

Salvizinet

Auberge de La Valette : une cuisine avec des produits locaux et de saison

Ils sont cinq à avoir repris le restaurant. Après des travaux et avec une proposition culinaire nouvelle, ils ont ouvert en grande pompe début août. Leur credo : mettre en avant les produits.

« On cherchait une auberge dans le coin. On l'a visitée pour la première fois en janvier 2022. Elle nous a bien plu », se souvient François. Avec Rim, ils se sont lancés dans la reprise d'un restaurant de campagne. Si le projet est parti à deux, ils sont désormais cinq à s'occuper de l'Auberge de La Valette. Amandine, Charlotte et Coline se sont aussi lancés dans l'aventure.

Ce n'est pas un hasard s'ils travaillent tous ensemble. « On était dans un bar-restaurant autogéré en Scop sur Lyon, le Court-Circuit », détaille Coline. C'est là-bas qu'ils ont mûri leur projet.

« Nous faisons tous 100 % maison, même les glaces et les sauces tomate »

Ils ont utilisé les possibilités offertes par les Sociétés coopérative et participative (Scop) pour se financer. La structure de l'économie sociale et solidaire Village Vivant a acquis les murs et aidé pour une petite partie des travaux. La banque Nef, qui se consacre à la finance



Charlotte, Amandine, Rim, François et Coline ont repris l'auberge de la Valette.
Photo Charles-Édouard Chambon

éthique, les a suivis, tout comme certains de leur proche.

Depuis novembre 2022, ils ont transformé le site. « L'auberge était assez grande et dans son jus », se souvient-elle. Tout a été refait : les sols, les murs, la cuisine, les cloisons abattues, la terrasse extérieure, etc. Les gourmandes rentrent désormais dans une grande pièce avec cuisine ouverte qui peut accueillir jusqu'à 70 personnes. À l'extérieur, la grande terrasse, avec cabane de jeu pour les enfants et terrain de pétanque, dispose aussi de 70 places.

L'autre grand changement vient de la cuisine. Dans l'assiette, on ne trouve que des produits locaux, qui viennent de 20 à 30 km et de saison. Ce n'est pas tout. « Nous faisons tous 100 % maison, même les glaces et les sauces tomate », revendique Coline. Elles sont trois femmes à travailler derrière les fourneaux et à imaginer les plats.

« Nous partons des produits assez bruts pour retrouver les vraies valeurs du territoire »

« C'est participatif. Rim la fondatrice l'avait imaginé. Nous discutons à trois. Nous partons des produits assez bruts pour retrouver les vraies valeurs du territoire. »

Une lecture de la carte, qui change avec les saisons, confirme ce parti pris : ouf mollet à la crème de miso ; gaspacho rouge avec une glace au chèvre ; paleron confit avec une sauce tomate, écrasé de pomme de terre et courgette ; poitrine de cochon confit ou pêche rôtie avec une glace au foin en désert. Une suggestion végéta-

« La Scop, une réponse à plein de problèmes »

« Être en Scop, c'est une réponse à plein de problèmes de la restauration. Ça nous permet de nous partager les services. Et nous sommes tous à 35 heures », détaille François. Le choix de cette forme juridique ne s'est pas fait par hasard. D'autant plus que les cinq salariés connaissent bien ce fonctionnement pour l'avoir connu au Court-Circuit. Ce sont qui prennent les décisions stratégiques. Dans les faits, ils réunissent le jeudi après-midi entre deux services pour aborder tous les points à décider aussi bien au niveau organisation que cuisine. « Nous sommes rodés », confirme Coline.

l'auberge est aussi proposée. Rien ne propose aussi bien des repas les midis que le soir ou les week-ends. Le site fait d'ailleurs le plein le dimanche midi. Avec cet été indien, leur jardin est un endroit parfait où déjeuner.

« Nous accueillons aussi les groupes et nous voulons développer l'activité pour des mariages et des événements », conclut Coline.

• Charles-Édouard Chambon
Réservation conseillée au 06 77 87 29 10 ou sur www.aubergevallette.com