

✿ ✿ **Jean-Paul et Jacques Bertrand - Les Cèdres - Granges-lès-Beaumont (26)** Discrets, Jean-Paul et Jacques Bertrand ont vu la notoriété de leur établissement s'accroître au fil des ans. Une ascension qui ne leur est jamais montée à la tête.

JEAN BERNARD



20/08 au 5/09

Repos hebdomadaire : Lundi et mardi

Bio express

Juillet 1981 : Jean-Paul réalise un essai concluant chez Jacques Pic, à Valence. Il y réalisera son apprentissage suivi par Jacques, son cadet, qui prendra le relais 2 ans plus tard.

1988 : Les deux frères ouvrent les portes de leur restaurant.

Mars 1991 : "La 1^{re} étoile est tombée sur la maison. Ce fut une grande émotion ! C'est cette récompense qui a assuré le décollage de l'affaire."

Vêtements professionnels :

Bragard

Piano utilisé : Création sur mesure des Chaudronneries de l'Isère

Arts de la table : Tissages Denantes (nappages), Mikasa (verres)

Secteur d'investissements dans les 6 prochains mois ?

"Nous envisageons l'achat d'un nouveau mobilier de jardin, et surtout le réaménagement des salons. Cette seule opération se chiffre à 200 000 €"

Aubergistes et fiers de l'être

Un grand-père cuisinier, des parents hôteliers-restaurateurs pendant des décennies au Grand-Serre, dans le nord de la Drôme : la voie était toute tracée pour Jean-Paul et Jacques Bertrand. "Pourtant au début, ils avaient plutôt tendance à nous pousser vers un autre métier", avouent les deux frères. Mais ni l'un ni l'autre n'a envisagé sa vie professionnelle autrement qu'en salle pour l'aîné, et en cuisine pour son cadet. Et dans un an, ils fêteront même 20 ans de complicité à la tête du restaurant Les Cèdres.

À quelques kilomètres de Tain-l'Hermitage et de son célèbre vignoble, à l'ouest, et de Romans, ancienne capitale de la chaussure, à l'est, c'est là qu'ils écrivent leur histoire. "Cet esprit de famille qui nous anime, c'est la force de notre maison, explique Jean-Paul. Avec Jacques, on est très différents mais extraordinairement complémentaires..." Si Gilbert, leur père, n'est plus là aujourd'hui pour partager le bonheur de ses fils, Jeanine, leur mère, est toujours bien présente du côté de la réception.

Sans oublier Cathy et Martine, les épouses, qui assurent la partie administrative de la vie de cette entreprise. Une maison où tous vivent heureux sans faire de bruit. Si la première étoile les a surpris, que dire de la seconde ! Le premier fax de félicitations reçu, ils l'ont interprété comme une erreur de destinataire et l'ont donc fait suivre à Anne-Sophie Pic, leur célèbre voisine. Et pourtant, c'est bien sur cette adresse que Michelin a décidé de mettre un accent particulier. Une maison au charme discret avec ce joli jardin dont s'occupe M. Grimaldi, ce salon confortable où l'on s'attarde au moment du café, cette salle lumineuse où le personnel a toujours le

sourire, et surtout, cette cuisine appliquée et inspirée signée de Jacques, un chef sans influence. "Après mon apprentissage chez Pic, j'ai entrepris un tour de France, mais au bout de 6 mois, mon père étant souffrant, j'ai dû revenir à la maison pour m'occuper du restaurant familial. Je ressens un certain manque de n'avoir pu m'enrichir de l'expérience des autres. Mais avec du recul, je me dis aussi que je fais ce dont j'ai envie, sans l'avoir appris..." Attachés à l'esprit 'auberge', les deux frères gardent les pieds bien accrochés à cette terre drômoise. Certes, ils pensent depuis quelque temps déjà à la création de quelques chambres d'hôtel. "Cependant, on en connaît les avantages et les contraintes. On se donne donc le temps de la réflexion." Et ce n'est pas cette 2^e étoile qui changera leurs habitudes. ■

LES CÈDRES

26600 GRANGES-LÈS-BEAUMONT

TÉL. : 04 75 71 50 67

WWW.RESTAURANTLESCEDRES.FR

Jean-Paul et Jacques Bertrand avec leur mère Jeanine.

