sont pas réservées aux gens célèbres. Elles se cachent partout – dans les trajectoires improbables, les métiers qu'on ne connaît pas, les vies qu'on ne soupçonne pas.

C'est ce que j'essaie de faire depuis trois ans : donner la parole à ceux qui ont tant à nous raconter et qu'on n'entend pas toujours.

Après l'émission, j'ai tout de suite su que Jean-Jacques devait écrire ses souvenirs. Je suis très heureux qu'il ait pu le faire. C'est le début d'une série de livres qui vont raconter les histoires extraordinaires de nos invités, j'ai hâte que vous les découvriez.

Guillaume Pley

Tapage

Les gendarmes sont aux portes de la villa, une de ces imposantes bâtisses qu'on trouve aux alentours de Saint-Tropez, et qu'on loue pour 70 000 euros la semaine. Je ne les ai pas entendus sonner. Avec les murs d'enceinte que j'ai fait monter à l'intérieur et dans les jardins, je n'entends pas grand-chose d'autre que la playlist qui tourne depuis plusieurs heures. Quand l'un des serveurs vient me trouver pour me prévenir de leur présence, c'est un remix de « My Humps » des Black Eyed Peas qui fait danser les invités, sous les mains expertes de DJ Folamour, une référence dans le monde de la fête. Ils sont cent cinquante, et ma mission, c'est de faire en sorte que rien n'entrave leur plaisir.

Je cours partout pour cela. Vérifier que les bars aux quatre coins de la propriété sont bien achalandés, envoyer la nourriture, m'assurer que personne ne manque de rien, je vole entre les étages, les salons et les jardins, focus sur mon patron et ses proches, chef d'orchestre de mon équipe pour le reste des convives. Je me serais bien passé d'avoir à gérer la maréchaussée. Mais ça fait partie du boulot.

En plus, c'était mon idée, cette fête !

On vient de sortir du confinement et les établissements commencent timidement à rouvrir. Mais c'est précaire. Les Caves du Roy, par exemple, un club ultra-select situé sous le Byblos, un hôtel de luxe, a fermé quelques jours après sa

réouverture car trop de cas de Covid s'étaient déclarés parmi les membres du personnel. J'avais des clients qui logeaient au Byblos. Je les ai appelés pour prendre des nouvelles. Ils étaient écœurés de la fermeture du club et prévoyaient de migrer à Cancún où la fête avait repris. J'ai tenté un coup de poker.

— Écoutez, si vous voulez, moi, je vous trouve une sublime villa, au calme, isolée, vue sur mer, pas de vis-à-vis, je vous monte un *sound system*, et je vous les reproduis à domicile, Les Caves du Roy. Vous n'aurez pas de problème de jauge, d'horaires. Juste la fête.

Je connaissais bien celui à qui je faisais cette proposition, c'était un gars d'une petite quarantaine d'années, héritier d'un monstre de l'agroalimentaire qui ne connaissait aucun, mais alors aucun problème de budget, et qui à ma connaissance n'avait jamais travaillé de sa vie. Il accepte.

Je lui déniche la villa pour dix jours, trouve le matériel pour le *sound system*, des DJ, affrète des quantités astronomiques d'alcool, recrute un chef et lui livre le nécessaire pour confectionner de la nourriture de boîte de nuit, sushis, croque-monsieur, je monte une équipe d'une petite dizaine de serveurs, et une autre pour assurer la sécurité à l'entrée de la villa.

Et voilà, on en est là. Trois jours que ça festoie non-stop. Entre-temps, ses amis se sont mis à débarquer de Paris, de l'étranger. Mon client rince tout ce beau monde pendant dix jours. Dix jours de fêtes et de *sound system* qui ne lâche pas l'affaire avant 9 heures du matin. L'addition sera un peu salée, mais c'est bien peu de chose pour lui : 70 000 euros pour la villa, et entre 7 000 et 10 000 euros de frais de

fonctionnement quotidien. Soit des petites vacances festives à environ 185 000 euros.

En attendant, je jette un œil à l'écran qui renvoie les images de la caméra du portail. Oui, ils sont bien là. À trois, tous descendus de voiture. Ils attendent. Ils m'attendent. « Tapage nocturne », ils vont me dire.

Mais je sais déjà que leur présence, leurs PV et leurs rappels à la loi ne changeront rien. Je ne baisserai pas le son. Parce que ça n'est pas une option. Je travaille pour quelqu'un qui a payé pour qu'on mette le volume aussi fort et aussi longtemps qu'il le voudra.

On ne baisse pas le son chez les ultra-riches. Ou seulement s'ils en ont envie, mais certainement pas parce que la gendarmerie le demande.

Je savais que cette soirée allait poser problème. C'était une fête monumentale que nous préparions, alors, avec l'accord de mon patron qui m'en confiait l'organisation, j'avais fait un petit porte-à-porte dans les villas alentour pour prévenir qu'un événement franchement bruyant allait avoir lieu, qu'il serait compliqué, voire impossible de dormir, et qu'en conséquence, mon patron leur offrait de prendre à sa charge une nuit d'hôtel dans l'établissement de leur choix. Certains ont saisi l'offre. D'autres, non. « C'est pas les milliardaires qui vont décider où l'on dort. » Bon. Mais de toute façon, étant donné la portée du son, c'étaient peut-être des dizaines de maisons qui étaient maintenant arrosées de décibels, je n'avais pas pu aller voir tout le monde et je ne pouvais pas savoir d'où venait la plainte.

Entre les grands pins parasols, les oliviers centenaires, et au pas de course, je longe la piscine illuminée, traverse le jardin, ouvre la porte et fais face aux gendarmes. Je connais un peu les règles du jeu, je sais que pour un tapage nocturne, il ne leur est pas autorisé de pénétrer dans l'enceinte de la propriété. Leur seul recours, c'est de nous verbaliser. Or, les sommes infligées sont insignifiantes pour mon patron.

Alors, pour gagner du temps, je joue la carte de la franchise.

— Écoutez, je ne peux pas baisser le son. Mon patron, celui qui reçoit pour cette soirée, il ne saura même pas que vous êtes passés.

— Je vais devoir vous verbaliser.

— Je comprends. Mais vous savez, ici le budget n'est pas un souci, donc vous pouvez dresser dix PV d'un coup, ils seront payés.

Je comprends que ma réaction l'ait irrité. C'est agaçant, la toute-puissance de l'argent. On a pourri la nuit des voisins, et j'aurais été l'un d'eux, je serais devenu fou. Mais il fallait un gars qui tienne ce discours. Et ce gars, ce soir-là, c'était moi, le fusible entre les désirs des ultra-riches et le monde réel. Si j'emmerdais mon patron avec des histoires de PV à 70 balles, je perdais mon boulot et quelqu'un d'autre le prendrait. J'avais pris le parti d'être honnête pour faire gagner du temps à tout le monde. Ça n'était pas pour mépriser le gendarme, mais pour lui éviter de revenir en se disant que je l'avais pris pour un con. C'est ce qui serait arrivé si je lui avais dit : « Oui, monsieur l'agent, bien monsieur l'agent, nous allons baisser », en sachant pertinemment que personne ne toucherait au volume de la musique.

Nous n'avons pas baissé. La fête a continué, la nuit, le jour. Les ultra-riches sont très endurants sur les *dance floors* quand ils sont en vacances. À 5 heures du matin, je faisais livrer comme prévu toute la gamme petit-déjeuner de Cyril Lignac. Les convives reprenaient des forces et diluaient dans le jus d'orange pressé les excès de substances variées qu'ils avaient consommées. Une petite sieste et c'était reparti.

Je dormais pour ma part comme je pouvais, pas longtemps, dans les intervalles. Quand je suis au service d'un patron, je le suis 24 heures sur 24, toujours sur le qui-vive. Les gendarmes, après avoir lâché deux ou trois PV, n'étaient pas revenus.

Seulement, il y avait un détail dont je n'avais pas eu connaissance. Un autre puissant au budget illimité occupait l'une des villas voisines pour la semaine, l'héritier d'un trône européen dirons-nous pour conserver son anonymat. Il était en vacances avec femme et enfant et ses boules Quies étaient bien peu de chose. Au deuxième soir, quand le DJ a poussé à nouveau le volume au maximum, l'héritier a vrillé.

Et quand le fils d'un roi vrille, il n'appelle pas les gendarmes, il appelle Papa. Et Papa, lui, a sans doute appelé un ministre ou un président. Car quelques heures plus tard, les gendarmes de Saint-Tropez étaient de retour, plus nombreux. Ils n'avaient pas du tout envie de rigoler et s'occupaient de barrer la route, pour qu'aucun autre convive ne puisse rejoindre la soirée. Ceux qui la quittaient subissaient un bon vieux contrôle routier avec éthylo-tests et compagnie. Les gendarmes à qui j'avais eu affaire n'avaient décidément pas apprécié ma franchise et prenaient leur revanche.

Je devais trouver des solutions. C'est mon métier, ça aussi. Je me suis souvenu que l'un de mes clients avait un hélicoptère sur son yacht, et que le yacht en question était amarré au port de Saint-Tropez ces jours-ci. Un petit coup de fil, quelques mots pour expliquer la situation et hop, j'ai créé un pont aérien pour faire venir malgré tout les gens qui manquaient le plus à la fête. On ne fait pas voler un hélicoptère comme on veut. D'abord il faut une *drop zone*. C'était le cas de la villa. Ensuite, chaque propriété est limitée à un quota d'atterrissages. De l'ordre de dix poses par an. On a un peu titillé le quota, parce qu'on a organisé cinq déposes. On faisait ça à la lumière du jour, histoire de ne pas crasher l'appareil dans les pins, ça aurait gâché la fête.

Bref, j'ai trouvé des combines. La fête a continué. Cet été-là, j'ai amassé plus de 30 000 euros de PV divers et variés. Une paille pour ceux qui payaient.

Et tout ça a commencé parce qu'à seize ans, j'ai voulu m'offrir une mobylette.

La mobylette et la pizzeria

Le milieu pour lequel je travaille depuis maintenant plusieurs décennies n'a rien à voir avec celui dont je suis issu. Je suis fils de commerçants, j'ai grandi dans un pavillon de banlieue parisienne. Je n'ai jamais manqué de rien, toujours été très heureux. Et j'ai reçu, je crois, une belle éducation. Mes parents m'ont transmis des valeurs, l'importance du respect de soi, des autres.

Savoir dire bonjour, savoir dire merci. Des choses simples.

Le chemin qui m'a mené au métier de majordome remonte aux années 1980. Pendant cette période, j'ai un jour quinze ans et une furieuse envie de mobylette. Je n'ai pas un sou et parle de cette furieuse envie à mes parents.

— Tu veux une mob ? Avec l'année scolaire que tu viens de nous faire, t'as qu'à aller bosser pour te la payer.

Je n'ai pas demandé mon reste. Le débat était clos de toute façon et je n'avais pas brillé à l'école dernièrement, c'était vrai.

Mon père a ajouté que ça me ferait du bien de bosser cet été. L'idée ne me déplaisait pas. J'étais curieux de faire cette expérience, je la trouvais valorisante. J'habitais dans les Hauts-de-Seine, près de Vélizy. Il y avait une pizzeria dans mon centre-ville. La seule du coin, à vrai dire. Je me suis pointé avec mon sourire, ma bonne volonté, mon absence de CV.

Ils me connaissaient, connaissaient mes parents. Ils ne recrutait pas et n'avaient pas vraiment besoin de moi. Mais j'étais un petit gars du village, ils m'ont pris en tant que commis. J'étais le gamin qui passait la serpillière, qui vidait les poubelles, la petite main du restaurant qu'on payait sous la table. De l'argent de poche que j'économisais pour mon grand projet motorisé.

J'ai fait cela pendant tout l'été et j'ai adoré. J'étais en coulisses, au début, une ombre qui nettoyait, épluchait, rangeait en cuisine. Ça m'allait, je m'entendais bien avec les cuisiniers, les serveurs, j'aimais les regarder travailler, me rendre utile en leur donnant des coups de main. Tout cela m'était assez naturel. Je ne restais pas les bras ballants, trouvais toujours de quoi m'occuper. C'était un plaisir de prendre part, discrètement, à l'effort collectif.

Au bout de quelques jours, on m'a confié des assiettes à servir. J'étais très fier de les apporter.

Les clients étaient gentils, sans doute attendris par mon jeune âge. J'adorais ce contact. Un petit mot par-ci, une petite blague par-là. La joie de servir. J'avais chopé le virus.

Tout au long de l'été, la révélation de ce goût a mûri dans ma tête et, alors que l'automne n'allait plus tarder, je me suis dit : « J'aimerais faire ça. » Travailler dans un restaurant. Travailler... Je n'avais aucune envie de retourner m'ennuyer sur une chaise à l'école. Je voulais rencontrer des gens, me former. Il y avait tout un monde à découvrir et pas de temps à perdre. C'était maintenant que ça devait commencer.

Je suis allé trouver mes parents. Je leur ai exposé mon projet. Ils avaient compris mon goût pour cette première expérience professionnelle, combien je m'étais senti à ma place. Alors ils ont tendu l'oreille, se sont montrés sensibles, n'ont pas cherché à me convaincre de poursuivre ma scolarité.

— OK, si t'as trouvé ta voie !

Ils m'ont filé un coup de pouce. Ils étaient marchands de chaussures au Plessis-Robinson et l'une de leurs clientes fidèles était la première maîtresse d'hôtel du Méridien Étoile, un quatre étoiles situé dans le 17^e arrondissement de Paris. Ils ont parlé de moi, de ma révélation de l'été et de ma vocation qui naissait.

— On se connaît bien, je serais ravie d'aider votre fils à démarrer. On va lui trouver une place.

Petit commis, grand restaurant

Quelques semaines plus tard, je faisais mes premiers pas en tant que commis dans un restaurant qui n'avait pas grand-chose à voir avec la petite pizzeria de mon village : Le Clos Longchamps. Le restaurant était rattaché à un hôtel luxueux, une énorme structure de pas loin de mille chambres. Le rez-de-chaussée était vitré et donnait sur une grande cour intérieure. L'ambiance était feutrée. On parlait doucement, la vaisselle ne tintait pas en salle. C'était ça l'élégance : le calme. Les nappes sur les tables aussi, et l'argenterie sur les nappes. Je n'avais jamais vu ça. À la maison, sur la table, il y avait une toile cirée, toujours la même, puisqu'il suffisait d'un coup d'éponge pour la nettoyer. Là, les nappes, impeccables, étaient repassées, et changées à chaque service.

Fasciné, je me fondais dans une équipe massive, qui s'inscrivait dans une hiérarchie complexe, avec des maîtres d'hôtel, des chefs de rang, des premiers commis. C'était fou ! On m'a remis un petit costume que j'ai enfilé avec une fierté immense. Tout me plaisait. Surtout les épaulettes. Il avait des épaulettes ! Elles étaient amovibles, il fallait les clipser. Comme des décorations, des insignes. En tant que commis, j'avais droit à des épaulettes noires. Je lorgnais, les yeux pleins d'étoiles sur les épaulettes des chefs de rang, qui elles étaient dorées. Un jour, j'aurais des épaulettes

dorées moi aussi, je pensais en les regardant s'affairer. Les commis passaient entre les plats pour aspirer les miettes. Les sommeliers présentaient les vins. Certains employés avaient pour seule tâche de découper viande et poisson en salle, devant les clients. Un ballet millimétré faisait danser les chariots chargés de fromage, de pain, d'alcool. Et je le prenais en pleine face. Je ne m'étais pas trompé. C'était ça que je voulais faire, c'était ici que je voulais servir. Et avoir mes épaulettes dorées.

J'aimais que tout soit tellement fluide, tellement précis. À la pizzeria, quand quelqu'un demandait une fourchette, bam, on lui apportait à la main, pas de chichi. Dans la structure que je découvrais, on apportait la fourchette sur un plateau. On rencontrait de grands professionnels pour tous les postes. Didier, par exemple, était le sommelier du restaurant. Il était aussi le champion du monde de sommellerie et particulièrement bienveillant avec moi. Il m'a pris sous son aile, m'a fait découvrir les détails de la mécanique, expliqué comment elle tournait.

Grâce à lui, je sortais de mon rôle de commis. Celui-ci me plaisait énormément cependant. Je ne m'ennuyais pas une seconde. Je passais l'aspirateur, je lustrais les couverts en argent, j'essuyais les verres, pressais les fruits pour le petit-déjeuner.

Puis je suis devenu *runner*. Le *runner*, comme son nom l'indique, doit se déplacer vite, être vif. C'est celui qui déboule avec son plateau d'argent quand les plats sortent de la cuisine pour les recueillir, les couvrir de cloches d'argent, puis transmettre le plateau chargé aux chefs de

rang, qui attendent, postés devant une grande table à l'abri des regards de la clientèle. Parfois, le bras ankylosé, j'avais l'impression que le plateau pesait plus lourd que moi. Les chefs de rang prenaient le relais, apportaient les assiettes en salle, les posaient devant les clients et soulevaient les cloches. C'était un spectacle !

Je regardais ça à bonne distance, mon statut m'interdisait de m'approcher. J'attendais juste, près du second guéridon, les assiettes qui revenaient sales, pour les emporter à la plonge. C'était le bonheur ! J'étais profondément heureux de faire partie de cette mécanique tellement bien huilée.

Apprendre à servir

C'est un métier de bon sens. Être aimable, dire bonjour, merci, savoir se rendre utile, tenir la porte, tirer la chaise, changer la serviette quand elle est tombée. Je l'ai appris sur le tas, à tâtons. Il faut savoir observer pour faire ce métier, ne pas attendre qu'on vous donne toutes les consignes. Il y en a une qui les englobe toutes, c'est « Fais comme tu aimerais qu'on fasse pour toi ». C'est en tout cas l'idée que je me fais de mon métier. Et c'était déjà le cas quand j'ai commencé.

Ensuite, il suffit d'appliquer le principe à toutes les circonstances. Quand, aujourd'hui, j'ai des clients à Saint-Tropez ou à Ibiza en train de cuire au soleil au bord de la piscine, je débarque sans qu'ils aient à me le demander avec une assiette garnie de pastèque, de melon, de fraîcheur, quoi. Et souvent, ils s'étonnent : « Oh, mais vous avez lu dans mon esprit ! »

Eh non, j'aurais voulu la même chose, tout simplement. On est là pour apporter du confort, du plaisir. C'est de l'assistance à la personne, poussée au maximum. Quand mes clients quittent leur transat pour piquer une tête dans la piscine, le temps qu'ils se baignent, je remets la serviette bien à plat, pour qu'ils n'aient plus qu'à s'allonger dessus en sortant. Je suis toujours aux aguets, j'anticipe les désirs et les besoins.

J'ai compris la règle du jeu dès mon premier boulot au Méridien. Je n'y suis pourtant finalement pas resté longtemps, moins que je ne l'aurais voulu. J'y étais très heureux, mais ma mission là-bas a été brutalement interrompue. J'ai été victime d'un accident de moto assez costaud qui m'a valu un an de rééducation. Reprendre une activité professionnelle aussi physique n'était pas possible à ma sortie de l'hôpital. Retourner cavalier dans des restaurants était inenvisageable.

Alors, pour ne pas perdre mon temps pour autant, j'ai décidé de m'inscrire dans une école hôtelière. Pendant six mois, avec des examens en fin de formation. Il s'agissait de l'Institut national de formation aux métiers de la table et du thermalisme, le thermalisme désignant les hôtels dédiés au bien-être, avec leur spa, thalasso, etc.

Les profs étaient des professionnels, des maîtres d'hôtel, des serveurs... Et l'enseignement était orienté vers le service de luxe et la gastronomie. Par exemple, nous apprenions les techniques de découpe : découper comme des chirurgiens des volailles, des poissons, des gigots, des fruits. Cela demande un certain doigté de découper une orange en ne la touchant qu'avec une fourchette et un couteau. Je suivais donc ces travaux pratiques.

Et très vite, on était catapulté en salle, on pratiquait sous l'œil des clients. J'étais en alternance : une semaine à l'école, une semaine dans des restaurants ou des hôtels.

J'adorais ça. Cette mise en scène de la gastronomie dont j'étais un maillon, le souci du détail, le côté manuel. Et le fait d'être formé par des machines de guerre ! Des hommes qui connaissaient le métier sur le bout des doigts

avaient atteint un degré de précision dans les gestes que je trouvais remarquable.

Nous, leurs élèves, faisons nos armes en servant, en découpant pour les maîtres d'hôtel qui mangeaient avant le service. Et quand ils estimaient qu'on maîtrisait notre affaire, alors on nous donnait notre chance, nous étions envoyés en salle. On découpait devant le client, avec toujours un chef de rang auprès de nous qui veillait au grain, et nous faisait ensuite un retour sur notre prestation.

Ce sens du service, poussé à l'extrême, me passionnait et me fascinait. C'est quelque chose qui s'est perdu. Bien sûr, il y a toujours une recherche de l'excellence dans les restaurants qui ont trois étoiles au Michelin, mais de nos jours, toute l'attention va aux chefs. Dans les cuisines, ça dresse à la pince à épiler, la petite fleur, le yuzu, le machin. C'est une œuvre d'art qui arrive à table. Et le serveur, il sert. L'assiette sort de la cuisine, il la pose sur la table. Bonne dégustation. Tout s'est bien passé ? Fin du jeu. Je regrette ce sens du service qui impliquait un vrai *show*.

Pendant ces quelques mois à me former dans cette école, j'avais appris à jouer ce show-là, j'en étais fier, et c'est fort de cette compétence que je suis entré au Plaza Athénée, un cinq étoiles situé avenue Montaigne, près des Champs-Élysées. Je rêvais d'être chef de rang, mais ça n'était pas possible avant un certain âge. J'étais encore un petit jeune, j'avais à peine vingt-quatre ans. J'ai pris mon mal en patience, commis à nouveau.