Le restaurant « La cocotte des envies », remplaçant de M. Brusq « Au bon accueil » a ouvert ses portes depuis le samedi 27 octobre. Rencontre avec Béatrice et Raphaël Barjot.

Pouvez-vous vous présenter ?

« Béatrice, 35 ans, BAC pro Restauration, 19 ans de métier et Raphaël, 37 ans, CAP traiteur et CAP cuisinier, 23 ans de métier. Nous habitons Virigneux et nous resterons dans notre village, on a besoin de faire la coupure entre le travail et la maison. Nous avons quatre enfants âgés respectivement de 5, 6, 9 et 12 ans. Notre passion, c'est la restauration ».

Pourquoi avoir choisi la commune de Saint-Médard ?

« Parce que ça reste dans les monts du Lyonnais. C'est quelque part un retour aux sources, notamment pour Raphaël, j'ai effectué un stage chez M. Brusq à l'âge de 15 ans et ensuite j'y suis resté pour y travailler l'été également. Nous recherchions quelque chose dans le monde rural et un restaurant avec des capacités importantes, pour accueillir un car notamment ».

Quels sont vos projets et quelles sont vos spécialités ?

« Nous avons l'intention de développer la partie traiteur avec la création d'un laboratoire. Côté bâtiment, on a fait déjà pas mal de travaux comme de la peinture, plomberie et de l'électricité mais il nous reste encore pas mal de choses à faire comme la réfection de la plonge, l'installation d'un WC handicapé et du double vitrage. Nous faisons de la cuisine traditionnelle en privilégiant les produits locaux et en changeant trois fois par an, la carte car on s'amuse en changeant et c'est ce que je recherche avant tout dans mon métier, souligne Raphaël ».

Béatrice et Raphaël Barjot, nouveaux propriétaires de la Cocotte des envies, remplaçants de M. Lasq