

## ***Hélène Pietrini, la Française derrière le classement des "World's 50 Best Restaurants"***

Par Anne-Laure Mignon | Le 18 juin 2018

Du marketing à la direction du classement des 50 meilleurs restaurants du monde, il n'y a qu'un pas, qu'Hélène Pietrini a franchi il y a un peu plus de deux ans. Portrait d'une battante gourmande, en quête d'adrénaline et de saveurs.

L'aventure 50 Best démarre «par hasard» pour l'entrepreneure, il y a deux ans et demi. Après un baccalauréat scientifique et une école de commerce renommée (ESCP), Hélène Pietrini débute dans le marketing cosmétique chez Lancôme puis Revlon, avant de devenir directrice Europe de la marque Wonderbra. En 2012, elle prend un nouveau virage, celui de la gastronomie. La femme d'affaires arrive aux commandes du pôle marketing de la maison française Relais & Châteaux. «J'ai toujours adoré passer des heures à table. Bretonne d'origine, j'ai été élevée au beurre et à la crème», explique-t-elle en sirotant son thé glacé préféré, un darjeeling infusé aux zestes de pamplemousse, jus de citron et sirop de sucre. «Là, j'ai vraiment compris que je pouvais allier passion et métier.»

Quatre ans plus tard, en 2016, elle suit son mari alors muté à Londres et troque la gastronomie française pour un panel plus large. Hélène Pietrini prend les rênes du World's 50 Best. «Je suis arrivée au moment où le groupe souhaitait agrandir son équipe et améliorer sa communication, rapporte-t-elle. Mon rôle est de superviser toutes les activités de la marque, de la partie événementielle au digital, en passant par la communication, le marketing et l'organisation des votes». Sa journée type ? Impossible à décrire. Elle jongle constamment entre les différents projets, les voyages, les réunions et autres négociations. «Rares sont les semaines que je passe entièrement chez moi à Londres», explique-t-elle.

Autant que possible, la mère de famille essaye d'embarquer son mari et ses deux enfants dans ses périples. «Lorsque je les emmène avec moi à l'étranger, ils ne veulent surtout pas m'accompagner au restaurant. Ils ont peur que je disparaisse dans les cuisines et que j'y passe la journée.» Sourire aux lèvres, Hélène Pietrini continue : «Ce sont ces belles assiettes qui me motivent au quotidien. Assiettes à qui je dois tout de même deux crises de foie». La première, à Vonnas dans la région Auvergne-Rhône-Alpes, où elle a passé quatre jours à arpenter les différents restaurants de Georges Blanc. La seconde, lorsqu'elle était en voyage à Hong Kong. «En l'espace d'une soirée, je suis allée dîner dans cinq établissements différents. Mon corps n'a pas suivi», plaisante-t-elle.

Mais par-dessus tout, son vrai moteur c'est l'adrénaline. Aussi bien dans son quotidien professionnel, donc, que dans sa vie personnelle. Pendant les vacances, la quadra emmène ses jumeaux de 14 ans plonger en famille. L'année dernière, elle a opté pour une escapade sur les îles Galápagos dans l'océan Pacifique, pour observer les requins marteaux. Cette année, elle prévoit de partir en Namibie, toujours dans le but d'aller étudier de près les fonds marins, en particulier les grands prédateurs qui la fascinent. Cet été, probablement, elle aura l'occasion de nager au milieu des requins blancs. «Sous l'eau, il n'y a aucun bruit, c'est très relaxant, assure-t-elle. C'est mon moment, celui où je me ressource.»

Avant de songer aux vacances, la directrice des World's 50 Best doit s'assurer de la bonne organisation de l'événement tant attendu de mardi soir. «C'est beaucoup de stress pour que tout soit prêt le jour J», reconnaît-t-elle. Et pour cause, elle attend mille personnes le 19 juin à Bilbao. Au programme, le gratin de la gastronomie du monde entier sera présent, y compris 49 des 50 chefs du palmarès 2018. «Les chefs ont été prévenus, ils savent qu'ils sont dans le top 50. Ils ignorent simplement à quelle place, explique-t-elle. Personne à part notre équipe ne connaît les résultats, et ça aussi, c'est beaucoup de pression à gérer.»