Pas de restaurant, mais des idées

Auteur : Hervé Lévy

Date : 18 décembre 2020

Alors qu'une réouverture des restaurants est évoquée au 20 janvier en France, Olivier Nasti[1], deux Étoiles au *Michelin* à Kaysersberg, est en quête de solutions nouvelles, adaptées à cette période particulière.

Comment avez-vous vécu le second confinement ?
Il a été difficile à encaisser pour mon entreprise employant quelque 65 personnes, comme pour toute la profession. Nous avions repris un rythme effréné et tout s'est arrêté brutalement, à nouveau. Une grosse claque ! Mais très vite, le soutien de mes équipes aidant – et aussi celui de personnes comme Yves Buelens, DG de Recipharm à Kaysersberg qui m'a commandé 370 bons cadeaux – je suis reparti de l'avant.

Comment jugez-vous la situation ?
Elle est aberrante – avec les cantines ouvertes, par exemple – mais je préfère garder mon énergie pour sauver mon entreprise et, très vite, ai pris la décision de ne pas me plaindre pour me concentrer sur les issues possibles. Il faut qu'un entrepreneur entreprenne ! Par ailleurs, des maisons comme la mienne doivent être un fer de lance et montrer l'exemple.

Pionner dans la création d'un drive au cours du premier confinement, quelles nouvelles solutions avez-vous imaginées ?
Le soir du reconfinement, nous avions environ 30 000 € de marchandises en stock et avons créé un marché gastronomique pour ne pas les perdre. Le succès a été au rendez-vous, puisqu'en quelques heures presque tout a été vendu !

Aujourd'hui à quoi ressemble votre activité ?
Né durant le confinement, le Hopla Truck est toujours là, comme le *drive* proposant des plats bistronomiques. J'insiste sur cet adjectif : il est impossible de faire de la haute gastronomie dans ces conditions, surtout pas à ce prix *(32 € entrée, plat, dessert, en semaine, NDLR)*. J'ai lancé un drive gastronomique une fois par semaine, le vendredi, avec un plat servi sur assiette vendu entre 60 et 70 € : nous avons débuté par un lièvre à la royale, un plat pour lequel nous sommes connus[2], et en avons vendu 120 !

Le marché s'est-il poursuivi ?
Il a même pris de l'ampleur, puisque nous avons créé une véritable épicerie gastronomique dans les murs de ce qui était – et redeviendra bientôt, j'espère – ma Winstub. La part belle est laissée aux produits locaux. À travers ma maison, c'est une manière de créer une dynamique, d'installer une économie circulaire permettant également de faire travailler fromagers, producteurs de foie gras, confituriers, etc. C'est aussi un moyen pour valoriser le travail que j'ai mis en place depuis vingt ans.

Comment voyez-vous l'avenir ?
Toutes ces solutions sont intéressantes, mais ce n'est qu'un pis-aller. J'attends de retrouver les clients à table, à l'hôtel... C'est mon cœur de métier !

Menus du drive, carte des fêtes, etc. sur lechambard.fr

[1] Voir *Poly* n°144 et sur poly.fr
[2] Mathieu Silvestre, second de cuisine d'Olivier Nasti a remporté le Championnat du monde de Lièvre à la royale en 2019