

**COMMERCE** ■ Après deux fermetures et la tentation de vendre, le restaurant de Culhat a fait face avec des travaux

# De Bons amis soucieux de retrouver les leurs



« On avait un peu d'argent d'avance pour passer le premier confinement où les aides de l'État ont été un peu légères »

**PROPRIÉTAIRES.** Séverine et Pascal Bordes sont venus s'installer en 2015 à Culhat, commune dont est originaire Séverine.

**Après deux confinements, entre fermeture et réouverture, Séverine et Pascal Bordes sont passés par tous les sentiments avec leur restaurant « Aux bons amis » à Culhat. Un temps tentés par la vente « pour sauver les meubles », ils se sont finalement ravisés, engageant des travaux pour la prochaine réouverture, à compter du 19 mai. La bonne, espèrent-ils.**

**François Jaulhac**  
francois.jaulhac@centrefrance.com

**P**our Séverine et Pascal Bordes, l'année écoulée aura été comme tomber régulièrement de Charybde en Scylla. Il y a un an, « on rentrait le 17 mars de vacances, quand on a appris dans l'avion qu'on ne pourrait pas rouvrir », se souvient le couple installé à Culhat où ils ont repris le restaurant « Aux bons amis » depuis le 14 juillet 2015 après sept années passées à Cindré, dans l'Allier.

Leur première réaction ? « La peur », surtout après un mois de fermeture de l'établissement pour les vacances. Mais le duo - à la ville comme dans les affaires, Madame à l'accueil et au

service, Monsieur en cuisine - garde rapidement la tête froide et envisage de vivre sur ses économies. « On avait un peu d'argent d'avance pour passer le premier confinement où les aides de l'État ont été un peu légères », estiment-ils.

## Une baisse de moitié du chiffre d'affaires

Le restaurant, installé dans cette grande bâtisse qui est dédiée aux plaisirs de la table depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, finit par rouvrir pour l'été 2020. Une saison synonyme de carton pour Séverine et Pascal mais sans pour autant rattraper les mois de fermeture et avec la distanciation sociale en vigueur, il n'y a pas les 30 à 40 couverts que servaient midi et soir avant la

crise les « Bons amis ». Au final, c'est une baisse de recette d'environ 50 % qui est enregistrée.

Avec le deuxième confinement en octobre, Séverine et Pascal sont contraints de s'adapter : « On ne l'avait pas fait avant, on a mis en place de la vente à emporter pour les dimanches et jours de fête », expliquent-ils. Mais le contexte est différent du début d'année et les restaurateurs prennent peur : « On s'est dit que ça risquait de durer trop longtemps et il n'était pas garanti que nous ayons des aides de l'État. » À contrecœur, ils font donc estimer ce bien dans lequel ils ont mis toute leur énergie ces dernières années, où ils ont refait tout le bâtiment pour le remettre aux normes. « On cartonnait, les gens venaient de loin pour manger », sourient-ils. Comme un écho aux années 70-80, à l'époque du « Père Lacroix » où le Tout-Clermont venait manger la friture dans cet établissement populaire. Avec Pascal aux fourneaux, ils découvrent alors son foie gras maison en terrine, ses ris de veau aux morilles ou, actuellement, son

flanc de Saint-Jacques aux poireaux blancs ou des viandes qu'il affectionne telles le filet de bœuf et la souris d'agneau.

« On s'est dit que si ça tenait comme ça, on allait peut-être pouvoir rouvrir ! »

L'estimation faite, le restaurant est donc mis en vente « pour sauver les meubles. On ne voulait pas tout perdre. » Heureusement, les aides de l'État finissent par tomber au mois de novembre à hauteur de 10.000 €, suffisants pour couvrir entièrement les charges « sans cela le restaurant restait fermé. Ça nous a permis de faire face. » Faire face et regagner aussi un peu sur le moral : « Depuis un mois, on a repris un peu d'allant. On s'est dit que si ça tenait comme ça, on allait peut-être pouvoir rouvrir ! » Mieux, avec le calendrier du déconfinement désormais connu (\*), Séverine et Pas-

cal se sont fixé de nouveaux objectifs. Oubliée la vente, ils ont installé une nouvelle terrasse dans l'ancien patio, permettant d'avoir 10 couverts de plus, s'ajoutant à la terrasse, déjà en place, réduite à 20 couverts. « Tout est prêt, s'enthousiasme Pascal, qui a aussi repeint en blanc le grillage cernant l'établissement. J'ai également désinfecté toute la cuisine. »

Désormais, en salle ou en cuisine, c'est l'impatience qui prévaut chez le couple : « On est contents de retravailler enfin, de revoir du monde. On va repartir sur ce qu'on faisait avant et qui plaisait. » Le tout sans assommer Pascal, même si les prix de vente du foie gras chez les fournisseurs ont grimpé de 20 %. « Je préfère perdre un peu de marge, assure Pascal. Il y a tellement d'attente chez les clients, que je ne peux pas me permettre d'augmenter les prix. C'est pas dans notre état d'esprit ! » ■

(\* ) Le 19 mai pour les terrasses des cafés et restaurants avec des jauges limitées puis les salles, à compter du 9 juin, également avec des jauges limitées.