

... Ils ont ouvert au plus mauvais moment

Ils ont ouvert au plus mauvais moment. Deux restaurants de Châteauroux – Le 32, avenue des Marins, et La Cheminée, avenue de La Châtre – ont eu la fâcheuse idée d'ouvrir ou la velléité de le faire juste au moment où la crise du Covid-19 s'est abattue sur la France et que la période des confinements a commencé.

« Ça a été une époque compliquée, se souvient Damien Migeon qui, avec son épouse Aurélie, a ouvert son restaurant La Cheminée, le 13 mars 2020. On a ouvert le vendredi 13 et on a dû fermer le samedi 14 alors que nous étions blindés. » Pas le choix, la police a fait appliquer la loi et La Cheminée a fermé ses portes à 22 h ce soir-là.

Pas suffisant pour saper le moral de Damien qui a un emprunt de 180.000 € sur le dos et des frigos tout neufs et surtout bien garnis. « Dès le lundi, je me suis mis à faire de la vente à emporter. Pizzas, poulets rôtis et grillés



Joffrey Rouleau, du 32, et Damien Migeon, de La Cheminée, ont ouvert leur restaurant respectif en 2020. (Photo NR, Pierre-Yves Rochcongar)

le week-end... ça a pris tout de suite », raconte le patron dont les quatre salariés sont alors au chômage technique.

Damien Migeon garde une certaine nostalgie de cette période où il a pris les rênes de son propre restaurant. « C'était plus humain », estime-t-il tout en rappelant le jour où il avait préparé des pizzas pour le personnel de

l'hôpital alors en grande difficulté. « Le Covid nous a apporté, bon gré mal gré, une petite notoriété. On offrait aux gens une possibilité de sortir et de se restaurer. » Un tremplin qui permet aujourd'hui à La Cheminée de jouir d'une belle notoriété et aux cinq salariés de profiter d'une qualité de vie appréciable puisque le restaurant est sous le

régime de la semaine de quatre jours, du jeudi au dimanche.

« La formule magique »

Joffrey Rouleau a été moins chanceux. Il devait signer les statuts de sa société, Le 32, le jour où a été décrété le confinement. « J'ai été empêché et je n'ai pu commencer à proposer de la vente à emporter que le 20 décembre 2020, se souvient le chef du restaurant de l'avenue des Marins dans lequel il a investi 150.000 €. Je ne voulais pas faire faillite avant d'avoir ouvert. »

Il reçoit ses premiers clients en juin 2021. À l'époque, Joffrey est en cuisine avec un commis et deux employés en salle. La sortie de confinement est florissante et les Castelroussins apprécient ce nouveau lieu pour se restaurer. Les choses se gâtent au fil du temps. « L'activité est devenue très irrégulière, puis complètement irrégulière. » Certains de ses employés trouvent de nouveaux points de chute,

d'autres démissionnent purement et simplement.

Les années passent et Le 32 fonctionne avec deux personnes, Joffrey en cuisine et deux employés en salle. Une situation précaire qui prend fin en janvier 2025. L'automne précédent a été usant pour le chef dont la santé a été fortement éprouvée alors que son modèle économique n'est pas viable.

« Depuis le 15 janvier, je fais tout, tout seul. Je cuisine le matin et l'après-midi, et je sers mes préparations le midi et le soir à mes clients dont j'ai réduit le nombre à une petite dizaine en semaine et une vingtaine le week-end où je me fais aider par mes fils. »

Joffrey Rouleau a fait le choix de faire moins mais mieux. « J'optimise tout ce que j'ai. Depuis l'ouverture de mon restaurant, je rame. J'ai décidé d'arrêter de ramer. J'ai la sensation d'avoir trouvé la formule magique. »

P.-Y. R.