

Châteauroux : ce 9 juin est comme un jour de (re)naissance pour certains restaurants



Joffrey Rouleau attend ses premiers clients avec impatience, au 32, avenue des Marins.
© (Photos NR, Thierry Roulliaud)

Par **Bertrand SLEZAK**

Publié le 09/06/2021 à 06:25

mis à jour le 09/06/2021 à 10:29

Le service en salle reprend, ce mercredi 9 juin 2021, dans les restaurants. Une journée particulière pour la Crépouille, fermée depuis plus de huit mois, et Le 32, qui recevra ses premiers clients.

Lundi après-midi, la salle de restaurant de la Crépouille ressemblait encore à un vaste chantier, Ouafa Clément s'affairant entre matériel et meubles amoncelés. « **C'est l'heure du grand ménage**, pour que tout soit propre pour la réouverture, mercredi midi », annonce la gérante, entre deux coups de torchon. Mais qu'on ne s'y trompe pas, voilà deux semaines qu'elle et son époux, Romain Clément, se préparent à rouvrir. « *Il a fallu faire l'inventaire, contacter les fournisseurs, choisir les nouveaux produits, faire les commandes, refaire la carte, réimprimer les menus, etc. Le ménage arrive en dernier.* »

Huit mois très, très longs

La crêperie, qui ne dispose pas de terrasse, retrouvera ses clients pour la première fois depuis octobre 2020 et le deuxième confinement. « *Nous n'avons pas fait de vente à emporter car les galettes ne s'y prêtent pas, elles sont faites pour être mangées croustillantes, dès qu'elles sont servies.* » Ces huit mois ont été longs, très longs. « *La restauration est une activité où l'on bouge beaucoup, c'était difficile de se retrouver à la maison du jour au lendemain. J'étais tellement triste de passer devant le restaurant fermé.* »

La réouverture ne sonne pas pour autant comme une délivrance. « *C'est un mélange de sentiments : je suis heureuse mais aussi très stressée. C'est comme si on créait un nouveau restaurant.* »

Un strict protocole sanitaire

Un état d'esprit ô combien partagé par Joffrey Rouleau, patron du restaurant Le 32, avenue des Marins. « *Je suis à la fois très impatient mais j'ai aussi la trouille, je dors de moins en moins.* » Son établissement a ouvert le 10 décembre 2020 et c'est donc la première fois que le jeune cuisinier recevra des clients, après six mois de vente à emporter. « *Ce premier service, j'ai eu le temps de le faire dans ma tête de multiples fois.* » Quoiqu'il arrive, il ne sera pas celui qu'il avait imaginé, puisqu'il est soumis à un protocole sanitaire : « *QR Code à l'entrée ou cahier de rappel pour ceux qui n'ont pas de smartphone, jauge de vingt-cinq places au lieu de trente-sept, tables de six, masques pour les déplacements, etc.* », résume-t-il. « *J'ai quand même perdu dix mille euros* » Sans chiffre d'affaires antérieur, Joffrey Rouleau n'a pas pu bénéficier du fonds de solidarité. « *Sans la vente à emporter, je n'aurais pas pu tenir, confie-t-il. J'ai quand même perdu 10.000 € mais je me suis interdit de laisser tomber cette aventure.* » Sans possibilité de terrasse, il a dû patienter trois semaines de plus que les autres. « *Je pense avoir réussi à fidéliser une clientèle.* »

Son premier service, ce soir, affiche complet. Les clients pourront découvrir une cuisine bistronomique avec, au menu de l'ouverture (c'est un scoop), entre autres, fois gras, ravioles de crevettes, filet de bœuf, cannelloni végétarien... et même de la tête de veau. « *Des produits que j'aime mais aussi que mes clients ont appréciés et régulièrement demandés. J'aime la simplicité mais aussi apporter des saveurs qui amènent des surprises à chaque bouchée.* » L'ambiance « *Art déco* » vaut aussi le détour. « *Je l'ai construite en assemblant des choses qui me plaisent.* » Désormais, c'est aux clients de juger.