

# Osé - Pari osé, mais pari gagné!



Installé à Ellange, le restaurant Osé (pour Original Savoureux Équilibré) ouvert il y a un peu moins de deux ans, a déjà réussi la prouesse de se faire remarquer par les prestigieux guides Michelin et Gault & Millau. Rien d'étonnant au regard de l'impressionnante expérience qu'affiche le chef Jean-Baptiste Durand. Au cours de ces 15 dernières années, ce jeune chef tout juste trentenaire, a en effet partagé les cuisines de grands noms étoilés français tels qu'entre autres, Éric Guérin de La Mare aux Oiseaux, William Ledeuil de la Kitchen Galerie, Florent Ladeyn du Bloempot, David Gallienne du Jardin des Plumes ou Frédéric Bacquié de la Balette. En 2020, stoppé net dans ses pérégrinations par le Covid, Jean-Baptiste Durand remonte de Collioure à la frontière luxembourgeoise où est installé son frère, avec lequel il décide de créer son propre établissement. Un pari ... osé, puisque le restaurant ouvre tout juste après les restrictions imposées par la pandémie en 2021. Associé à Clément Milville, avec sa compagne Johanna Cael en salle, Jean-Baptiste Durand propose, sur une carte qui change régulièrement, une cuisine sans chichi mais élaborée avec finesse, pleine de saveurs, dans l'air du temps, faisant la part belle aux produits frais et qui semble avoir séduit les amateurs de bonne chère. Entretien avec le chef Jean-Baptiste Durand.

*(Visite du 11 novembre 2022)*

## En savoir plus

[www.osé.lu/](http://www.osé.lu/)











Jean-Baptiste Durand propose, sur une carte qui change régulièrement, une cuisine sans chichi mais élaborée avec finesse, pleine de saveurs, dans l'air du temps, faisant la part belle aux produits frais (crédit: Laurent Antonelli/ Agence Blitz)

Jean-Baptiste Durand propose, sur une carte qui change régulièrement, une cuisine sans chichi mais élaborée avec finesse, pleine de saveurs, dans l'air du temps, faisant la part belle aux produits frais (crédit: Osé restaurant)

### **Votre plus grande réussite?**

Incontestablement l'ouverture d'Osé! Nous avons tout fait ici: tout le monde a mis la main à la pâte! J'ai poncé les tables, fabriqué des meubles, on a tout remis à notre goût au niveau de la décoration, ma mère a confectionné les rideaux et le linge de table! C'est clairement le projet d'une vie!

### **Un échec marquant?**

J'en ai quelques-uns ! Si je devais refaire certaines choses, ce serait de ne pas avoir autant la bougeotte et de ne pas me lasser aussi vite! J'aurais pu rester plus longtemps dans certaines grandes maisons prestigieuses pour apprendre plus de choses et, peut être, voir des opportunités se présenter que je n'ai pas eu la patience d'attendre!

### **Des projets à venir ?**

Nous en avons plein, notamment investir l'espace libre dans la grange attenante au restaurant, pour y installer un bar avec une petite restauration pourquoi pas à partager ou encore une petite épicerie de produits locaux où manger.

### **Selon vous, qu'est-ce qui vous différencie de la concurrence?**

Le fait que nous voulons donner du bonheur à nos convives au travers de notre cuisine, dans l'air du temps, sans prétention mais soignée.

### **Votre vision de l'entrepreneuriat? Un modèle?**

Mon modèle reste le premier chef avec lequel j'ai travaillé, Éric Guérin. Être dans sa cuisine, à 15 ans, a été une révélation pour moi! C'est là qu'est née ma passion pour ce métier! Ma vision de l'entrepreneuriat ressemble à ce que nous faisons ici: créer des emplois, donner un cadre de travail agréable, avec une équipe jeune et dynamique, être à la pointe de ce qui se fait de mieux au niveau technique, adapter les heures de travail pour concilier le personnel et le professionnel... Créer une ambiance familiale, loin de ces entreprises impersonnelles où l'on se perd parfois !

### **Un conseil à donner à un entrepreneur en herbe?**

Toujours croire en ses projets, ne jamais baisser les bras. Quand on est passionné, tout devient possible et aucune difficulté n'est insurmontable!

**Quelles difficultés rencontrez-vous actuellement ? Comment les surmonter ?**

Comme tout le secteur, nous devons faire face à de grosses difficultés de recrutement. Je souhaiterais que la vision que les gens ont de ces métiers change pour pallier ces problèmes de recrutement! Ce sont évidemment des professions très difficiles, mais qui peuvent apporter aussi tellement de satisfaction. Il faut tout faire pour redorer le blason du secteur de la restauration, afin qu'il soit à nouveau attractif pour les jeunes.