Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Linda Mansouri le 13 mai 2021

Trois restaurants vauclusiens remportent un chèque de 1 500€

Le bordelais fait escale en capitale du Rhône ! Le Cos d'estournel, domaine viticole en Gironde, a renversé une partie des bénéfices de la vente de son millésime 2019 à l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih). Parmi les 65 établissements français sélectionnés, 3 restaurants vauclusiens ont ainsi pu bénéficier d'une enveloppe de 1 500€.

«J'ai fait le choix d'orienter notre aide vers les nouveaux établissements récemment ouverts, et donc les plus vulnérables », explique Michel Reybier, propriétaire du château Cos d'estournel. Au total, 100 500€ ont été dédiés à la restauration traditionnelle française, sous forme de dons.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Linda Mansouri le 13 mai 2021

Patrice Mounier, président de l'Umih Vaucluse, ne cache pas son enthousiasme : « C'est une idée formidable. Nous nous sommes rendus compte de la force fédératrice du vin mais également de son impact sur les ventes au sein d'un établissement. Je ne connaissais pas forcement le Cos d'estournel, mais j'ai été convaincu par l'étendue de ces vignes et le rayonnement de ses établissements hôteliers. »

Qui sont les chanceux ?

Trois restaurants vauclusiens se sont distingués à l'issue du processus de sélection : le Café du progrès à Menerbes, l'Estanquet à Pernes-les-Fontaines et l'Oiseau à Avignon. Les entrepreneurs ont été jugés sur la base de trois critères : l'ouverture récente de leur restaurant, le prix de leur carte (inférieur ou égal à 35€) et leur sensibilité aux vins. Le domaine souhaitait avant tout aider les établissements apportant une attention particulière aux vins, que ce soit par le conseil d'un sommelier, par un menu en accord mets/vins ou une sélection travaillée.

Pour Laurent Givaudon, propriétaire de l'Estanquet, ce don sonne comme une bouffée d'oxygène. « Nous avons été contraints de jeter beaucoup de produits périmés. Sept mois de fermeture, c'est très long. D'autant plus que les assureurs ont été aux abonnés absents. Cette aide nous permettra de remettre la machine en route et de compenser cette perte de stock. » Même son de cloche pour Julie Wawrzyniak, propriétaire du restaurant l'Oiseau : « beaucoup de produits ont terminé à la poubelle comme nos boissons. Nous utiliserons cette aide financière pour refaire la cave ». Même si la restauratrice propose des vins locaux à sa clientèle, le projet reste un clin d'œil au domaine bienfaiteur et à son amour pour les vignes.

Madame Chevier, propriétaire du restaurant Café du progrès, affectera plutôt les 1 500€ à l'achat d'équipements de cuisine. « Nous allons investir dans du nouveau matériel afin de nous parer à toutes les éventualités et diversifier notre offre. Tout est devenu incertain, il vaut mieux optimiser nos procédés et nos matières premières avec des équipements qui permettent une meilleure conservation des produits. » Le restaurant, composé également d'un tabac jugé comme étant essentiel, n'a pas fait l'objet de fermeture totale durant le confinement. Une aubaine pour les commerçants qui ont pu maintenir les liens sociaux au sein du village.

Le vin bordelais se parade en vallée du Rhône

« C'est un peu bizarre de fêter le bordelais dans la capitale du Rhône, mais nous ne sommes pas racistes ! La Provence est une terre ou peu de Bordelais s'égarent, nous allons le rectifier », ironise Estelle Sementery, responsable commerciale Europe du Cos d'estournel. En limitant le dispositif d'aide aux restaurants proposant une tarification égale ou inférieure à 35 euros, le domaine entend ainsi toucher l'ensemble de la restauration traditionnelle française.

A la question d'une potentielle opération de séduction pour charmer la clientèle sudiste et multiplier les coupures presses, Estelle réplique par l'engagement du domaine. « Les vins que nous proposons à la vente sont relativement coûteux. Dans le cadre de cette démarche, nous avons pourtant ciblé des restaurateurs affichant des prix plus abordables avec un tout autre positionnement. Nous avons

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Linda Mansouri le 13 mai 2021

simplement voulu être présent dans ces moments difficiles. II s'agit d'une responsabilité, non pas une stratégie de communication ».

Extension des terrasses, mode d'emploi

Le sujet anime les discussions. A l'heure du déconfinement, les terrasses fourmillent à l'idée de déployer leurs tables et chaises colorées. Mais dans quelle conditions et selon quelles modalités ? « Nous avons déjà des accords avec la ville Avignon afin d'agrandir les terrasses, tout en respectant les voisins, commerces et autres occupants de la chaussée », précise l'Umih du Vaucluse qui communiquera sous peu un guide sanitaire. Destiné à clarifier les mesures, il mettra notamment en exergue les modalités d'espacement des tables. La capacité d'accueil réduite à 50% ? Patrice Mounier trouve la mesure guère pertinente. « La jauge ne veut rien dire pour moi. C'est simple, ce sera 1m entre les dossiers des chaises et 1m entre deux tables. Les terrasses seront contrôlées par la police municipale et nationale ». Le président en appelle toutefois à la responsabilité de chacun, durant une période estivale ou les forces de l'ordre auront certainement d'autres chats à fouetter qu'inspecter le nombre de centimètres entre chaque table. Pour les restaurateurs et cafetiers souhaitant étendre leur terrasse, ceux-ci sont invités à se rapprocher de la municipalité et du domaine public afin de constituer un dossier qui passera en commission.

Par ailleurs, en collaboration avec le Pôle emploi, la Mission locale Grand Avignon et Acto, l'Umih lance une formation du 25 mai au 30 juin, dédiée aux serveurs en restauration. 12 demandeurs d'emploi seront ainsi recrutés au sein d'entreprises ayant donné leur engagement. « Je prends souvent l'exemple de Thierry Marx et ses méthodes innovantes et performantes de formation. Cela prouve qu'il est tout à fait possible de former en 5 semaines des jeunes au métiers et sa pratique. » Une deuxième formation de commis de cuisine verra le jour en hiver.