

Actu locale | Pays des Couleurs

CREYS-MÉPIEU

Le restaurant Ô P'tit Four labellisé “Bistrot de pays” : « Très fier »

Cédric Partouche



Le label “Bistro de pays”, obtenu par Enzo Simon, sonne comme la véritable carte d'identité de l'établissement culinaire creypieulan. Photo Cédric Partouche

Près d'un an après l'ouverture de l'établissement Ô P'tit Four, à Creys-Mépieu, Enzo Simon, le gérant, a reçu le label “Bistro de pays”, qui récompense l'animation du tissu économique et social en milieu rural du restaurant.

Le 8 août dernier, Enzo Simon ouvrait pour la première fois les portes de son établissement à Creys-Mépieu, Ô P'tit Four, avec une vision où le terroir local, la proximité et la vie du village allaient guider ses pas.

Le jeune chef meusien de 33 ans va donc fêter la première année d'activité de son restaurant d'ici quelques jours avec un joli cadeau, l'obtention du label “Bistro de pays”, avant des vacances où quelques travaux sont prévus.

Dès les premières lueurs du jour, Enzo Simon accueille les habitants pour un café matinal avant de passer en cuisine à la pause méridienne ou en soirée, des horaires qui ont redonné une vie sociale forte dans le cœur du village.

« J'ai regardé quels labels pouvaient coller avec ce que je fais ici et puis au fil de mes recherches, le "Bistro de pays" s'est imposé à moi et j'ai candidaté. J'aime que ce soit la proximité, l'animation des villages et bien évidemment une cuisine exigeante, abordable, de saison et locale qui guident les clients mystères. Que ce n'est pas juste le fait que je paye qui me permette d'obtenir le label. Je voulais une reconnaissance de mon travail et pas simplement le fait de rentrer au sein d'un réseau », explique le gérant.

C'est dans le courant du mois de juin, que le cuisinier a obtenu le label tant désiré : « J'ai eu au moins deux clients mystères. Je le sais car j'ai reçu des photos et des avis par mail après leur passage. Ensuite, quand j'ai reçu le label, j'ai eu quelques points d'améliorations qui m'ont été conseillés. Enfin, j'aime le fait que rien n'est acquis et que j'aurai des clients mystères au moins deux fois par an. Je suis maintenant un "Bistro de pays" et j'en suis très fier », conclut le chef.