

DE NOUVEAUX RESTAURANTS, CAVES À VINS ET... BAR À CHAUSSONS ONT OUVERT LEURS PORTES À ORLÉANS EN 2020

ON NE "BOUCHE" PLUS !

Qu'on les devine derrière une devanture fraîchement repeinte, qu'on leur achète des produits à emporter, qu'on les consulte pour de futures réservations, les commerces de bouche orléanais continuent de titiller notre appétit. Mettant les bouchées doubles pour sortir la tête de l'eau en ces temps de noyade commerciale, ils nous racontent comment ils continuent d'exister... **AMBRE BLANES**



CHEZ ANTOINETTE, LA CORSE EN FÊTE

Aurélien est d'origine corse de par sa mère, non loin de Propriano. Antoinette, c'était sa grand-mère. « *Je souhaitais ramener un petit bout de l'île de Beauté sur Orléans, et je pense qu'il y avait de la place pour moi* », confie-t-il. Après une reconversion professionnelle, il devient son propre patron, appréciant de pouvoir mêler le relationnel au commercial. Du fait de la pandémie, l'ouverture de son enseigne, prévue en avril 2020, a été décalée. Mais lorsque le projet émerge, le public est là. « *On se réserve le droit de conserver un côté intimiste et cosy plutôt qu'un grand espace* », ajoute Aurélien, qui dispose d'une terrasse sur la rue. Bar à vins (du sud de la corse) et planches de fromages et charcuteries corses, *Chez Antoinette* fait aussi épicerie fine. Comptez de 12 à 16 € pour une planche dégustation solo et de 20 à 25 € pour une duo, selon que vous choisissiez la gamme classique, contenant des salaisons de porcs label rouge qui viennent du continent et sont affinés par une entreprise d'Ajaccio. La gamme luxueuse propose quant à elle de la viande de porc noir, né et élevé sur l'île avec un affinage plus long, rappelant la *pata negra* espagnole.

Expert ès négo...

Cet automne, Aurélien avait programmé la venue d'un groupe de chants corses, mais l'actualité lui a coupé l'herbe sous le pied. Ayant eu la chance de rentrer du chiffre d'affaires en août, septembre et octobre, il peut tout de même bénéficier d'une aide de l'État, à hauteur de 1 500 € par mois. « *Ça paye le loyer, mais je ne peux pas couvrir mes charges, même avec ce que je vends, dit-il. On négocie avec les banques, le bailleur... C'est devenu de la négociation constante entre les différents partenaires...* »

+ *Chez Antoinette* – 182, rue de Bourgogne
Ouvert depuis : le 25 août 2020
Horaires : 14h-20h du mardi au samedi
Renseignements : Facebook, Instagram / 09 88 48 27 47

L'humeur du patron : « *Je me sens étouffé. On ne sait pas quand une réouverture sera possible. Avoir une date ferme ferait la différence psychologiquement.* »



LA TABLE D'ANTEP, PARFUMS DE TURQUIE

Le rêve de Yavuz était d'ouvrir un restaurant. C'est désormais chose faite en hyper-centre d'Orléans. *La Table d'Antep* est avant tout un projet familial, où la patronne est en cuisine. C'est certes loin d'être son coup d'essai, puisqu'elle tenait déjà un établissement « *pas trop visible* » à Saint-Jean-de-la-Ruelle, avec lequel elle a commencé par s'assurer de l'appétit des clients pour la cuisine turque. Car tout le monde connaît le kebab, mais quid de la cuisine raffinée originaire de Turquie ? La carte du restaurant propose ainsi des recettes familiales traditionnelles concoctées avec des produits frais complètement halal. *La Table d'Antep* veut faire découvrir le cœur de la gastronomie turque, puisqu'Antep est connue pour être, là-bas, le chef-lieu du bien-manger...

« Et la santé de notre commerce ? »

Lorsque le confinement a été déclaré, le restaurant a fermé ses portes. « *Nous préférons éviter la perte de valeur gustative en mettant nos plats dans des boîtes... Le couvre-feu nous allait très bien comme scénario, confie Yavuz, dont la frustration se fait sentir. Patiemment, on attend que la Covid passe, en travaillant sur nos erreurs. Tout ce qui n'est pas acquis, on tente de l'acquérir. Pendant ce temps-là, on voit les charges sortir du compte bancaire, mais rien ne rentre... Ça fait peur. On pense bien sûr à la santé de tous, mais est-ce qu'on pense à la santé de notre commerce ?* » Yavuz, qui emploie cinq salariés, n'a droit à aucune aide. Elle qui, après un an de recherche immobilière, a pris beaucoup de soin à chercher les moindres éléments de décoration pour ouvrir un « *beau lieu* » au public sent une pointe d'aigreur l'envahir alors que l'enseigne a déjà été fermée pour une période quasi-équivalente à son temps d'ouverture. ●

+ *La Table d'Antep* – 16, rue Jeanne d'Arc
Ouvert depuis : le 7 août 2020 – Fermé jusqu'à nouvel ordre
Horaires hors confinement : 12h-15h puis 18h-22h du mardi au dimanche
Renseignements : Facebook, Instagram / 07 52 86 96 23

L'humeur de la patronne : « *Triste. C'est dur cette situation, ça fait vraiment mal au cœur...* »



LA TERRE APRÈS LA PLUIE, ET LE VIN VIT !

Benoît et son épouse souhaitaient changer de vie. Et entre les Antilles et Orléans, c'est la ville johannique qui l'a emporté ! Issus de la restauration, ils ont pu se rapprocher de leur fils et formuler leur projet : une cave de vins naturels. Leurs axes de développement ? La vente aux restaurateurs et la dégustation. Puis la Covid a déboulé : non seulement, l'ouverture prévue en mai a été repoussée en septembre – au temps des impôts, de la rentrée et des foires aux vins, leur faisant perdre toute l'activité estivale qui fut somme toute joyeuse –, mais Benoît n'a perçu aucune aide de l'État. Avec les confinements successifs, les autres caves-restaurants ont dû diversifier leur activité, incluant la vente à emporter de vins naturels, de sorte que Benoît s'est trouvé challengé, ce qui n'était pas prévu... De plus, sa localisation, proche des quais, n'aide pas : au mois de novembre, même si elle était l'une des rares adresses ouvertes, *La Terre après la Pluie* n'a reçu que peu de public. « *Du réseau, je n'en ai pas, je suis dans le bas du pavé et une pièce rapportée* », plaisante celui qui n'en perd pas, toutefois, son sens de l'accueil. Noël a toutefois donné un coup de fouet à l'enseigne : Benoît a pu écouler tout son stock en dix jours avant de sillonner la France pour renflouer les étagères, preuve que la clientèle est là.

« On bricole intelligemment »

D'ici que les mariages et l'événementiel reflorissent, soit toutes les occasions d'échanger en convivialité ou de mettre son masque de côté, il faut « *bricoler intelligemment* ». Benoît propose ainsi, en plus de la cave viticole, une gamme large de produits bio gourmands (tartinades, huiles, biscuits, salaisons...) et de bouteilles (bières, rhums et cidres...). Passionné, il est aussi pédagogue : « *J'essaye de faire du vin nature quelque chose qui ne soit ni élitiste, ni excluant. On défend un mode agricole et un mode de consommation différent* ». Vivement qu'on trinque, avec nos verres, plutôt que de faire trinquer les commerçants ! ●

+ *La Terre après la Pluie* – 6, rue Royale
Ouverture depuis : le 1^{er} septembre 2020
Ouvert à la vente
Horaires : 10h30-19h30 du mardi au samedi
Renseignements : Facebook, Instagram, www.laterreapreslapluie.fr

L'humeur du patron : « *On subit. Les plannings, on ne les choisit pas...* »



PASTEL'S, AUX COULEURS DU MONDE

Le bar à chaussons se fait remarquer dès l'extérieur grâce à une grande fenêtre donnant sur un intérieur cosy. C'est suite à un voyage chez nos voisins hispaniques, où les empanadas sont très répandues, que Mouna et son mari, désireux d'ouvrir un restaurant, se sont intéressés aux différentes variantes du chausson selon les pays. « *Chez nous, en Afrique de l'ouest, ça s'appelle pastel. C'est fait différemment, à savoir frit. Au Japon, c'est le gyoza ; au Portugal, le rissois, au Liban, le sambousek... Partout, c'est le même principe : une pâte avec une farce que l'on fait cuire* ». Pour le couple, cela a fait sens de fusionner ces recettes en un lieu, à Orléans, en y apportant sa touche africaine. Une originalité d'ailleurs remarquée par le Département, puisque les nouveaux restaurateurs ont décroché un prêt d'honneur d'Initiative Loiret en février 2020.

Merci UberEats...

Pour l'instant, six recettes d'empanadas salées et une sucrée sont proposées à la carte, à l'unité, en formule midi ou en box. Tout y est fait main et maison, avec des produits frais et locaux. Ici, pas de soda, mais des jus bio et sains à découvrir. Le bar proposera aussi cette année des bowls. Si le concept ne souffre pas du confinement – le beignet pouvant se manger au doigt, il est facile à emporter – la fréquentation est quand même mise à mal, du fait d'une existence encore jeune. *Pastel's* est donc aussi trouvable sur la plateforme de livraison en ligne du géant *UberEats*. Malgré le prélèvement d'une marge de 30 %, Mouna est reconnaissante : « *heureusement qu'ils étaient là au début pour nous aider à nous faire connaître !* » Grâce à cette présence virtuelle, le public, conquis par les saveurs, recommande. Si elle n'a pas d'aide à ce jour par manque d'ancienneté, Mouna devrait percevoir un coup de pouce pour avoir embauché une jeune de moins de 26 ans. ●

+ *Pastels* – 171, rue de Bourgogne
Ouvert depuis : mi-novembre 2020 – Ouvert pour emporter
Horaires : 11h-13h30, 18h30-20h30 du lundi au vendredi (fermé le mercredi)
Renseignements : www.pastels-restaurant.com

L'humeur de la patronne : « *Quand ça va ouvrir, ça va cartonner ! Mais on est incertain sur le calendrier et notre capacité à attendre jusque-là...* »