

LOIR_ET_CHERactualite

Le restaurant La Poste à Molineuf change de mains

Thierry et Violette Poidras ont cédé leur établissement gastronomique à Nicolas Gaulandeu et Sofia Pastor pour se lancer dans un nouveau défi.

Après plus de vingt-six ans passés à Molineuf, Thierry et Violette Poidras ont eu envie de tenter autre chose et de se donner un nouveau challenge. Tout en continuant à faire ce qu'ils aiment, ils vont ouvrir une brasserie dans la galerie commerciale d'Auchan. Un nouveau projet qu'ils montent de A à Z, avec une dimension « plus populaire » et pour toucher un public plus large. « Le Rendez-vous », c'est le nom de cette future brasserie, devrait ouvrir en avril, avec une capacité d'accueil de 60 à 70 places. A 50 ans _ il vient de les fêter le 7 janvier _ Thierry Poidras a souhaité se renouveler après toute une vie professionnelle dans le secteur de la restauration gastronomique. Il laisse derrière lui une belle aventure. Originaire de Champigny-en-Beauce, Thierry Poidras a fait son apprentissage à Blois, puis a travaillé en Bourgogne, à Paris et à Salbris où il a rencontré son épouse, avant d'arriver à Molineuf. « C'était en 1983, mon épouse et moi étions salariés et n'avions pas beaucoup de moyens. Nous avons racheté le café du village, qui faisait à la fois, café, restaurant, hôtel, pension, vente de tabac, bar ouvrier. On a quand même réussi à se faire connaître

assez rapidement », se souvient-il. « C'était aussi l'époque du blocage des prix, une période pas évidente. Il fallait déclarer les prix à la direction de la concurrence et les gendarmes venaient dans les établissements pour vérifier. »

En 1992, l'hôtel du Pont, situé à côté, ferme. Il propose alors à sa sœur d'en faire l'acquisition et de reprendre son activité à lui, car, avec son épouse, il projette de créer un restaurant gastronomique. « Nous avions déjà acquis une petite notoriété. Cela nous permettait de monter une nouvelle affaire sans changer de place ». Après des travaux, le restaurant de la Poste voit le jour. Par la suite, ils ne cesseront d'investir pour se développer : « Nous n'avons pas forcément eu la progression que l'on espérait, mais si l'on n'avait pas investi, cela aurait été pire. L'investissement a quand même toujours amené un plus en terme de progression et de création d'emplois. »

Thierry et Violette Poidras ont donc confié les clés à un jeune couple : « Nous sommes contents d'avoir trouvé des gens avec un CV impressionnant et de laisser l'établissement entre de bonnes mains. On part avec l'esprit tranquille. »

Depuis début janvier, les nouveaux chefs de cuisine s'appellent donc Nicolas Gaulandeu, 33 ans, et Sofia Pastor, 29 ans. Lui est né à Blois où il a décroché son BTS hôtellerie, a

fait son apprentissage à Paris, travaillant notamment au Palais de l'Élysée ou au côté de Joël Robuchon. Puis il est parti s'installer sur la côte basque à Biarritz où il a ouvert son restaurant, « Le Sur-mesure ». Elle est originaire d'Équateur, a fait ses classes à l'Institut Paul Bocuse, a travaillé à Paris, au Plaza Athénée, avant de partir à Biarritz.

Des cours de cuisine en projet

A Molineuf, ces deux passionnés espèrent « offrir une qualité au moins égale à ce que faisait Thierry Poidras tout en apportant leur griffe. » Le couple souhaite également mettre en place des cours de cuisine. Et comme six années passées au Pays Basque laissent des traces, la carte va s'enrichir de charcuterie du sud. Et Nicolas Gaulandeu de préciser : « On n'arrive pas en terrain conquis et, en cuisine, il faut toujours savoir rester humble pour satisfaire d'abord la clientèle. » Luce Margonty

Luce Margonty