



L'ALBUM DE Michel Roth

Chef exécutif

PAR MARTINE OCCHIPINTI

Bocuse d'Or et Meilleur Ouvrier de France la même année, Taittinger quelque temps auparavant. Les cuisines du *Ritz*, puis celles de Lasserre et de nouveau celles du *Ritz*. Aujourd'hui Genève et l'École Lenôtre à Paris...

Hôtel Président Wilson Genève - Suisse



© Hôtel Président Wilson

Sur les bords du lac Léman se dresse l'*Hôtel Président Wilson*, un palace cinq étoiles face au Mont-Blanc...

Dans ce cadre aux airs de *Riviera*, l'hôtel avec son luxueux spa, son univers d'élégance et ses 180 chambres et 48 suites de luxe, est un lieu très prisé de nombreuses personnalités. Au sommet de l'édifice, la célèbre *Royal Penthouse*, une suite de 1 700 m² et son incomparable vue panoramique.

En 2012, l'événement à Genève, c'est l'arrivée de Michel Roth à l'*Hôtel Président Wilson*. Et principalement au *Bayview by Michel Roth*, le gastro de l'hôtel.

Cette année-là, Michel Roth, conseiller culinaire, alors en stand-by (durant la fermeture de l'hôtel *Ritz*) se doutait-il que Genève serait un nouveau tournant dans sa carrière ? Il ne se posait pas la question. L'endroit lui plaît. Et très vite, il prend le poste de chef exécutif.

Connaissant tous les filons du travail réalisé dans les coulisses d'un grand hôtel, il dirige aujourd'hui la restauration de l'*Hôtel Président Wilson* : le *Bayview*, le libanais *Ara-besque*, le restaurant *Umami*, le *Glow Bar* et ses annexes, le room service...

Il faut dire qu'accompagné de ses gars, tous des anciens... Michel Roth a parfaitement fusionné avec l'équipe déjà en place.

Et quand une symbiose s'installe, tout le monde donne le meilleur de lui-même. Et quand le chef a du talent, le résultat ne se fait pas attendre.

En une seule petite année, Michel Roth décroche, pour le *Bayview by Michel Roth*, la 1^{re} étoile au guide Michelin.

Michel Roth incarne la cuisine de haut vol, l'excellence. Mais au delà de toutes ses performances professionnelles, si nous devons établir la liste de toutes les qualités dont est pourvu le chef, nous en mettrions une en avant : sa gentillesse. Elle fait l'unanimité. Tous ceux qui l'ont côtoyé font état de sa bienveillance, de sa générosité... La gentillesse, il la consommerait sans modération ! Et s'il est vrai qu'elle est un antidépresseur 100 % naturel, l'on comprend alors l'éternelle bonne humeur du chef Michel Roth. →



À l'école maternelle...



En apprentissage à Sarreguemines, Michel a 14 ans (le 2^e à droite sur la photo).



En 1991, pour le Bocuse d'Or, en compagnie de Guy Legay.

Michel Roth est né le 7 novembre 1959 à Sarreguemines en Moselle. Il passe son enfance à Hambach. Son père, maire du village et employé à la SNCF, entreprit un jour de transformer un bout de terrain lui appartenant en un camping. Il aménage un étang de pêche, il crée une brasserie, l'affaire s'agrandit, tourne bien et le papa décide d'y consacrer tout son temps, toute son énergie.

Michel, encore jeune garçon en culottes courtes, traîne souvent en cuisine. Son père y décèle une vocation naissante et l'envoie en apprentissage chez son ami cuisinier Charles Herrman dont l'auberge, *La Charrue d'Or*, se situe à Sarreguemines. « Je logeais chez ma tante et mon parrain. Je les adorais... »

L'apprentissage ?

« Honnêtement, cet apprentissage en cuisine, ce n'était pas un souhait de ma part, je traînais en cuisine, certes, mais loin de moi l'idée d'en faire mon métier. »

Pourquoi alors l'avoir accepté ? « J'étais un enfant respectueux et bien élevé, j'ai obéi... »

Comme quoi, n'en déplaise à certains, l'obéissance est une vertu. Imaginez... L'univers de la gastronomie française sans Michel Roth !

T.G.M. : Vos débuts dans la profession...

M. R. : Je suis tout de suite entré dans le vif du sujet. Les premiers mois de mon apprentissage furent difficiles, mais tout s'est bien terminé avec mon titre de 1^{er} Apprenti de la Moselle.

Votre maître d'apprentissage...

Au décès de mon père, monsieur Herrman me prend sous son aile.

Il m'envoie au restaurant *Saint-Hubert* à Hambach. J'y passe une petite année entrecoupée de stages au *Crocodile* de Strasbourg avec Émile Yung et à l'*Auberge de l'III* d'Illhaeusern avec la famille Haeberlin.

Puis...

Paris étant, selon lui, l'étape incontournable, monsieur Herrman écrit à plusieurs chefs parisiens dont Guy Legay qui accepte de me faire entrer dans son équipe, au *Pavillon Ledoyen*. C'était pour un stage de deux ou trois semaines.

Paris...

Je suis arrivé à Paris à l'âge de 17 ans, avec mon frère pour m'accompagner et me trouver une chambre.

Le Pavillon Ledoyen...

Une fois sur place, je prends le poste d'un 2^e commis qui quittait la brigade. Finalement, j'y reste deux ans.

À l'issue de ces deux années...

Monsieur Legay, quitte *Ledoyen* pour prendre le poste de directeur des cuisines du *Ritz*, il me propose de le suivre en tant que 1^{er} commis. J'accepte aussitôt.

Le Ritz ...

À notre arrivée, le palace venait d'être acheté par monsieur Al-Fayed. Il avait été entièrement rénové et se préparait à une nouvelle vie.

Une nouvelle vie aussi pour vous...

En tout, j'ai passé plus d'un quart de siècle au *Ritz*. Dix-huit ans avec monsieur Legay, onze ans après monsieur Legay. À aucun moment, je n'ai vu le temps passer.

Pourtant, un quart de siècle, c'est long...

Il y a eu plusieurs tranches de travaux, le restaurant a été changé de place...

Il y avait bien sûr *L'Espadon*, le restaurant gastronomique, mais nous étions aussi en permanence sollicités par tous les autres points de restauration : les banquets, le room-service et surtout le service à la demande. Dans les grands hôtels, on fait du sur-mesure : des régimes particuliers, des cocktails à thème... On réfléchit et l'on apprend tous les jours quelque chose de nouveau.



Michel Roth au restaurant Lasserre.



À l'Élysée, Michel Roth entouré de Jean-Marc Delacourt, Guy Legay et Paul Bocuse. Il vient de recevoir sa médaille des MOF.



En compagnie de Michel Blanc, Charlotte Rampling, Carole Bouquet et Dominique Lavanant.

En cuisine, vous faites des rencontres...

Avant d'être moi-même le bras droit de monsieur Legay, plusieurs seconds se sont succédé : Gabriel Biscay, Jean-Marc Delacourt, Christian Le Squer, Christian Constant, Jean-François Girardin et d'autres... Chacun apportait son savoir-faire.

C'est au *Ritz* que j'ai préparé tous mes concours. J'ai grandi dans cette maison...

Pourtant, vous la quittez...

En 1999, pour le poste de chef exécutif chez *Lasserre*, une maison tout aussi mythique. Deux ans plus tard, je retourne au *Ritz*...

Lasserre... Était-ce une simple infidélité ?

Lasserre n'a pas été une étape anodine dans mon parcours. Bien au contraire, cette expérience m'a été très utile pour ma vie future.

Le restaurant Lasserre... deux étoiles au guide Michelin !

Une très belle maison connue dans le monde entier.

Votre première approche...

Lorsque je me suis rendu chez *Lasserre* pour la première fois, je n'y croyais pas, d'ailleurs dans mon entourage, personne n'y croyait.

Alors, pourquoi vous y être rendu ?

Juste pour « voir », et quand j'ai « vu » cette salle, quand j'ai ressenti l'atmosphère, j'ai réalisé à quel point le lieu est exceptionnel.

Une belle opportunité...

Chez *Lasserre*, j'allais m'épanouir professionnellement, réaliser ma propre cuisine avec une brigade de vingt-cinq personnes dont Laurent Delarbre, aujourd'hui à *La Tour d'argent*...

Vous aviez une liberté...

Tout en respectant les grands classiques de la maison, je pouvais créer un effet nouveau, proposer une tradition modernisée.

Dans des cuisines neuves...

Des cuisines entièrement refaites, j'ai participé au projet avec l'architecte. Elles sont d'ailleurs toujours en place.

Pourtant, deux ans plus tard, lorsque le Ritz vous sollicite, vous répondez à l'appel...

La décision ne fut pas facile à prendre. Chez *Lasserre*, j'avais trouvé, en cuisine et en salle, des équipes en place très enthousiastes, j'avais maintenu les deux étoiles, gagné une confiance en moi. Mais une longue histoire me liait au *Ritz*.

Votre retour...

Si je n'avais pas quitté les cuisines du *Ritz*, si j'avais succédé directement à monsieur Legay, je me serais heurté, je pense, à une situation assez compliquée. Quand on travaille avec des gars durant des années, il est très difficile de prendre le rôle du chef du jour au lendemain. Là, j'avais pris du recul.

La force, l'expérience, acquises chez *Lasserre* m'ont permis d'aborder le poste de directeur des cuisines avec sérénité.

Le Ritz avait perdu sa 2^e étoile...

Après le départ de monsieur Legay. Nous l'avons récupérée en 2009.

Puis, de longues années s'écoulent encore...

Jusqu'en 2012. Lorsque nous apprenons la fermeture imminente de l'établissement pour une rénovation prévue sur plus de deux ans, certains prennent leur disposition et quittent la brigade. À la fin, nous n'étions plus très nombreux, il nous fut difficile de tenir un haut niveau jusqu'au bout.

Les derniers jours, *L'Espadon* affichait complet. Tout le monde souhaitait voir le *Ritz* dans son jus une dernière fois. →



Depuis 2015 à l'École Lenôtre. En compagnie de Guy Krenzer, Olivier Poussier et Éric Léautey.

Chez Paul Bocuse, Michel Roth et Guillaume Gomez. Tous deux co-présidents d'Euro Toques France. Ils ont été élus en décembre 2014.

Le dernier jour...

Dans la salle de restaurant, beaucoup de fidèles, certains sont venus à midi, dont madame Debuissou, d'autres le soir. Ce jour-là, en salle, j'ai été « ovationné ». Une grande émotion. Un grand moment.

Puis, vous refermez la porte des cuisines derrière vous ...

Avec une pensée très forte pour mes gars, nous allons nous disperser...

Une pensée aussi pour monsieur Legay et ses anciens seconds...

Pour Arnaud Faye, mon adjoint lorsque nous avons eu la 2^e étoile. Pour tous ceux qui m'ont accompagné tout au long de ces années. Tous m'ont apporté du bonheur dans le travail, tous ont marqué leur époque : les apprentis, les plongeurs, les commis, les chefs de partie, les seconds... Chacun, à son niveau, a participé au rayonnement des différents points de vente du Ritz.

Une nostalgie ?

Un peu oui. Je savais que la maison ne serait plus jamais la même.

Conserviez-vous votre poste ?

Tout le monde conservait son poste. Aujourd'hui, certains ont refait leur vie ailleurs. Les autres reviendront.

Vous, vous ne reviendrez pas.

Le saviez-vous ?

Non, enfin oui, peut-être... Au fond de moi, je pense que je savais que je ne reviendrai pas.

Pour quelle raison ?

Il y a un temps pour tout et à un moment

donné, il faut savoir mettre un terme à une situation pour vivre d'autres expériences. Et puis, j'étais déjà parti et j'étais déjà revenu...

Si le Ritz n'avait pas momentanément fermé ses portes, je n'aurais sans doute jamais pris la décision de quitter cette maison. Mais voilà, il y a eu les travaux, il y a eu des opportunités, je n'ai pas choisi, cela s'est fait spontanément.

Nicolas Salle va occuper les cuisines du Ritz...

Un chef très talentueux ; pour lui, c'est un super challenge.

Lorsque vous quittez le Ritz...

Je crée ma société *Michel Roth Consulting*. Je décroche quelques contrats, notamment auprès de Server/air france, Nespresso, le groupe privé Orpéa, Arte, Délifrance...

Puis, un jour, Charles Tamman, le propriétaire de l'Hôtel Président Wilson à Genève, me contacte par l'intermédiaire de Georges Safi, un ancien du Ritz. Monsieur Tamman était un client fidèle, il me connaissait.

Et il connaissait votre cuisine...

Sans doute l'avait-il suffisamment appréciée pour me demander d'être conseiller culinaire dans son hôtel à Genève.

Vous voilà donc à Genève...

Dans l'hôtel, on me guide aussi vers une petite salle de restaurant de dix, douze tables, le Bayview fermé depuis quelques mois après plusieurs tentatives de restauration.

Le propriétaire souhaite en faire un gastro. Très bonne idée. Le lieu est joli, avec une superbe vue sur le lac Léman, les Alpes et le Mont-Blanc.

Je fais appel à Laurent Wozniak, un de mes anciens déjà installé en Suisse, et d'autres chefs avec lesquels j'avais travaillé au Ritz. En pâtisserie, Didier Steudler, un ancien de l'École du Ritz.

Franck Meyer, mon fidèle bras droit qui sera chef de cuisine.

Étiez-vous tenu à un style de cuisine ?

« Faites comme si vous étiez dans votre propre restaurant », m'a dit monsieur Tamman.

C'est ce que j'ai fait. Dans un hôtel qui, de surcroît, n'a pas un passé chargé d'histoire, tel le Ritz ou Lasserre.

J'avais un regard neuf, je me sentais libre comme jamais...

Libre... C'est-à-dire ?

Je me laisse aller à une épure, à la simplicité, à mon goût pour le contemporain, à quelques touches de gaieté.

Comment mettre de la gaieté dans une cuisine ?

À travers des saveurs, des textures, qui interpellent, qui divertissent un repas, cela passe par une association d'épices, un fruit, une cuisson. En suivant une idée originale...

Qu'est-ce qu'une idée en cuisine ?

Par définition, une idée naît spontanément. Elle ouvre une brèche, mais les idées ne suffisent pas. Il faut aussi de la réflexion.



L'équipe de cuisine de l'Hôtel Président Wilson.

**C'est-à-dire ?**

Avant de mettre une recette à la carte, il convient de s'assurer de sa faisabilité. Éviter les dressages trop élaborés, les dosages trop compliqués... Il faut toujours penser aux coups de feu.

Votre vie à Genève ?

Au départ, seuls quelques jours par mois étaient prévus à Genève, je me suis très rapidement aperçu que c'était insuffisant.

Pour quelles raisons ?

Donner de l'authenticité à sa cuisine, c'est un travail à plein temps. Et puis, dans la presse, les articles étaient très élogieux. Et quand les gens viennent pour la cuisine du chef, le chef doit être là.

Vous obtenez une étoile au guide Michelin...

Un an après l'ouverture.

Grâce aux équipes de salle et de cuisine qui travaillent dans la plus parfaite harmonie.

Un projet ?

Une ambition plutôt : amener la cuisine de l'hôtel à un niveau maximal...

Les Suisses et la gastronomie ?

Les Suisses apprécient les bons produits et ils aiment retrouver dans l'assiette le goût du produit. Mais en même temps, pour eux, aller manger dans un gastro, c'est aller vers la surprise.

Pour les séduire, il faut les étonner...

À Paris, lorsqu'un restaurant ouvre ses portes, il y a aussitôt un vrai phénomène

de curiosité. Les Suisses sont plus réservés, très fidèles, ils ne se précipitent pas. Il faut du temps pour acquérir une crédibilité et leur confiance.

La clientèle de l'hôtel ?

Une clientèle internationale. Genève est une ville d'affaires.

Les différents points de restauration...

L'*Arabesque*, un restaurant libanais avec, en cuisine, des Libanais. Il marche très fort.

L'*Umami*, en japonais *les cinq saveurs*. Tenu par l'un de mes adjoints, Franck Meyer, un fan du Japon. Nous y avons mis en place une cuisine française classique mixée avec des tendances et des saveurs japonaises...

À Paris...**Votre fonction à l'École Lenôtre ?**

En janvier 2015, l'École Lenôtre a souhaité renforcer son équipe avec Éric Léautey, nouveau directeur de l'École et moi-même en tant que directeur du Savoir-Faire. J'y serai les jours de fermeture de l'hôtel à Genève.

Votre mission ?

Apporter des nouveautés sur leur programme, insuffler mon expertise et un savoir-faire acquis après des années de carrière passées dans des cuisines prestigieuses. Je travaille en étroite collaboration avec l'équipe de Lenôtre : Guy Krenzer, Olivier Poussier...

Avez-vous encore quelques pensées pour le Ritz...

Bien sûr. J'étais tout petit lorsque je suis arrivé dans cette maison.

Je lui ai tout donné et elle m'a tout apporté.

Une belle tranche de vie ?

Une tranche de vie capitale. Moi, j'étais trop « dedans » pour me rendre compte à quel point, au fil des années, le *Ritz* façonnait ma personnalité, et forgeait mon image à l'extérieur. Je l'ai réalisé après.

Ses cuisines, l'esprit de famille entre toutes les équipes, la direction, monsieur Al-Fayed, nos clients... tout cela occupera toujours une place dans mon cœur.

À quelle période avez-vous été le plus heureux ?

J'ai toujours été heureux. Avec mon maître d'apprentissage, au *Ritz*, chez *Lasserre*... Même si, comme tout le monde, j'ai connu des moments plus difficiles que d'autres et vécu des périodes plus intenses.

Votre gentillesse est légendaire...

Autrefois, les chefs et les seconds entretenaient des rapports très stricts avec leurs équipes. Aujourd'hui, les mœurs ont évolué. Il y a toujours les coups de feu, la rigueur, le stress... Mais l'ambiance s'est apaisée.

Et si ma « gentillesse » a marqué l'esprit de ceux qui ont travaillé avec moi, c'est juste parce qu'à l'époque j'étais déjà très détendu avec mes équipes. En fait, j'avais le bon management avec un temps d'avance. →

Une belle rencontre de chefs chez Régis Marcon, dont certains «Bocuse»...



© Jeff Studio

Le jury des MOF. Alain Ducasse est le président, Michel Roth le président délégué, Jacques Maximin et Christophe Quentin les vice-présidents.



© Roméo Balancourt

«*Mes souvenirs professionnels les plus marquants : le Meilleur Ouvrier de France et le Bocuse d'Or.*»

Pourquoi ce temps d'avance ?

D'abord parce que je suis, je pense, un vrai gentil. Et puis parce que j'ai très vite compris une chose : pour donner le meilleur de lui-même, un cuisinier doit être heureux de cuisiner.

Et la pression d'un coup de feu ?

Elle s'installe forcément. Un service, c'est une succession d'assiettes, et chacune d'elles est une nouvelle assiette. Mais la pression ne doit pas aboutir à l'angoisse ni à la peur.

Le rôle du chef en cuisine...

Le chef est la locomotive. Il fixe les règles. Il veille au bon fonctionnement des cuisines, il est là pour corriger, pour faire le point... Et revenir sur ses propres erreurs aussi. Même lui a le droit de se tromper...

Pour insuffler l'esprit du chef en cuisine ?

C'est un travail de tous les jours. Cela demanderait presque plus d'énergie que de la pédagogie. Mais c'est un travail indispensable si l'on veut que tout le monde se sente à l'aise et puisse avoir sa part de liberté.

Les jeunes en cuisine...

Ils vivent une époque où tout doit aller très vite. Aujourd'hui, ils veulent tout, tout de suite. Le plus dur, c'est de les réfréner, tout

en les convaincant que c'est leur rendre service.

Le plus beau compliment ?

« Je me suis régalé ». Lorsqu'un client me dit ça, je suis heureux, cela veut dire qu'il a eu des émotions.

La cuisine, est-elle une affaire d'émotions ?

Si un cuisinier ne met pas de l'émotion dans son travail, s'il ne met pas de l'amour, sa cuisine sera monotone, elle n'aura aucun relief.

La cuisine française ?

Elle est très novatrice. Elle va de l'avant, avec une jeune génération très talentueuse...

La discipline dans les cuisines en Suisse ?

Dans les brigades, il y a peu de Suisses. En revanche, effectivement, ils sont plus disciplinés, plus rigoureux que nous, et pas seulement dans les cuisines. Ici, tout est à l'image des montres suisses : parfaitement réglé. Même les horaires des trains...

Envisagez-vous de vous y installer ?

J'ai passé mon enfance en Lorraine, j'aime y retourner. Cela fait trente ans que je vis à Paris, et même si cette ville est stressante, même si elle n'est pas toujours « mar-rante », je l'adore et j'aurais du mal à quit-

ter Paris. En même temps, cela fait deux ans que je vis à Genève, c'est une belle ville, paisible, avec ses espaces verts, son lac et ses montagnes.

Pour être honnête, j'aime bien mon rythme actuel de vie. Genève, Paris, la Lorraine...

Un personnage qui a compté dans votre vie professionnelle...

Guy Legay. Incontestablement. Il a été mon exemple, mon maître, avec son col bleu blanc rouge... Il m'a communiqué sa force, c'est auprès de lui et grâce à lui que j'ai préparé tous mes concours, que s'est faite toute mon évolution.

Vos plus beaux souvenirs professionnels ?

Les plus marquants sont le concours du Meilleur Ouvrier de France et le Bocuse d'Or. La même année, en l'espace de deux mois...

Le Taittinger, le Bocuse d'Or, le MOF... Le Grand Chelem de cuisine...

Le Taittinger fut pour moi un tremplin et mon premier moment fort.

Être Un des Meilleurs Ouvriers de France ?

Une victoire personnelle, une joie intense. On passe le concours pour soi-même.

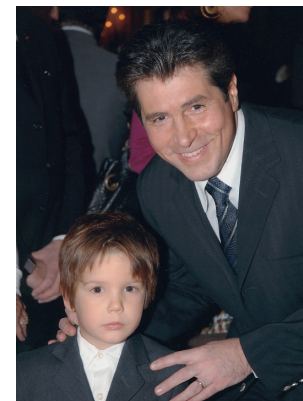
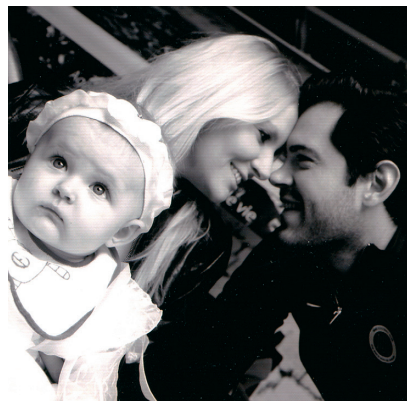


De haut en bas :
Michel et son épouse Éliane.

Leur fille Désirée, et leur
petite-fille Morgane.

Leur fils Philippe, son épouse
Pauline et la petite Mila.

Michel et son petit-fils Hugo.



© Gilles Pecqueur

Le Bocuse d'Or ?

Pour le Bocuse d'Or, les candidats représentent leur pays. Et lorsque son nom est prononcé, on peut ressentir ce que l'on veut, on peut tout d'abord être heureux pour soi et pour ceux qui nous ont fait confiance, mais quand on entend la Marseillaise, on comprend que ce n'est pas notre victoire. C'est la France qui a gagné. Un moment bouleversant.

Un point fort qui vous a aidé à évoluer ?

J'ai eu deux points forts : mon épouse et mes équipes. Mes équipes m'ont remarquablement entouré. Et Éliane m'a admirablement soutenu en me préservant de toutes les contraintes familiales, de tous les soucis quotidiens.

Ce qui vous motive ?

La passion, l'amour du travail bien fait, l'envie de faire plaisir... Et peut-être aussi le souvenir de mon père. C'est lui qui m'a mis sur cette voie, et c'est comme si je voulais lui dire : tu ne t'es pas trompé.

Pensez-vous à lui lorsque vous travaillez ?

Mon père, c'est surtout une sensation, peut-être une force...

Pour réussir dans ce métier ?

Il faut une grosse part d'égoïsme. Notre métier nous demande beaucoup d'énergie et de temps.

Votre devise en cuisine ?

J'écoute, je ne dis pas non, je peux changer d'avis, mais à un moment donné, c'est moi qui ai raison.

Un défaut ?

Je ne sais pas dire non.

Ce dont vous êtes fier ?

Je suis fier des bons souvenirs que j'ai laissés à mes gars. Je suis fier d'avoir été leur mentor, de leur avoir donné l'envie de bien faire.

En fait, on travaille pour les autres : pour les clients, pour ses équipes... Pour donner du plaisir et donner l'exemple...

Ce dont vous n'êtes pas fier ?

Je n'ai pas toujours été au top avec ma famille, j'ai souvent été absent.

Quels étaient vos rêves à 14 ans ?

Je voulais être inspecteur de police. J'étais un fan d'Hercule Poirot. D'ailleurs,

aujourd'hui encore, cela me fait rêver : dénouer des énigmes policières...

Quand vous ne cuisinez pas ?

Je suis souvent autour d'une table avec ma famille, des amis... la cuisine n'est finalement jamais très loin. Ou avec mon fils, Philippe, devant un match de football.

Un handicap ?

Pendant longtemps j'ai cru que c'était ma discrétion, je me posais toutes sortes de questions : comment vaincre ma réserve ? Comment me mettre en avant ? Et puis, petit à petit, j'ai compris que je devais rester moi-même. Il y a des choses comme ça, si on ne les fait pas naturellement, si on se force, cela sonne faux.

Alors, discrètement, j'ai fait mon bout de chemin...

Un regret ?

Que la bonne cuisine ne soit pas accessible à tous. Ressentir des émotions, connaître un moment de grâce autour d'une table, cela reste un privilège. Je regrette que tout le monde, absolument tout le monde, ne puisse pas vivre ça au moins une fois dans sa vie.