

# Sébastien Greffet

**Contraint de revoir son plan de carrière il y a 8 ans, après une grave blessure, Sébastien Greffet s'est inventé un nouvel avenir en créant les Classe'roles de Seb, un concept mêlant cours de cuisine et cuisine à domicile. PAR JACQUES DONNAY**

**A**ussi loin qu'il s'en souvienne, Sébastien Greffet a toujours voulu être cuisinier. Une vocation qu'il a assumée pendant plus de 15 ans comme salarié, enrichissant son bagage au fil d'expériences multiples, en France comme à l'étranger. Débuté à Fontaines-sur-Saône en 2001, dans le laboratoire du traiteur La Potinière, où il reste pendant deux ans après son CAP, son parcours de cuisinier salarié s'achève en 2017 dans les cuisines du Kyriad Prestige de Saint-Priest. Entretemps, il découvre les cuisines du monde, en Angleterre, en Australie, dans les îles Fidji, en Thaïlande, au Japon... ajoutant à sa palette de nouvelles saveurs et de nouveaux modes de cuisson et de dressage.

« J'ai horreur de la monotonie. Je suis sans cesse à l'affût d'idées nouvelles, que je trouve dans ce que je vois, dans ce que j'entends... Les voyages m'ont permis d'assouvir ce goût pour tout ce qui me sort de la routine du quotidien, » explique ce Saint-Priest d'adoption, qui avoue un petit faible pour la cuisine asiatique et la cuisine italienne. Au fil de ses périples, entrecoupés de périodes de travail dans l'Hexagone, avec quelques expériences marquantes, comme les deux mois qu'il passe dans les cuisines du Martinez, à Cannes, il acquiert une capacité d'adaptation qu'il met désormais au service d'un projet entrepreneurial.

En 2017, après un accident professionnel, Sébastien Greffet doit revoir son plan de carrière. « Tendons et nerfs sectionnés sur une main, je ne

« Je suis sans cesse à l'affût d'idées nouvelles, que je trouve dans ce que je vois, dans ce que j'entends. »

pouvais plus soutenir le rythme de 400 couverts par jour qui était le nôtre, » se remémore-t-il.

Un coup du sort dont il se relève en créant les Classe'roles de Seb. L'entreprise, qui a son siège à Saint-Priest, propose deux types de prestations, toutes réalisées au domicile des clients. Des cours de cuisine, tout d'abord, dont la durée peut aller de deux à trois heures. La réalisation de repas privés, ensuite, pour deux à dix personnes. « Je voulais développer une activité qui me permette d'exprimer ma créativité en tant que cuisinier et de transmettre ce que j'ai appris au fil des années, » confesse-t-il.

Ce goût pour le partage, Sébastien Greffet le décline également en assurant de la formation pour adultes au lycée Hélène Boucher de Vénissieux, en proposant des animations à l'Atelier des chefs, en travaillant avec un centre social de Chasse-sur-Rhône à l'occasion de la semaine du Goût... « À plus long terme, j'aimerais disposer d'un local où je pourrais proposer des cours de cuisine dans le cadre d'une masterclass, » conclut-il. ■



Stella Roca