

PIERRE CHEUCLE, CHEZ MARCEL

# Le bistrot comme autrefois

Pierre Cheucle, restaurateur originaire de Haute-Loire, met un point d'honneur à maintenir son bistrot dans la tradition instituée par Marcel Laplace en 1956. Le concept du bistrot d'antan, à peine renouvelé, mais animé avec enthousiasme et bonne humeur, fait recette. Ce cuisinier, passé par les plus grandes brigades, a su s'effacer derrière le produit pour diriger un établissement où les maîtres mots sont produits et convivialité.

Le 10 octobre 2013, Marcel Laplace, 81 ans, et sa fille ont quitté de bonne heure leurs domiciles respectifs de la région du Beaujolais pour prendre un TGV qui les menait à Paris effectuer une forme de pèlerinage. Une fois dans la capitale, ils se sont d'abord rendus au 14 du boulevard Saint-Germain pour observer la devanture du restaurant Chez René. Le René en question, aujourd'hui disparu, était le beau-frère de Marcel. C'est lui qui avait fondé l'établissement qui porte son prénom. Cette première séquence nostalgique ne représentait pas le motif de leur visite parisienne. Il s'agissait plutôt d'une mise en condition avant de se diriger rue Stanislas. À l'heure du déjeuner, Marcel et sa fille ont franchi le seuil du restaurant Chez Marcel. Marcel Laplace n'était pas revenu dans les murs de l'établissement depuis près de quarante ans. En 1964, il a cédé ce bistrot qu'il avait créé huit ans plus tôt pour aller s'installer dans un restaurant de Saône-et-Loire, sa région natale. On imagine l'émotion qu'a éprouvée cet homme d'un âge avancé lorsqu'il a retrouvé un décor à peine changé. Pour reprendre ses esprits, il s'est accoudé sur son vieux comptoir recouvert d'une plaque de Formica usée par les coudes des clients. Il a levé les yeux et a découvert sur le mur un portrait au fusain représentant son père en train de déguster du vin dans une cave.

même Cloé, son épouse, une graphiste d'origine corrézienne qui ne travaille pas dans l'établissement. Lorsque Marcel s'est levé pour prendre congé, le personnel lui a fait une haie d'honneur et les clients présents se sont levés pour lui offrir une standing ovation qui s'est poursuivie jusque dans la rue. Dans le train du retour, il a mis du temps à parler à sa fille. Peinant à dissimuler une larme de joie, il lui a fait part de « sa profonde satisfaction et sa réelle fierté de savoir que son restaurant d'autrefois existe toujours à Paris et perpétue encore, et après toutes ces longues années, la cuisine traditionnelle de Lyon dont il a été l'ambassadeur ».

## Une continuité

Pierre Cheucle était tout aussi ému. Il cherchait dans cette rencontre une forme de filiation et de reconnaissance de son aîné. Quand il a visité l'établissement il y a deux ans, il a tout de suite compris qu'il était fait pour lui. Ce restaurateur a grandi entre la Haute-Loire, la Loire et Lyon. Il aime cette gastronomie régionale, simple et conviviale, basée sur de beaux produits. Il s'est d'ailleurs coulé dans le moule du restaurant Chez Marcel avec une facilité déconcertante. Il se réjouit de constater en lisant les vieux menus du début des années soixante, communiqués par Marcel Laplace, que presque toutes les recettes de l'époque sont toujours présentes à sa carte : les escargots de Bourgogne, l'andouillette, l'œuf mayonnaise, le coq au vin, les quenelles de Nantua et les tripes. Il cultive la tradition de ce bistrot au point de connaître chacun des propriétaires qui se sont succédé depuis 1919, date de la plus ancienne cession de l'établissement dont il a retrouvé la trace. Il bénit Jean-Bernard Daumail qui l'a précédé dans le restaurant de 1988 à 2011, de lui avoir laissé l'établissement en l'état. Dès son arrivée dans les murs, il a décidé de conserver le chef de l'établissement, Éric Zbyrad, en poste depuis 1988.

On aurait pu attendre de lui qu'il fasse table rase du passé, mais Pierre Cheucle n'est pas du genre à forcer le destin. Il aime que les événements surviennent à la façon d'évidences. Il n'était pas destiné à ce métier. Ses parents dirigeaient une société commerciale à Lyon, il a donc logiquement suivi une école de commerce, avant d'entrer à Supdeco Marseille et de se retrouver à vendre de la téléphonie en Espagne, à la fin des années quatre-vingt-dix. Cette vie ne l'enchantait pas, et il s'est alors souvenu que son rêve de gosse était de devenir cuisinier. « J'ai tout simplement décidé d'appeler Paul Bocuse pour lui



La plus ancienne cession de Chez Marcel remonte à 1919.



demander comment procéder pour me réorienter dans ce métier, raconte-t-il. J'ai eu Jean Fleury, son bras droit, au téléphone. Il m'a tout de suite demandé quand je pouvais commencer. Un mois plus tard, j'intégrais la brigade de L'Est, une des brasseries du groupe Bocuse. Tout s'est passé avec une facilité déconcertante. » Un an plus tard, il réussit son CAP en candidat libre et décide tout benoîtement de récidiver en appelant Pierre Gagnaire. « J'avais mangé chez lui un pigeon au chocolat, se souvient-il. Cela m'avait fait planer... Je voulais travailler pour lui. » Avec la même facilité, il obtient un emploi de cuisinier au Sketch, le restaurant londonien de Pierre Gagnaire. Six mois plus tard, il s'installe à Paris, participe à l'ouverture du Murano avant d'intégrer l'équipe d'Éric Fréchon au Bristol, en tant que commis. Il va y devenir chef de partie et restera trois ans avant d'aller poser sa mallette à ustensiles dans des maisons plus modestes. « Après la brasserie et le restaurant gastronomique, je voulais connaître la cuisine de bistrot », explique-t-il. Pendant trois ans, il va seconder le chef de Chaumette, rue Gros à Paris, avant d'occuper son premier poste de chef lors de la création du restaurant Brigitte.

## Un animateur né

Il lui a ainsi fallu près de dix ans d'apprentissage de son nouveau métier avant d'envisager la reprise d'un restaurant. Pourtant, lorsqu'il a repris Chez Marcel, il a décidé de passer en salle en faisant confiance à son ancien chef pour tenir les fourneaux. Car



Pierre Cheucle propose 31 variétés de gentiane.



désormais, Chez Marcel est une adresse réputée de la bistronomie parisienne. Les 34 places de l'établissement sont prises d'assaut midi et soir. Le ticket moyen évolue de 30 € au déjeuner à 50 € au dîner. Pierre assure avoir très peu modifié la carte : « J'ai simplement réduit le nombre de plats fixes pour introduire plusieurs suggestions du jour. » Ces plats du jour relèvent de créations plus personnelles, tel le pot-au-feu au foie gras, présenté comme un chou farci. Le restaurateur aime travailler des produits simples en les agrémentant avec un ingrédient plus noble. En deux ans, il a changé de nombreux fournisseurs. Très exigeant sur ses produits, il essaie toujours de trouver l'exceptionnel. Il se considère comme un lien entre le producteur et le client. Il aime amener ses convives à faire des découvertes. Derrière son comptoir, il collectionne une trentaine de gentianes qu'il fait souvent goûter, en apéritif ou en digestif. Parmi elles, les gentianes de la distillerie Couderc, commercialisées par son ami le Cantalien Jean-Jacques Vermeersch. Car les fournisseurs de la maison deviennent très vite des clients fidèles, ce qui améliore encore le côté convivial de l'établissement. Le patron ne peut s'empêcher de multiplier les rencontres. En arrivant dans les murs, il était résolu à limiter sa carte des vins à cinq rouges, cinq blancs et un rosé. Aujourd'hui, il jongle avec 167 références. Mais c'est pour lui le seul moyen de mettre en

avant les découvertes, comme les côtes-du-forez ou les côtes-roannaises, proches de son pays natal. Mais il n'est pas chauvin et met également en avant beaucoup d'autres vins, comme le viognier et les saint-joseph du domaine des Chênes de la famille Rouvière, les côtes-de-gascogne, les mâçons ou les vins corses. Dans la mesure du possible, il essaie de privilégier les bouteilles accessibles. Les premiers prix sont autour de 19 €. Chez Marcel représente ainsi un carrefour où les bons vivants affluent, un sourire de connivence au coin des lèvres. Certains, à défaut de rond de serviette, ont même l'insigne privilégié d'avoir une serviette brodée à leur nom. En salle ou derrière le comptoir, Pierre Cheucle met de l'animation. Toujours avec gentillesse, il sait être drôle, pédagogue et possède l'art d'ouvrir les appétits. Son pouvoir de conviction est tel qu'il est capable de faire manger du boudin frais à un farouche végétarien. Il fait partager ses enthousiasmes à son équipe de cinq employés. Le management reste des plus familiaux et, chaque année, il organise une sortie en commun. Cette année, tout le monde s'est retrouvé à la Fête des lumières de Lyon. Passionné par son métier, Pierre Cheucle a du mal à prendre du recul, même pendant ses vacances d'août. Le reste de l'année, il ne ferme que quatre jours par an pour filer vers son village de Chambon-sur-Lignon, rejoindre des amis avec lesquels il tue le cochon et organiser plusieurs journées d'agapes auxquelles tout le village participe. ■

Jean-Michel Déhais

## Merci Jérôme, le bistrot en version restauration rapide

En quatorze mois d'existence, l'enseigne Merci Jérôme, sous-titrée « French bouffe », a créé 14 restaurants à Paris. À l'initiative de ce projet, on trouve Philippe Lapidus et Laurent Scheinfeld. Après avoir revendu leur société de conseil, ils se sont associés à Jérôme Benoit, chef qui dispose de vingt-cinq années d'expérience dans la restauration rapide pour créer Merci Jérôme. Le concept du bistrot à la française adapté au fast-food. « Nous avons pu conceptualiser ce que faisait déjà Merci Jérôme de manière naturelle », explique Philippe Lapidus. Notre valeur ajoutée, c'est la définition du concept, le marketing et la modélisation financière développement. »

On retrouve dans le décor certains éléments du bistrot, comme les nappes à carreaux rouges dont le dessin a été réutilisé dans les tables. Un baby-foot retourné a été collé au plafond pour servir de source d'éclairage. La carte de menu à 11,20 € reprennent les classiques du bistrot : brandade de morue, sauté de bœuf aux olives, tartelette. Ces plats sont réalisés dans le laboratoire qui fait face à l'unité de la cuisine des Acacias, mais ils sont distribués en liaison chaude et placés dans un armoire de présentation chaude. Les clients peuvent ainsi avoir un direct accès aux plats chauds sans

passer par le micro-ondes. Les convives se servent dans les présentoirs, puis passent à la caisse avant d'emporter les plats ou de se diriger vers les tables pour les consommer.

Le ticket moyen oscille entre 10,50 et 11 €. Le succès est au rendez-vous. Cette enseigne qui n'ouvre qu'au déjeuner parvient à réaliser une moyenne de 200 couverts par service. Dopés par cette réussite, les trois associés entendent s'attaquer au marché florissant du hamburger avec l'ouverture prochaine dans le 17<sup>e</sup> arrondissement de Paris d'un nouveau concept de restaurant dédié à ce produit. ■ J.-M. D.



Jérôme Benoit, entouré de Philippe Lapidus et Laurent Scheinfeld. En guise d'éclairage, un baby foot retourné a été collé au plafond.

J.-M. D.

## Le Bidule s'inspire des États-Unis

À Bidule, un bar brasserie du 11<sup>e</sup> arrondissement parisien, les hamburgers et les bagels occupent une large place sur la carte depuis plusieurs années. Pas étonnant quand on sait que le patron, Kean Gallagher, a bivouaqué outre-Atlantique avant d'ouvrir son établissement.

« La restauration rapide au sein de ma brasserie est un concept que j'ai importé des États-Unis où je vivais encore il y a vingt ans. Pour moi, c'est une évidence que les hamburgers figurent sur la carte de mon établissement », explique le patron. Louant un produit que l'on peut décliner « facilement », Kean Gallagher n'utilise que des produits frais, du pain artisanal et de la viande de qualité. « J'ai élaboré les recettes avec mon frère, mais notre carte n'est pas figée. L'autre jour encore, nous avons servi un hamburger végétarien en remplaçant la viande par une poêlée de avocats, de l'avocat et de la salade. »

Dans cette sympathique brasserie, on peut donc savourer des bagels, servis avec frites et salade, déclinés en deux recettes. L'Authentic Bagel, avec son saumon fumé, cream cheese, tomates, oignon rouge, vinaigrette, salade, concombre et citron, ou le Sunny Bagel, constitué de jambon de pays, tomates séchées, mozzarella, pousses d'épinard et sauce tartare. Côté hamburger, la carte propose pas moins de sept recettes, dont le Chouchou, un sandwich composé de viande de bœuf, fromage, eddar, bacon, salade, tomate, oignons confits et bleu d'Auvergne. ■

M. R.



## Le Comptoir des Rillettes, un nouvel îlot cantalien à Paris



Marie Turlan et Benoist Sirieix au Comptoir des Rillettes, un joli décor dans les tons gris clair

Le Cantal gagne du terrain, rue de Navarin, dans le 9<sup>e</sup> arrondissement. Après y avoir créé un petit restaurant à succès, les Rillettes, il y a près de deux ans, deux enfants du Massif central, Marie Turlan et Benoist Sirieix, surfent sur le succès de cet établissement bistrotonique qui porte haut les couleurs du terroir auvergnat pour créer une annexe sous forme de comptoir épicerie. Le Comptoir des Rillettes résulte d'une association des restaurateurs avec le propriétaire du bar qui occupait précédemment cet emplacement.

Situé à 50 mètres des Rillettes, le Comptoir propose à la vente à emporter de beaux produits auvergnats, comme les charcuteries de la maison Mas, le marmiesse, le pâté de pommes de terre de Christian Vabret, les liqueurs et la fameuse gentiane de la distillerie Couderc d'Aurillac, le



miel de Corrèze. On y trouve également de nombreuses curiosités du terroir français : les conserves de l'Atelier du poissonnier, celles de l'île de Groix, les confitures de Francis Miot, les fromages de Marie Quatrehomme. Côté vins, la cave décline de nombreux crus parmi lesquels on peut citer les vins du pays d'Oc, les rocamadours de la cave La Grezette. Le Comptoir des Rillettes a également

mis en place un bar à raclette dans lequel les clients composent leurs raclettes à travers le grand choix de charcuteries et de fromages qui leur est proposé. Le plat est ensuite facturé au poids. Autre originalité, Marie Turlan recommande aux convives de tester d'autres fromages : « On peut faire une très bonne raclette en utilisant du cantal, du saint-nectaire et pourquoi pas un bleu. » ■