

Châteauroux : un nouveau restaurant ouvre malgré le confinement, avenue des Marins



Joffrey Rouleau accomplit un rêve en ouvrant son propre établissement.

© Photo NR

Par **Bertrand SLEZAK**

Publié le 02/12/2020 à 06:25

mis à jour le 02/12/2020 à 09:11

Joffrey Rouleau ouvre son restaurant "Le 32", avenue des Marins, en plein confinement. Début de la vente à emporter le 10 décembre. En attendant mieux.

À une grosse semaine de l'ouverture, le local ressemble de moins en moins à un chantier. Un bon coup de balais, quelques finitions ici ou là et Joffrey Rouleau pourra se mettre aux fourneaux. Le jeune entrepreneur de 38 ans se plaît à faire visiter les lieux aux curieux. « *Le bar est terminé* », se réjouit-il en présentant comptoir et rangements qu'on oserait qualifier de « style scandinave ». « *Art-déco plutôt*, corrige le patron. *Enfin, c'est compliqué à définir, je suis cuistot, pas barman après tout.* »

Le Castelroussin trépigne d'impatience et se voit déjà la toque sur la tête et les casseroles sur le feu. « Le 32 » – le nom fait référence à son adresse, 32, avenue des Marins – ouvrira ses portes ou plutôt son pas-de-porte, le 10 décembre, en plein confinement. « *Je ne vais pas rester chez moi alors que mon outil de travail est prêt*, justifie Joffrey Rouleau. *Les restaurants ont l'autorisation de faire de la vente à emporter, je vais donc le faire.* »

Discrète, la petite façade de ce nouvel établissement, qui côtoie la boulangerie Le Fournil de Camille, ressemble à son patron, plus à l'aise aux fourneaux que bavard. Le restaurateur s'est forgé cette personnalité dans un parcours atypique. « *Je me suis découvert cuisinier à un moment de ma vie où j'étais fauché. J'étais "cuisinier de frigo" vide. Quand c'est allé mieux, j'ai pu travailler de jolis produits.* » Diplômé en économie, il s'est reconverti en 2014, empochant un CAP cuisine au CFA de Châteauroux. « *J'avais l'ambition d'ouvrir mon propre restaurant pour mes 40 ans.* » Le voilà avec deux ans d'avance, après être passé par La Guinguette, Le Continental et Jeux 2 Goûts.

« *Je proposerai une cuisine traditionnelle* », présente-t-il. L'intitulé des plats de sa première carte – *Culotte d'agneau confite au romarin* ou *Déclinaison de crevettes en raviole, pochée, en velouté* – laisse pourtant augurer d'une cuisine semi-gastronomique. « *Je ne suis pas à l'aise avec ce terme. Commençons modestement. Faire plaisir aux gens, ce sera déjà très bien.* »

La cuisine de maman, les dimanches de brocante Joffrey Rouleau devait ouvrir Le 32 en mai dernier. Mais ce satané coronavirus l'a contraint à repousser. « *Je ne me suis pas démoralisé. Quand un problème s'ajoute, on trouve une solution.* » Il a toutefois hâte de faire découvrir ses salles d'une capacité de trente-cinq couverts, l'une ornée d'un puits de lumière qui a participé à son coup de cœur pour le lieu.

En attendant que le gouvernement l'y autorise, au mieux le 20 janvier, il fourmille d'idées, dont l'une propulsera sa mère cheffe de cuisine, sans doute les dimanches de brocante. Celle qui lui a transmis sa passion pourra préparer blanquette ou coq au vin. On en salive déjà.