

AU CŒUR DE LA VENDÉE AUTHENTIQUE

Départ réussi pour Le Gourmandin

Challans (85) Stéphanie et Laurent Massé n'avaient qu'une idée en tête : ouvrir un restaurant dans une ville du Grand Ouest. Quatre mois après le début de l'aventure, le résultat est à la hauteur de leurs espérances.



Ravis de leurs débuts, **Stéphanie et Laurent Massé** veulent avant tout poursuivre sur cette lancée.

Rien ne prédestinait **Laurent et Stéphanie Massé** à devenir les propriétaires d'un restaurant à Challans, petite ville de Vendée. Ni leur expérience au Québec et en Floride, ni leur rencontre dans un Relais & Châteaux de Saint-Tropez, ni les saisons à Courchevel et Saint-Tropez, lui en tant que chef, elle comme sommelier.

De ces différentes expériences, le couple retient avant tout une leçon de lucidité : il veut ouvrir sa propre affaire, oui, mais uniquement, comme le reconnaît Stéphanie, "pour faire ce qu'on sait faire". Leurs exigences s'arrêtent là et la prospection commence dans tout le Grand Ouest. C'est finalement le hasard et les prix trop élevés des fonds de commerce sur Nantes qui les font atterrir au Gour-

mandin. Les murs en pierres, la belle cheminée, la taille du restaurant et la conception de la cuisine, "idéale pour travailler à deux", les décident. Les atouts de la petite ville, à trente minutes de Nantes et 15 km de la côte, pèsent aussi dans la balance. La décoration refaite, avec le bois et le vin comme fils conducteurs, le restaurant ouvre fin avril. Ambiance cosy et chaleureuse, produits frais, cuisine gastronomique mais accessible, le Gourmandin trouve rapidement sa clientèle. Il faut dire que la concurrence n'est pas étouffante sur place, l'offre de restauration étant majoritairement tournée vers les pizzerias ou des produits locaux sans fioriture, comme le Poulet de Challans et les mojettes.

Arrivés par curiosité les premiers temps, les clients reviennent et le bouche à oreille fonctionne bien. Peu à peu, le restaurant des Masés prend sa place et la clientèle, très locale au départ, commence à venir de la proche Loire-Atlantique.

Des "clients réceptifs"

Les jeunes restaurateurs ne chôment pas : ils se refusent pour le moment à fermer une journée, et s'octroient uniquement quelques soirées de libres. À deux, le travail ne manque pas, "mais [ils] n'[ont] pas réussi à trouver un apprenti qui veuille travail-

ler", déplorent-ils avec fatalisme. Peu importe, ils avouent sans détour leur satisfaction. Leur restaurant de 30 places réalise 25 couverts le midi et 15 à 20 le soir, pour atteindre les 200 clients en quatre mois d'ouverture. Le hasard fait parfois bien les choses. Sans connaître ni Challans ni sa région, le jeune couple a vite été séduit par les atouts de la petite ville qui présente "tous les avantages de la ville sans les inconvénients", par la situation du restaurant, un peu excentré mais avec un grand parking à proximité, par les "clients réceptifs", et même par la saison au climat morose qui a poussé les vacanciers à bouder la côte et à fréquenter davantage les restaurants comme le leur. La cuisine fraîche et sincère du jeune chef, les menus aux prix contenus (25 et 32 €, plus une formule du marché à 15 € le midi), l'accueil chaleureux ont fait le reste, cette part qui doit tout au travail et rien au hasard et qui promet un bel avenir au jeune couple.

Élodie Bousseau

LE GOURMANDIN

73 RUE BONNE FONTAINE
85300 CHALLANS
TÉL. : 02 51 35 39 09



La cheminée a eu une grande place dans le coup de cœur du couple pour l'établissement, elle accueillera très bientôt un poêle à bois.