



UN COUPLE AU DIAPASON

Ouvert depuis 7 ans, la Table de Laurent et Meia Guyon à Tourtour, village le plus haut perché du Var, a su fidéliser une clientèle locale qui lui permet de rester ouvert tout au long de l'année.

Laurent, 40 ans, est hyérois d'origine. Il a ouvert La Table le 27 décembre 2003 avec sa femme Meia d'origine zurichoise. Titulaire d'un CAP cuisine obtenu en 1987 au Lycée Hôtelier Belliard à

Paris, Laurent travaille 2 ans au Moulin de Mougins avec Serge Chollet avant de faire son service militaire à la marine nationale de Toulon. Il part alors chez un ancien de Roger Vergé au restaurant Königstuhl



à Zürich comme commis avant de partir pour Saint-Martin aux Antilles afin d'avoir plus de responsabilités au restaurant Alizea.

L'ATTRAIT DES ILES

Il y découvre « une autre culture culinaire faite d'épices et de mariage des couleurs avec un mélange de produits français et américains ». De retour au Königstuhl en 1993 comme second, il y rencontre Meia et c'est ensemble qu'ils décident de repartir à Saint-Martin où Laurent retourne à l'Alizea pendant un an, puis au Pressoir pendant 4 ans. Il y apprend en tant que chef « les bases de la gestion pour tenir un restaurant ». De retour en Suisse, il est second à la Maison des Halles à Neuchâtel pendant 3 ans avant de revenir sur ses terres et de trouver son « chez lui » à Tourtour.

RETOUR AUX ORIGINES

Lorsque Laurent veut s'installer dans « son » département il préfère éviter le bord de mer qui est trop saisonnier dans le Var. Il veut allier travail et plaisir de vivre. Il reprend une affaire (restaurant/traiteur/VAE) en liquidation et rachète le fonds de commerce. Tourtour est un village classé de 500 habitants dont principalement des retraités étrangers. Il dispose de 2 fois 60 m² et de 80 m² de terrasse. En 2008, la cuisine, l'accueil, la cave à vins et la salle ont été refaits. En 2009, c'est le sol et la pergola de la terrasse qui ont été refaits et le mobilier

changé. Laurent définit sa cuisine comme «contemporaine avec des produits de saisons» qu'il cuisine en mélangeant subtilement les saveurs et les épices et il aime

«LA TRÈS PETITE TAILLE DE MA STRUCTURE ME PERMET D'AVOIR UNE RELATION DE COMMERÇANT DE QUARTIER AVEC MA CLIENTÈLE»

travailler le mariage des couleurs dans l'assiette.

Laurent se fournit à La Cabrette à Tourtour pour les légumes, les salades et le fromage et au Domaine de la Granegone à Draguignan pour les écrevisses et les champignons. Il se rend aussi deux fois par semaine au Métro de Fréjus pour s'approvisionner en viande et poisson. Trois menus sont sug-

gérés : le végétarien à 28€, un autre à 32€ et le dernier à 39€. Un menu truffe d'Aups à 78€ est disponible de mi-décembre à mi-mars. La carte des vins présente une sélection

de 180 références. Un choix de digestifs variés est proposé avec entre autres une sélection de 13 Vieux Rhums

de 9 à 29€. Différents cafés, dont le Blue Mountain de Jamaïque, viennent aussi égayer les fins de repas.

Le restaurant ferme le mardi, sauf en été, et depuis deux ans Laurent et Meia ferment lundi et mardi en hiver.

Du 1^{er} septembre au 7 juillet, Laurent et Meia n'ont pas d'employés et ils prennent chacun une personne pour juillet et août.

La salle à l'étage dispose de 15 places assises et la terrasse de 20 places.

UN AGRANDISSEMENT NON VIABLE

S'agrandir ne lui paraît pas être aujourd'hui la solution pour son établissement. En effet, il aurait alors à s'assurer de continuer à remplir son restaurant et surtout il devrait engager du personnel et leur trouver un logement dans ce village reculé. Il estime que la confiance entre les collaborateurs étant le plus important pour pérenniser une affaire, l'exemple couples ou amis est le plus apte à fonctionner.

De plus, la très petite taille de sa structure lui permet de fonctionner comme un «commerçant de quartier» et cela plaît beaucoup à sa clientèle. ■

Jean Beckert