

Partage de tâches entre frères à L'Écluse

mardi 13 février 2018 15:02

Villeneuve-lès-Béziers (34) Alain de Vielder et son frère Xavier travaillent ensemble depuis plus de trois décennies. Une complémentarité qui explique en grande partie la pérennité de leur établissement, ouvert 365 jours par an sur les bords du canal du Midi.



© Francis Matéo

Alain de Vielder sur sa terrasse, au dessus de l'écluse qui donne son nom au restaurant.

À la sortie de l'école hôtelière de Talence, il y a 31 ans, **Alain et Xavier de Vielder** ont créé ensemble leur premier restaurant. Une collaboration qui ne s'est jamais interrompue. Depuis 1991, les deux frères partagent donc le même cadre professionnel au restaurant L'Écluse de Villeneuve-lès-Béziers (Hérault)... mais pas les mêmes tâches. Xavier est au piano avec son second, **Xavier Leloutre**, alors qu'Alain de Vielder s'occupe de la salle et de la gestion administrative. *"Nous sommes très complémentaires, nous avons des compétences différentes, et c'est ce qui fait la force de notre association"*, explique Alain de Vielder, qui s'occupe aussi de la communication de ce restaurant emblématique accroché aux berges du canal du Midi, où la terrasse domine le passage des péniches et la fameuse écluse qui donne son nom à l'établissement.

C'est cette complémentarité qui permet d'assurer quotidiennement jusqu'à 130 couverts, 365 jours par an. Pour une clientèle fidèle de locaux (*"Certaines familles ont célébré ici le baptême d'enfants qui nous demandent aujourd'hui d'organiser leur mariage !"*, confirme Alain de Vielder), comme pour des touristes habitués à revenir depuis des années sur ce même lieu de vacances.

"Cuisine traditionnelle familiale"

Mais pas question de céder à la routine. C'est pour cela que Xavier et Alain de Vielder ont entièrement détruit le restaurant qu'ils avaient acheté : *"C'était un endroit un peu vieillot, avec des poutres apparentes, que nous avons modernisé en ouvrant l'espace vers le canal, en créant aussi la terrasse et une pergola inaugurée l'été dernier ; nous avons également adapté la décoration en allant fouiller dans les archives du canal du Midi, à Toulouse."* La grande salle de L'Écluse - aux faux airs de péniche - est ainsi devenue une véritable vitrine de l'ouvrage de **Pierre-Paul Riquet**, à travers les photos et les plans d'architecture accrochés aux murs.

Côté cuisine, Xavier de Vielder élabore une carte très locale renouvelée en fonction des produits de saison, où quasiment tout est fait maison, jusqu'à la crème anglaise et la chantilly : *"Nous sommes dans une démarche de qualité d'une cuisine traditionnelle familiale, où l'on cherche surtout à préserver les saveurs des produits de base, comme avec notre souris d'agneau façon tajine, avec une cuisson maîtrisée, à basse température ; c'est une cuisine dont on respecte l'identité locale et le rythme."* Simple et agréable comme une balade au fil de l'eau sur le canal du Midi.

[#canaldumidi](#) [#LEcluse](#) [#AlaindeVielder](#)



L'Hôtellerie Restauration Copyright © - REPRODUCTION INTERDITE