



Photo Yvette GRANGER

SAINT-ÉTIENNE

Deux jeunes blessés par balles après une rixe

PAGE 13

La Tribune
LE PROGRÈS

Édition Gier et Pilat 420 Dimanche 7 janvier 2018 - 1,50 €

ALERTE INFO

Vous êtes témoin d'un événement, vous avez une info ?

0 800 07 68 43 Service à appel gratuit

LPRFILROUGE@leprogres.fr

NATIFS DU GIER ET AMIS D'ENFANCE



La belle réussite de Julien Burlat et Arnaud Zannier

Les deux sont nés en 1973 à Saint-Chamond. Amis d'enfance à Saint-Paul-en-Jarez, le fils du fondateur du groupe Zannier et le fils d'artisans ont gravi les échelons chacun de leur côté, avant de se retrouver sur la route vers les sommets de l'hôtellerie et de la gastronomie. Photos ZANNIER HOTELS et DR

PAGES 10 ET 11

COUPE DE FRANCE ASSE-NÎMES

L'appel à l'union sacrée



Jean-Louis Gasset. Photo Philippe VACHER

Mitrovic recalé à la visite médicale

PAGES 26 ET 27

RECENSEMENT

Le Pilat rhodanien continue à gagner des habitants

PAGE 20

SOLDES
-20% à -40%

POÊLES - CHEMINÉES - CHAUDIÈRES

ZAC DES MURONS • 42160 ANDRÉZIEUX
☎ 04 77 93 90 62

ZA NATURAL • 42210 BAS-EN-BASSET
☎ 04 71 66 37 48

www.ciel-azur.fr

CIEL AZUR

MAISON DIDIER
BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR
5, rue José-Frappa - SAINT-ÉTIENNE
Tél. 04 77 49 32 49

Bonne Année Bonne Santé

Promotions du 9 au 13 janvier 2018

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Cuisse de poulet dépeignée | 4,90 € kg |
| Rôti de veau farci ou farceur | 11,50 € kg |
| Côte de porc filet | 6 € kg |
| Os à sauter de foie de volailles | 2,80 € pièce |
| Quenelles financières à la tomate | 1,90 € kg |

Wares d'origine française / Dans la limite des stocks disponibles

DOIZIEUX

Lionel Batie, le boulanger qui travaille à l'ancienne

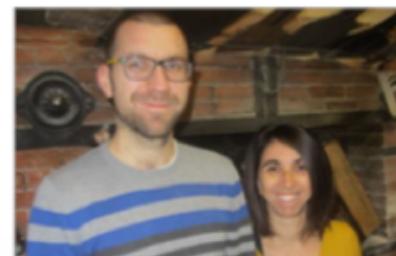


Photo Laurent PITIOT

PAGE 18

LOIRE RÉUSSITE

Arnaud Zannier et Julien Burlat : du Gier au sommet du luxe

Les deux sont nés en 1973 à Saint-Chamond. Amis d'enfance à Saint-Paul-en-Jarez, le fils du fondateur du groupe Zannier et le fils d'artisans ont gravi les échelons chacun de leur côté, avant de se retrouver sur la route vers les sommets de l'hôtellerie et de la gastronomie.

L'histoire a commencé dans le Gier, sur les bancs de l'école de Saint-Paul-en-Jarez. « Mon amitié avec Arnaud, c'est une belle histoire. On se connaît depuis qu'on a 12-13 ans », raconte Julien Burlat. « J'habitais à

“ On a les mêmes goûts, on se complète très bien professionnellement ”

Julien Burlat

500 m de chez Julien. Je l'ai rencontré par l'intermédiaire de ma sœur aînée », se souvient Arnaud Zannier. « Je n'étais pas très scolaire, ce n'était pas trop mon truc. Je suis quelqu'un d'assez passionné, j'ai besoin d'avoir des objectifs, l'école c'était un peu abstrait, je m'en désintéressais », précise Arnaud, parti au collège à La Grand-Croix, puis au collège Sainte-Marie, à Saint-Chamond et Chazournes, en Haute-Loire. Avant de finalement être envoyé en internat en Suisse à 16 ans. Ils continuent de se fréquenter quand Julien fait ses premiers pas professionnels. « J'ai passé un bac pro cuisine. Je suis issu d'une famille de bouchers. Depuis tout gamin, je voulais faire de la cuisine. J'ai fait le lycée hôtelier du Renouveau à Saint-Étienne. Mon objectif était de travailler chez Pierre Ga-

gnaire. » Il y parvient. Toutes les vacances, les week-ends, il travaille dans le trois-étoiles du maître qui le prend sous son aile. Il a ensuite enchaîné les belles maisons : le Crillon, Ducasse, l'Ambroisie de Bernard Pacaud.

Le hasard, ou le destin, a fait se retrouver les deux copains. « À 20 ans, Arnaud a fait une fête. Il a ramené des copains et des copines et je suis tombé amoureux de l'une d'elles, une Belge. » Sophie Verbeke partage depuis sa vie. Professionnelle aussi. Le couple s'installe en Belgique. Julien ouvre un restaurant à Anvers, le Dôme en 2003, gagne vite une étoile. Ouvre le Dôme sur Mer un peu plus tard.

Arnaud était déjà en Belgique. Avec sa femme, Julie Vandernriessche. La meilleure amie de Sophie. Arnaud est alors dans la chaussure de luxe (lire par ailleurs). « Quand il a ouvert son premier hôtel à Megève, il m'a assez naturellement demandé de l'aider. On a les mêmes goûts, les mêmes sensibilités, on se complète très bien professionnellement », justifie Julien. « On est sur la même longueur d'ondes. On vivait à la campagne, on faisait notre saucisson. Tous les ans, on tuait le cochon. On a des valeurs familiales », ajoute Arnaud.

Ce dernier, passé par Paris et Londres, se lance donc dans l'hôtellerie. La famille Zannier y achète notamment La Ferme de mon père, le restaurant de Marc Veyrat. En 2011, le Chalet Zannier marque le début de l'aventure professionnelle commune. Avec, bien sûr, Julien aux fourneaux. Puis Zannier Hotels ouvre au Cambodge, en Belgique...

L'entreprise gagne du terrain. Julien parcourt maintenant le monde pour le groupe hôtelier. « Mon rôle, c'est de développer la cuisine, de faire les cartes, de recruter les chefs... Je passe partout régulièrement. Je con-



Julien Burlat et Arnaud Zannier, associés dans plusieurs projets d'hôtellerie haut de gamme. Photo Geekandfood.fr

trôle. » Mais il n'oublie pas ses origines dans le Gier. « J'y retourne quelques fois par an. J'ai de la famille sur place, à Genilac, à Lorette... Je garde de très bons souvenirs. Je revois toujours des copains. Pourquoi, c'est très important. » Au point de revenir pour de bon ? « J'adorerais avoir une petite ferme aux portes du Pilat. On ne sait jamais. » Fabien Hisbacq

« J'ai eu l'idée de l'hôtellerie avec un luxe alternatif »

« Quand on habite un village et que le père réussit ou gagne pas mal d'argent, on est un peu isolé. Mais ça ne m'a pas empêché de rencontrer quelques copains, dont Julien. » Quand Arnaud Zannier était enfant à Saint-Paul-en-Jarez, le groupe fondé par son père, Roger, en 1962, n'était pas alors le géant international du prêt à porter d'aujourd'hui. Mais au tournant des années 1970 et 1980, il était déjà puissant, notamment grâce à la marque Z. Arnaud a finalement quitté le Gier pour la Suisse, comme le reste de la famille. « Au début, je revenais voir mes grands-parents, mais ils sont décédés ». Ses retours sur ses terres d'origine se font donc rares.

Roger Zannier a bien sûr proposé à son fils de faire son chemin au sein de l'entreprise familiale. Mais Arnaud avait autre chose en tête. « J'avais besoin de me trouver. Tout le monde rêve de grandir dans une famille aisée, mais je voulais créer mon affaire. J'ai baigné dans la mode. Mon père m'a envoyé à Londres pendant cinq ans pour travailler au développement de la marque Kickers. La mode, c'était naturel pour moi. Mais j'étais plus attiré par la chaussure. J'ai toujours économisé pour m'acheter de belles chaussures. J'ai créé cette petite marque, NDC, qui a très vite été un



Arnaud Zannier. Photo ZANNIER HOTELS

succès. On les a retrouvés dans les plus belles boutiques du monde », raconte Arnaud Zannier. Son père a ensuite essayé de le convaincre de rester dans le groupe. « Mais pour lui, cette entreprise qu'il avait créée, c'était quelque chose de très personnel et je ne voyais pas ce que je pouvais apporter. Il m'a demandé ce que je voulais faire. J'ai eu l'idée de l'hôtellerie avec un luxe alternatif. »

À Megève, en Belgique et au Cambodge

« À la fin des années 1990, le luxe était très ostentatoire. De par mon éducation, j'étais plus dans l'émotionnel. Je voulais créer une expérience pour le client et c'était assez précurseur. Aujourd'hui, beaucoup se réclament de l'authenticité. Nous, on l'a fait dès Megève il y a sept ans, avec un vrai chalet, du bois, de la pierre, des grosses couvertures. » Arnaud Zannier a trouvé dans l'hôtellerie un moyen d'exprimer ses rêves et ses talents.

« L'hôtellerie permet de travailler dans différents domaines, l'architecture, la partie culinaire, il y a l'aspect humain, recevoir des gens, leur faire vivre quelque chose. Très jeune, j'ai découvert le monde, j'ai beaucoup voyagé, je suis allé dans beaucoup d'hôtels, de restaurants. Je ne trouvais pas ces valeurs. Il y avait un côté trop mode. Moi, j'ai toujours essayé de créer de vrais petits nids, des choses intemporelles », souligne Arnaud.

Des projets en Namibie et aux Baléares

Des cocons, pour le moment, il en a créé trois. Le Chalet de Megève en 2011, un resort à Phum Baitang, au Cambodge en 2015 et le 1898 The Post à Gand, en Belgique, en septembre. Trois lieux qui n'ont rien à voir entre eux au premier regard. Mais qui



Le luxe discret est la marque de fabrique des hôtels Zannier. Ici, le 1898 The Post, à Gand, en Belgique. Photo ZANNIER HOTELS

ont séduit jusqu'à l'actrice Angelina Jolie, qui avait déclaré que c'était un de ses hôtels préférés dans le monde. Elle était ensuite revenue durant trois mois, occupant quinze chambres avec son entourage à l'occasion d'un tournage.

Mais l'aventure ne fait que commencer. « On a plusieurs lieux dans les tuyaux. On a des super-retours sur Gand et ça marche financièrement. Alors, on investit dans d'autres projets. En juin, on va ouvrir en Namibie un lodge haut de gamme, puis un deuxième en août », détaille Julien Burlat. Il devrait y en avoir un troisième

ZOOM

Julien Burlat : un chef très en vue et curieux de tout

Quelle cuisine ?

« Ma cuisine, c'est d'abord les produits. Ça paraît évident de dire ça, tout le monde le dit, mais c'est mon éducation de boucher, j'adore chercher les fournisseurs, j'ai des pêcheurs du lac Léman, des éleveurs de cochons basques. Ma cuisine, c'est des produits et la simplicité. Il y a peu de chose dans l'assiette. C'est une cuisine très personnelle. Après, il y a des choses qui deviennent à la mode, mais je ne le recherche pas. Mon pâté en croûte, je le fais depuis très longtemps et maintenant c'est à la mode. »

Racines et réseaux gastronomiques

« Je suis toujours en contact avec Pierre Gagnaire. J'ai eu comme stagiaire Jacques Marcon, le fils de Régis, à l'Ambroisie, à Paris. Je connais bien aussi César Troisgros. J'ai un gros réseau international. J'aime beaucoup les jeunes chefs. Je me nourris des autres. Je ne suis pas fermé, je veux comprendre. Mais pas forcément pour reproduire. » Notons également que Julien Burlat s'était associé à un autre Stéphanois,

Julien Bobichon (passé par les cuisines d'Alain Passard à L'Arpège) au Dôme et au Dôme sur mer, à Anvers.

Troisgros, meilleur chef du monde ?

« Le vote pour le meilleur chef, c'est débile. On peut dire son chef ou son restaurant préféré éventuellement, mais pas qu'il est le meilleur. J'ai eu une étoile Michelin et j'étais près d'obtenir la deuxième, mais j'ai arrêté cette course il y a un moment. Le Michelin a encore beaucoup de pouvoir, mais il faut avant tout bien cuisiner pour soi. Michel Troisgros est quelqu'un de très humain. J'ai trouvé son pari de déménager à Ouches génial. C'était très courageux. J'ai beaucoup de respect. C'est quelqu'un qui a une vraie vision. »

Des conseils

« C'est difficile de choisir, mais je conseille le restaurant Aux Terrasses (Tourmus, Saône-et-Loire) de Jean-Michel Carrette. Il y a aussi le Palegric, à Corençon-en-Vercors (Isère), de Guillaume Monjauré. » Originaires de Saint-Paul-en-Jarez, Julien a aussi bien sûr suivi l'envol, il y a un an, de L'Écllosion.

“ Aujourd'hui, quand je crée un nouvel hôtel, j'essaie de mettre des éléments qui font appel à mes souvenirs avec mes grands-parents dans le Gier : le plancher qui craque, les portes qui grincent, l'odeur du café... ”

Arnaud Zannier