

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

Publié le 09/06/2021 à 06:25 | Mis à jour le 09/06/2021 à 10:29



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



**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, jouge 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 bistrannique avec, au menu de l'ouverture (c'est un scoop), entre autres, foies 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 rassemblant des choses qui me plaisent. » Désormais, c'est aux clients de juger.

**Bertrand SLEZAK**  
Journaliste, responsable de la rédaction de  
l'Indre

# **L'Escale rouvre ce mercredi**

Seulement accessibles aux routiers depuis le début du mois de novembre, les salles du célèbre restaurant déolois L'Escale retrouveront, ce mercredi, l'ensemble de leur habituelle clientèle. Cette réouverture attendue se fera dans des locaux pratiquement refaits à neuf et avec une carte qui a également été largement revisitée. Pour la reprise, 55 employés seront sur le pont. Plusieurs centaines de clients sont attendues tout au long de la journée.

# Le Witch Berry rechausse les crampons

Publié le 09/06/2021 à 06:25 | Mis à jour le 09/06/2021 à 09:05



COMMERCE - CHÂTEAURoux



Le patron de l'établissement a remis le tablier.  
© Photo NR

Il y a des dates qui marquent. Le 14 mars 2020, Mathias Martinez passe dans le journal pour signifier sa ferme intention de célébrer dignement la Saint-Patrick qui arrive. Patron du Witch Berry installé avenue de La Châtre depuis 2012, le commerçant, alors âgé de 43 ans, ne sait pas encore que le ciel est sur le point de lui tomber sur la tête. Quelques jours plus tard, le président Macron prend en effet la parole à la télévision pour annoncer l'instauration du premier confinement : adieu la « Saint Patrick week ». Patatras...

## Les matches de l'Euro diffusés

9 juin 2021, premier jour de la deuxième phase du déconfinement : Mathias Martinez a remis son beau tablier et attend la clientèle avec une impatience non feinte. « Cette période sans ouverture, je l'ai vécue au calme et avec patience, parce qu'il n'y avait rien d'autre à faire. J'ouvre dans de bonnes conditions parce que j'ai le sentiment que nous avons été bien accompagnés. »

De boulot, il n'en a jamais manqué, le tenancier qui a passé quatorze années au Canada et aux États-Unis, pays où la célébration de la Saint-Patrick constitue un événement absolument incontournable. En parlant d'événement incontournable, le championnat d'Europe qui débute constitue une aubaine pour les établissements tels que le Witch Berry. « Nous disposons de quatre télévisions et nous diffuserons l'ensemble des rencontres. En espérant que la France aille le plus loin possible dans la compétition, sourie Mathias Martinez. Dans la foulée, nous proposerons à nouveau des concerts. Et une soirée spéciale sera organisée à l'occasion de la Fête de la musique. »

Witch Berry, 32, avenue de La Châtre. Renseignements : tél. 02.54.34.38.97.