



La cuisine à emporter pour résister, exemple à Péronne et Albert

Pour cette deuxième période de confinement, un des restaurants les plus courus de Péronne s'essaie à la vente à emporter. Pour satisfaire ses clients et maintenir, un peu, son activité.



Après les préparations des mets, les cuisiniers enchaînent les conditionnements. Les barquettes rejoignent la chambre froide. Le respect de la chaîne du froid est fondamental. - (Nicolas TOTET).

Institution locale face à l'Historial, le Bistrot d'Antoine tente la vente à emporter plutôt qu'une fermeture totale, comme vécue pendant deux mois et demi lors du premier confinement. « Des clients me l'avaient demandé lors du premier confinement. C'était alors impossible, par rapport à l'effet de surprise. Et j'avais fait le choix de mettre tout le monde au repos. Cette fois, c'est différent et on tente le coup », expose le patron Thierry Ferrigno, à la tête du restaurant depuis bientôt 16 ans.

Pendant l'été et jusqu'à la nouvelle fermeture obligatoire, le restaurant a « très bien travaillé » selon le commerçant. Le Bistrot d'Antoine, où les règles sanitaires ont été bien respectées, est référencé « [Tables auberges de France](#) », suivi par le Petit futé et le Guide du routard. Le patron dirige une équipe de neuf personnes et six d'entre elles, dont les serveurs, ont dû être placées en chômage partiel dès le deuxième confinement, à la fin de la semaine dernière.

Pour se préparer à l'essai de vente à emporter – qui n'est pas du tout son métier à l'origine –, l'équipe réduite aux cuisiniers a mis les bouchées doubles depuis mardi. Les mets cuisinés sont conditionnés et rejoignent

[Visualiser l'article](#)

la chambre froide bien garnie, avant toute commande. Des essais de mise en température ont été réalisés mardi par les deux cuisiniers et le patron. « On travaille en binôme depuis 14 ans et on s'entend parfaitement », témoignent le chef cuisinier Dominique Boulanger et Ludovic Léger, cuisinier en second, devant leurs barquettes et leurs commandes.

Lancées jeudi, les commandes sont à retirer en début de soirée. Pas moins de soixante-trois commandes étaient enregistrées vendredi midi pour la soirée. Le Bistrot d'Antoine réussit le tour de force de proposer cinq entrées différentes, sept plats (dont au moins un poisson) plusieurs accompagnements et un choix de desserts. Et l'équipe adapte sa carte. Il lui reste par exemple six choucroutes, avant de leur préférer deux viandes des Hauts-de-France, un canard à l'orange ou un lapin aux pruneaux. L'anguille de Haute Somme sera prochainement remplacée par des noix de Saint-Jacques.

Chaque client bénéficie des conseils écrits pour la mise en température au micro-onde des plats fraîchement préparés. Cette nouvelle expérience nécessite une adaptation rapide, pour un fonctionnement provisoire, mais qui risque de durer. « C'est bien parti, mais ce que l'on fait prend beaucoup de temps pour seulement 10 % de notre chiffre d'affaires. Mais si ça continue comme ça, on poursuivra », énonce le patron.

Un vendredi normal d'ouverture, il réalisait en moyenne 130 couverts sur la journée, dont 80 le midi. Venues de région parisienne, deux sœurs, dont les parents emménagent à Péronne, récupèrent leur première commande vendredi, exceptionnellement à midi. Elles sont reparties avec leur carbonnade de bœuf accompagnée d'un gratin d'endives et d'un pain d'épice, une association sucré-salé prometteuse pour elles. « Quand on pourra venir, on n'hésitera pas », assurent d'une même voix Marie-Christine et Véronique.

Évidemment, le restaurateur ne demande qu'à croire à une reprise normale le plus tôt possible. Mais il se dit plutôt pessimiste quant à une réouverture avant les fêtes de fin d'année. Au niveau national, l'hôtellerie-restauration prévoit la fermeture définitive d'un établissement sur deux au sortir de la crise sanitaire.

Par Emmanuelle Bobineau

Lors du premier confinement, au printemps, Yannick Gillon, le patron du Corner's pub à Albert, n'avait pas proposé de vente à emporter. Cette fois, si.

Yannick Gillon ne proposait pas de vente à emporter lors du premier confinement. Cette fois, il s'est lancé mais il ne sait pas s'il va continuer.

Au lendemain du reconfinement, il sortait une carte spéciale « plats à emporter ». Mais il ne sait pas s'il va continuer. Les clients ne sont pas au rendez-vous. Déception. Yannick Gillon pensait que la population jouerait davantage le jeu. « C'est important pour maintenir le lien avec les clients, mais cela n'a rien à voir avec ce que nous faisons en repas sur place. Ce n'est pas rentable. »

Pourtant, le restaurateur albertin avait imaginé une carte avec des plats pouvant plaire à tous. Une carte forcément réduite par rapport à ce qu'il propose au restaurant. Et adaptée aussi : pas d'entrecôte par exemple, car impossible de gérer la cuisson. Yannick Gillon misait sur du « gros snacking » (burgers, pâtes, croque-monsieur, potjevleesch) et des « bons trucs, des plats mijotés ». Mais pour le moment, la sauce ne prend pas.

Pour l'heure, le patron continue, il se donne encore un peu de temps pour voir si ça prend.