

Filipe et Angélique Pereira ont quitté l'effervescence des grands restaurants d'Annecy, Val d'Isère, Carcassonne ou Porquerolles pour s'installer au plein coeur du Brionnais, à Briant, et offrir à l'auberge une cuisine alliant tradition et modernité.



Filipe et Angélique Pereira, gérants depuis 18 mois de l'Auberge de Briant ■

Des ravioles de homard, du grenadin de jarret de veau, de la pièce de boeuf charolaise, ou encore un décliné de poires... voilà quelques spécialités concoctées par un tout jeune chef, Filipe Pereira, qui, avec son épouse Angélique, a repris les fourneaux de l'Auberge de Briant, il y a quelques mois.

UN RESTAURANT COMMUNAL

Installée au coeur du village, cette auberge à l'allure sobre et traditionnelle est ouverte tous les jours, sauf les mardis, les dimanches soirs et les mercredis d'hiver. Cet unique commerce permet de maintenir une activité économique dans le bourg et offre aux habitants un lieu de rassemblement convivial. *"Il est vital pour un village comme le nôtre, qui compte un peu plus de 200 habitants, de maintenir des services de proximité. Quand je vois nos*

personnes âgées se réunir à l'Auberge pour jouer aux cartes, je me dis que nous avons atteint notre objectif", explique Georges Declas, maire de Briant. Dans les années 90, à la fermeture de l'école, la commune a transformé l'ancienne cantine en auberge. *"Il ne restait plus qu'à trouver des restaurateurs motivés".*

C'est en septembre 2006 que Filipe et Angélique prennent la suite. Tout en conservant l'esprit du lieu, ils y apportent leur cuisine et leur savoir-faire. Sortis tous les deux de l'école hôtelière du lycée du "Sacré Coeur" de Paray-le-Monial, ils se sont forgés, lui en cuisine, elle en salle, une solide expérience dans les plus grands restaurants. Citons, entre autres, "Le Cottage Bise" à Talloi-



res, "le Grand Paradis" à Val d'Isère, "l'Hôtel de la Cité" à Carcassonne, "Le Mas du Langoustier" sur l'île de Porquerolles...

UNE REPRISE RÉFLÉCHIE ET PRÉPARÉE

Face à une vie professionnelle très stressante, ils décident d'offrir à leur petite fille de 2 ans un cadre de vie beaucoup plus paisible et reposant. *"Lorsque nous avons visité ce restaurant, nous avons eu immédiatement le coup de coeur pour cet outil de travail proposé par la commune. Le style du restaurant, le cadre et le prix correspondaient exactement à nos critères de recherche",* se souvient Angélique. Afin d'optimiser les chances de réussite de cette reprise, ils ont souhaité rencontrer une personne ressource à la Chambre de Commerce et d'Industrie de Saône-et-Loire. *"Gilles Malpeyre nous a assistés*

Auberge de Briant

Gastronomie en plein champs



Filipe Pereira préparant une de ses spécialités : des nems aux escargots avec une crème d'ails ■

tout au long de notre parcours et nous a soutenus dans nos démarches. Après avoir analysé l'affaire et établi des études financières préalables avec notre expert-comptable, il nous a aidés à structurer notre projet".

En réalité, sous cette enseigne sont regroupés un restaurant gastronomique, un bar, mais aussi des services de proximité comme l'élaboration de repas pour les cantines environnantes, des plats à emporter, un dépôt de pain et de journaux locaux.

DES ACTEURS LOCAUX DU TOURISME IMPLIQUÉS

Bien loin des grandes "brigades", Filipe prépare entre 400 et 450 repas par mois avec des produits de saison et du terroir. *"Dans la mesure du possible, nous privilégions les producteurs locaux. J'aime travailler avec les huiles d'Iguerande, les fromages de chèvres et les escargots de producteurs de la région",* explique Filipe.

"Il est aussi essentiel, dans une région rurale telle que la nôtre, que les professionnels du tourisme travaillent en synergie. Avec les gîtes ruraux et les chambres d'hôtes environnantes, nous nous échangeons notre clientèle. Nous exposons également des toiles d'un peintre de Briant et les réalisations d'un potier de Saint Bonnet-de-Cray". Participant à l'association "Tourisme et Loisirs", Angélique n'a de cesse de proposer de nouvelles animations. Profitant du calendrier, elle n'hésite pas à lancer des opérations pour la fête de la musique ou les fêtes de fin d'année mais organise également, tout au long de l'année, des soirées à thème.

"Nous souhaitons également mettre en place des partenariats avec les autocaristes de Rhône-Alpes et de Bourgogne. Nous espérons aussi profiter de la hausse de fréquentation que va entraîner la transformation du marché de Saint-Christophe-en-Brionnais en marché au cadran. Et pourquoi pas, accueillir les réunions ou des séminaires d'entreprises !" Autant d'idées et axes de développement qui bouillonnent dans la marmite de ces deux jeunes entrepreneurs, pour qui la sauce devrait prendre....

Infos+

CCI de Saône-et-Loire / 03 85 21 53 23

à savoir SERVICES

CHALON-SUR-SAÔNE VidéoForever recrute

Le site de production de VidéoForever à Chalon-sur-Saône compte recruter 30 personnes en 2008. VidéoForever va, ainsi, doubler ses effectifs et comptera 80 personnes à la fin de l'année entre le siège de Paris et le centre de production à Chalon-sur-Saône, installé sur l'ancien site historique de Kodak.

Créée en 2005 par trois jeunes entrepreneurs, VidéoForever est devenue, en trois ans, la première société française de numérisation de films de famille et d'entreprises. Avec près de 300 000 films numérisés par an, elle va développer en 2008 sa présence dans la grande distribution mais aussi sur internet avec de nouveaux services pour répondre aux modes de consommation des vidéos sur internet.

Infos+

VidéoForever / Tél. 03 85 22 98 00

DÉBIT DE BOISSONS Permis d'exploitation

Le code de la santé publique prévoit une **formation spécifique obligatoire** sur les droits et obligations relatifs à l'exploitation d'un débit de boissons, d'un restaurant ou d'un établissement pourvu de la "petite licence restaurant". En Saône-et-Loire, cette formation est mise en place par l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH). **Les prochaines sessions auront lieu à Mâcon du 28 au 30 avril, du 26 au 28 mai et du 23 au 25 juin 2008.**

Infos+

Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière
Tél. 03 85 22 98 00

En bref...

■ L'emploi à temps partiel

Selon une étude du ministère de l'Emploi menée de 1982 à 2005, l'emploi à temps partiel, en France, a plus que doublé. Il est en effet passé de 8,2 % des salariés à 17,9 %.

■ Le titre-restaurant

Après 40 ans d'utilisation, ce sont aujourd'hui 2,7 millions de salariés qui utilisent le titre-restaurant, soit 567 millions de repas payés par ce biais. En 2007, le volume d'émission des titres-restaurants s'est élevé à 4 milliards d'euros.

■ Bourgogne Angels

L'association Bourgogne Angels peut aider financièrement les créateurs-repreneurs d'entreprises qui ont un projet à fort potentiel de développement et une réelle implication en Bourgogne. Elle est désormais installée dans les locaux de l'École Supérieure de Commerce de Dijon (Tél. 03 80 72 59 31).