

COUZON-AU-MONT-D'OR Consommation

# Pour le réveillon, l'Hôtel de la Gare cuisine pour emporter

Fermé au public depuis plusieurs mois, le restaurant l'Hôtel de la Gare affiche complet ce 31 décembre grâce aux menus de fêtes à emporter. Une manière de poursuivre l'activité malgré la crise sanitaire.

« **Q** quatre menus Nouvel An ? Très bien, ce sera prêt pour ce 31 décembre avant 19 heures ». Au téléphone du restaurant l'Hôtel de la Gare, on s'est beaucoup activé à prendre les nombreuses commandes ces derniers jours. Et aujourd'hui, en cuisine, le chef cuisinier Sébastien Lericolais, épaulé de son équipe réduite à seulement trois personnes, termine de préparer des plats raffinés.

Car cette année, si tous les restaurants sont fermés en raison de l'épidémie de Covid-19, il reste néanmoins possible d'amener la cuisine gastronomique chez soi, directement dans son salon.

## Un repas gastronomique à 39 €

C'est ce qu'ont choisi les clients de l'Hôtel de la Gare... Ce jeudi soir, il leur suffira tout au plus de dresser une belle table et de réchauffer. Pour la mise en bouche ? De la terrine de saint-pierre et de julienne ou encore un pâté-croûte "Terre et mer" à base de homard, foie gras et volaille. Pour le plat principal, des médaillons de lotte rôtis avec une galette de polenta à la langoustine, et pour d'autres un mignon de veau en croûte accompagné de son gratin de patate douce aux cèpes. Quant au dessert, que dire de ce macaron crème à la vanille et éclats de marron ? Un repas gastronomique pour lequel les clients auront déboursé 39 € par tête.



À l'Hôtel de la Gare, 80 menus à emporter ont été vendus pour le réveillon du 31. Une belle satisfaction en cette année compliquée pour le gérant Brice Gibault et le chef Sébastien Lericolais. Photo DR

## « On a appris un nouveau métier, celui de traiteur »

Brice Gibault, le gérant, assure qu'« à ce jour, environ 80 menus sont vendus, c'est-à-dire autant que l'année dernière mais à un prix diminué de moitié. Nous nous sommes adaptés à la vente à emporter, en apprenant un nouveau métier, celui de traiteur ».

Car l'Hôtel de la Gare n'est pas novice en la matière. L'établissement couzonnais fait de la vente à emporter depuis qu'il ne peut plus accueillir de clients. « Depuis mars 2020, nous avons mis en place un service click and collect et nous le conserverons désormais. En temps normal, nous sommes à une vingtaine de repas par jour. Nous proposons ainsi des plats allant du burger au dos

de cabillaud à la plancha. Nous avons majoritairement conservé nos fidèles mais nous avons également touché de nouveaux clients. Même dans la difficulté, nous continuons d'avancer. »

## « Nos clients pensent toujours à nous »

Brice Gibault, comme tous les autres restaurateurs, attend désormais de savoir à quelle sauce il sera mangé en 2021. Il a toutefois des motifs d'espérer : « Nous sommes heureux que nos clients pensent toujours à nous. Pour preuve, ils continuent à nous acheter des bons-cadeaux. Même si, eux aussi, ont forcément du mal à se projeter dans l'avenir ».

De notre correspondant local,  
Serge NALTCHAYAN