

Les réservations vont pouvoir redémarrer

Xavier Billot, chef de cuisine de très bonne réputation, va relancer La Table des Cordeliers



Les réservations vont pouvoir redémarrer

Les Lectourois le regrettent déjà. Xavier Billot, associé à un expert-comptable très connu dans le département, Stéphane Matre, est à l'origine de la seule proposition de reprise parvenue à la Communauté de Communes de la Ténarèze (CCT).

Une offre qui demandait à être étudiée rapidement car les deux repreneurs potentiels, associés dans une société baptisée "Le Temps des Cerises", souhaitent relancer le restaurant en profitant de la période estivale.

Le conseil communautaire qui recommençait, pour la première fois depuis longtemps, ses séances en présentiel, s'est réuni, jeudi 1er juillet, à Valence-sur-Baïse où Marie-Thérèse Broca-Lannaud, maire de la commune, recevait ses collègues élus dans la salle des fêtes municipale.



Avec cette unique question à l'ordre du jour : La Table des Cordeliers.

Maurice Boison, président de la CCT, en relatait d'abord brièvement l'historique [1], puis il présentait un projet de reprise qui allait séduire par le sérieux et les garanties prévues.

Au sujet du montage financier

Trois rencontres ont permis de s'entendre sur une proposition de location avec promesse de vente de l'immeuble. Les loyers augmenteraient progressivement : de 2.000 € pour les cinq mois de 2021, ils passeraient à 3.000 € mensuel en 2022 et enfin 4.000 € en 2023. En outre, les repreneurs s'engagent au remboursement des impôts fonciers payés par la CCT. Pour le paiement des loyers, les associés présenteront, en garantie, une caution personnelle.

Quant à la vente, elle devrait intervenir au plus tard le 1er décembre 2023. Le prix proposé par les acquéreurs, 800.000 €, correspond à l'estimation faite par les Domaines, à savoir 850.000 € avec une marge d'appréciation de 10 %. De plus, pour le cas où les banques ne les suivraient pas, une indemnité de 15.000 € est prévue, en cas de rupture de contrat, si la vente ne pouvait pas se faire.

Pour les finances de la CCT, cette proposition dont le montage financier semble bien ficelé. permettrait d'économiser près de 45.000 € de frais annuels pour cet établissement actuellement fermé.

Au sujet de l'offre de restauration à la clientèle

Pour démarrer cette année, seul l'arrière du bâtiment serait utilisé avec le matériel et le mobilier existant. L'ouverture se ferait sept jours sur sept. Une équipe permanente constituée de sept personnes est prévue. Pendant l'été, les renforts pourraient avoisiner au moins vingt employés.

Dans le futur, en période estivale, deux espaces organisés différemment permettront sur l'avant du bâtiment de proposer un lieu très festif, tandis qu'à l'arrière, la clientèle pourrait bénéficier d'une offre plus élevée en gamme, avec la terrasse et une salle style "cosy lounge bar" ouvertes plus tardivement.

En période hivernale, la chapelle - vieilles pierres et volumes démesurés datant du XIIIe siècle - serait dédiée aux réceptions professionnelles, culturelles et familiales. Les autres salles intérieures seraient alors utilisées.

Au sujet du chef derrière les fourneaux

Xavier Billot, chef expérimenté, pendant près de vingt-cinq ans, il a vagabondé pour parfaire ses connaissances, avant de revenir dans sa ville natale, Lectoure. Des études au Lycée professionnel Pardailhan, à Auch, avec un apprentissage qui le voit à La Table des Cordeliers, ensuite un passage au Puits Saint-Jacques, à Pujaudran. Puis, il prend son envol, en France et à l'étranger. Au Maroc, il restera une dizaine d'années. Chef exécutif pour la prestigieuse enseigne de gastronomie de luxe Lenôtre, il devient chef et consultant pour la famille royale marocaine. De retour à Lectoure, il s'est installé derrière les fourneaux du Bastard, pendant un an, pour ensuite reprendre, en juillet 2019, L'Atelier Gourmand, un autre restaurant bistronomique local, ouvert avec succès depuis dix ans.

Au final, la décision prise par les conseillers communautaires

Avec un tel chef, les menus que les clients vont pouvoir découvrir, semblent prometteurs. Xavier Billot le dit lui-même, les chiffres ne sont pas forcément son fort, mais il s'est associé avec quelqu'un qui sait parfaitement les manier et qui, de par sa profession, sait compter sans doute à la virgule près.

Le montage financier semble donc solide selon Frédérique Barrera-Brossard, la vice-présidente de la CCT en charge des finances.

Le tour de table qui suit la présentation du président Boison, va être unanime. Ouf, fini le vain et le vilain débat du mois d'avril, sur un repreneur éventuel, qui avait suivi un conseil municipal à Condom !

Comment ne pas prendre en compte cette seule opportunité de relancer ce restaurant ? Un tel investisseur ne se représentera pas forcément de sitôt car il s'agit plus d'une aventure pour les repreneurs que pour la CCT. Cette dernière a tout à y gagner : ouvert ou pas, l'immeuble ne rapporte rien et au contraire, il génère des dépenses.

La CCT n'a donc rien à perdre à accepter cette proposition. Bien au contraire, la renaissance de La Table des Cordeliers aura un retentissement énorme sur le territoire de la Ténarèze, sur le département, mais pourquoi pas au-delà si le chef tient ses promesses.

Lorsque le président passe au vote de cette délibération, seules trois abstentions l'ont empêchée d'être adoptée à l'unanimité. Mais, pour deux d'entre eux, ne s'agit-il pas plutôt d'éternels habitués de l'abstention ?

On donne donc rendez-vous pour l'ouverture de la nouvelle Table des Cordeliers début août !

[1] Un brin d'histoire condomoise

Depuis septembre 2019, La Table des Cordeliers, le restaurant emblématique de la sous-préfecture gersoise, avaient portes closes.

Quinze ans auparavant, Éric Sampietro s'était installé derrière les fourneaux de l'établissement. Depuis 2009, il avait permis à la ville de Condom d'avoir à nouveau un restaurant couronné d'une étoile. Un atout touristique pour la ville et le territoire de la Ténarèze, mais aussi pour tout le département.

La cuisine faisait l'unanimité, les soucis vinrent du côté de la trésorerie. Les mensualités dues par l'exploitant pour son restaurant, propriété de la Communauté de communes de la Ténarèze (CCT) avaient fait l'objet de négociations multiples. Pourtant Éric Sampietro les considérait toujours trop élevées. Une procédure de redressement judiciaire en avril 2015 avait alors été déclenchée, puis un plan de redressement en 2016, ensuite, une ultime renégociation à la baisse du crédit-bail. Rien de cela n'avait permis de remettre à flot la société. Le 6 septembre 2019, le couperet était tombé avec la nomination d'un liquidateur judiciaire par le Tribunal de Commerce d'Auch.

Les portes se refermaient alors sur une tranche de l'histoire de la gastronomie condomoise.