

Merci.

Pourquoi commencer une préface en disant merci ? Cela peut paraître **incohérent ou hors sujet...**

Pourtant, il y a des situations dans la vie qui vous obligent à respecter une **parole, un acte**, une amitié, une situation ; où l'approche des choses se fait consensuelle ; où **la complicité** se mûrit au quotidien et qui rend la confiance indestructible et la **filiation naturelle**. **J'ai** partagé cela avec Romuald à qui je dis merci et ce n'est pas un paradoxe !

Dans ma vie professionnelle, toujours tourné vers la découverte et **avec un sens de** l'aventure culinaire, j'ai connu beaucoup de jeunes talentueux, beaucoup **de volontaires** exigeants, heureux de se lancer dans ce beau métier de la cuisine.

Romuald, tout en partageant les valeurs fondamentales que demande cet **engagement, avec** cette notion du respect qui ne souffre aucune défaillance, a su se démarquer et **faire de** notre rencontre une évidence. Je me souviens à peine de ce jeune tout timide venu **à la gas-**tronomie, envoyé par son père, et déjà sensible et passionné. Puis plus tard, **bien plus tard**, lors d'un de mes déplacements à New York où le rappel de ces souvenirs nous ouvrira **à ce** parcours commun, Romuald sera amené à me rejoindre à la direction de la cuisine **à Arbois**.

Je reviens sur le respect, qui fait défaut en ces jours de doute : respect du client, **respect du** produit, respect des collaborateurs. Tout cela, Romuald l'a en lui, mais il a **plus encore**. Il marque son travail par une précision technique qui lui a valu le titre d'« **Un des Meilleurs** ouvriers de France » 2004, commencé à Arbois et couronné à Dole.

Le cuisinier doit être généreux, et ce métier ne souffre pas de cette médiocrité ordinaire que certains arriveraient presque à trouver normale. L'excellence se traduit au quotidien par une présence et une attention de tous les instants. Cette intemporalité du goût prend tout son sens dans une histoire toujours recommencée et enrichie avec intelligence **par** les générations futures. La cuisine évolue et Romuald, enrichi de ses expériences passées, accompagne toute cette évolution avec sa propre personnalité.

Je le disais généreux, il est plus que cela. Je le pense altruiste, quand il m'accompagne en Australie pour une expérience culinaire mémorable ou encore lorsqu'il entraîne **pour la** troisième fois l'équipe du Japon en vue du Bocuse d'Or.

Je ne voudrais surtout pas oublier quelqu'un qui compte beaucoup pour lui, car voyez-vous, derrière chaque grand homme, il y a une femme discrète et qui dans l'ombre agit avec efficacité, je veux parler de Catherine son épouse, sans oublier ses filles Valentine et Lorette.

Alors oui, pour tout cela, Romuald, je te dis merci, merci de perpétuer ce savoir-faire avec autant de talent, de gentillesse et de passion, car demain toi aussi tu diras merci.

JEAN-PAUL JEUNET