



Plats de résistance

Sophie et Didier Correia, hôteliers-restaurateurs à Sainte-Énimie (Lozère) se démènent depuis le début du confinement pour maintenir à flot L'auberge du moulin. Avec ténacité et imagination, le couple n'a jamais cessé de mitonner des plats savoureux. Pour le bonheur de ses clients.

Par **Isabelle Marchand**, illustrations **Johanne Licard/Agent Valérie Oualid**





On vote, on mange : un kir offert sur présentation de la carte électorale tamponnée » : c'est ce qu'ont imaginé Sophie et Didier Correia pour le premier tour des élections municipales, ce dimanche 15 mars 2020. Le prin-

temps s'annonce doux dans les gorges du Tarn, et les deux hôteliers restaurateurs de L'auberge du moulin, à Sainte-Énimie (Lozère), se sentent en forme. Les quinze jours de vacances qu'ils se sont exceptionnellement offerts cet hiver en Guadeloupe, après une saison 2019 harassante, les ont requinqués. Ils ont constitué leur équipe de huit saisonniers, commandé un nouveau mobilier pour la grande terrasse de l'auberge avec vue sur le Tarn. Le banquet servi en début de mois à cinquante vétérans de la guerre d'Algérie augure un bon millésime 2020, l'année de leurs 40 ans respectifs ! La progression du coronavirus en Europe les inquiète bien un peu. Mais, les élections ayant été maintenues, ils ont conçu ce second repas exceptionnel avant l'ouverture de la saison, prévue le 26 mars. Et puis, ce samedi 14 mars, la nouvelle de la fermeture des bars et des restaurants est tombée. « J'ai l'impression d'avoir reçu un coup dans le ventre », s'angoisse Sophie, au téléphone avec Didier parti voir ses parents dans la Loire. Le temps qu'il rentre, elle a annulé les vingt réservations du lendemain. Heureusement qu'elle n'a pas encore envoyé les contrats des trois employés prévus pour le début de la saison ! Au bureau de vote, les rumeurs de confinement circulent.



« Pétard, non seulement il n'y a plus école mais les enfants ne pourront plus aller chez Papi-Mami », maugrée-t-elle. Sophie se sent dépassée par cette situation inédite.

Devant l'auberge, quatre jours plus tard, elle aligne des pâtés de canard, du cochon au genièvre et des confitures maison. Le confinement a démarré, au minimum pour un mois. Sophie a passé deux jours à annuler les réservations. À l'entrée de Sainte-Énimie en venant de Florac, la grande bâtisse en pierre calcaire de trois étages compte dix chambres, certaines avec vue sur les gorges, les autres sur le village médiéval classé parmi les plus beaux de France. Depuis sa création en 1976 par les parents de Sophie, l'établissement classé « 3 étoiles » ouvre du dimanche des Rameaux au 11 novembre. C'est la première fois de son histoire qu'il reste fermé. Comment vont-ils payer leurs charges ? Pourront-ils se verser leurs deux salaires ? Les questions se bousculent dans sa tête. « Commençons par vendre ce que l'on a ! La boulangerie reste ouverte, on verra bien si ses clients nous soutiennent au passage. On pourrait aussi proposer des repas à emporter pour liquider le stock. » « La restauration à emporter est un autre métier, objecte Didier, et nous n'avons pas d'autorisation pour le faire. » « Je vais contacter la Chambre de commerce et d'industrie. » Celle-ci donne son accord.

Civet de sanglier avec sa compotée d'oignons à la crème de cassis et salade verte au magret fumé... Didier s'est remis aux fourneaux. Sophie a prévenu les amis par SMS, affiché le menu à 16 € devant l'auberge, à la pharmacie et à la boulangerie. Ils sont une poignée, ce premier samedi de confinement, à emporter des plats. Sandrine, la principale adjointe du collège, leur prend deux repas. Il lui semble important de soutenir l'action locale dans



ce contexte de vulnérabilité collective. Et puis, sa fille fréquente la même classe que Juliette, la seconde fille de Sophie et Didier.

**Suprême de pintade aux chate-
relles, risotto crémeux au fromage
vieux de Rodez : Vincent Lacas, le phar-
macien, s'est régalé le mercredi suivant.**

Cet amateur de bonne cuisine – au point d'avoir créé une épicerie fine en ligne –, a commandé deux plats pour son épouse et lui, mais pas d'entrée ni de dessert afin de ne pas prendre trop de poids... Ne pas couper le lien avec leurs clients, espérer un rebond, c'est ce que Sophie et Didier ont de mieux à faire. Ils doivent rembourser plus de 5 000 € chaque mois pour le fonds

**« J'ai l'impression d'avoir
reçu un coup dans le ventre.
[...] Comment allons-nous
payer nos charges ? » Sophie**

de commerce, le loyer des murs et l'achat d'une maison dans le village afin d'y loger leur personnel et n'auront plus de trésorerie fin juin. Ils espèrent bénéficier de l'aide de 1 500 € du Fonds de solidarité pour les petites entreprises. Mais le 31 mars, leur comptable les informe qu'ils ne peuvent y prétendre, leur résultat brut d'exploitation annuel dépassant 60 000 €. « Il fait bon être

...

- dans la fonction publique ! » rôle la gérante de l'auberge. Ils peuvent arrêter de se payer, mais comment régler la rénovation des salles de bains, achevée en février ? Celle des chambres n'est plus d'actualité. Vingt-quatre heures plus tard, la jeune femme, soulagée, reçoit deux bonnes nouvelles : leurs remboursements sont suspendus pendant six mois, et celui du mobilier de terrasse reporté en juillet.

Une tarte feuilletée poire-bleu des Causses ouvre le menu du 5 avril.

« Triste de voir le village vide en ce beau dimanche des Rameaux », relève Sophie sur la page Facebook de l'auberge. En trois semaines, avec l'aide de webinaires (séminaires via Internet) proposés par le département, les réseaux sociaux lui sont devenus familiers. Claire Rousson, infirmière à domicile, commande deux repas par semaine pour elle et son mari. Un « rythme agréable et salubre dans ce contexte anxiogène », explique-t-elle. Elle a peur d'être contaminée et de contaminer les malades. Sophie ayant rapidement trouvé des masques et des gants, Claire ne se fait aucun souci pour l'hygiène. Et le délicieux pot de confiture que la restauratrice glisse dans son panier lui réchauffe le cœur.

Tous les matins, au second étage de l'auberge où ils habitent, Sophie aide Juliette, 7 ans, et Ines, 10 ans, pour le français, tandis que Didier prend en charge l'enseignement de l'heure, de la symétrie, des tables de multiplication.

L'hôtel reste ouvert, mais aucun des clients traditionnels de début de saison ne se présente.

Quand Juliette coince, il passe aux « maths appliquées » avec la conception d'un poulailler ou des recettes de cuisine.

L'hôtel reste ouvert sans restauration, mais aucun randonneur, aucun amateur de rallye de vieilles voitures, aucun cycliste ni motard, clients traditionnels de début de saison, ne se présente.

« Nous enregistrons une perte d'exploitation liée à la pandémie, pouvez-vous nous indemniser ? » : les courriels successifs à leur assureur restent sans réponse. Un « silence assourdissant » dénoncé le 7 avril par l'Union des métiers de l'hôtellerie. De guerre lasse, Sophie envoie une lettre recommandée. Peu après, soulagement : le Gan leur offre six mois de remise, soit 600 à de moins à payer pour l'année.

Au menu de Pâques, Didier propose un tajine d'agneau des Causses aux citrons confits.

Le gigot traditionnel ne pouvant se réchauffer sans être dénaturé, il faut innover. Et puis, les clients fidèles ne doivent pas se lasser. Pourquoi pas aussi, plus tard, le chili con carne qu'il réserve habituellement à ses employés ? Les plantes aromatiques qu'il sème, repique et veille les après-midi avec les filles, s'invitent en cuisine. Ils ont crée ensemble deux bandes potagères en permaculture. Enfant, Didier aimait bien ramasser les légumes chez ses grands-parents. Mais depuis son arrivée il y a quinze ans à l'auberge, il a d  se contenter de cultiver quelques bonsaïs.

Ce confinement lui offre une belle opportunité de renouer avec sa passion d'enfance.

C'est la première fois en quinze ans qu'ils passent un week-end de Pâques en famille et sans travailler. Le 13 avril, pour une fois, ils regardent



le journal de 20 heures avec les filles. L'égrenage du nombre de morts chaque soir les a détournés de la télévision. Sophie a préféré s'abonner à un grand quotidien. À l'annonce de la poursuite du confinement jusqu'en mai, elle partage ce proverbe sur les réseaux sociaux : « Si on a perdu de l'argent, on n'a rien perdu ; si on a perdu les amis, on a perdu la moitié de ce que l'on a ; si on a perdu l'espoir, on a tout perdu. » La trésorerie file, en juin elle sera à zéro. Deux jours plus tard, sans se décourager, elle part à Mende remplir une demande de prêt garanti par l'État. D'habitude, elle emprunte cette route pour aller à la piscine. Nager lui manque. Sophie a besoin de bou-

ger. L'idée la traverse de monter respirer le grand air du causse de Sauveterre, couvert de fleurs à cette saison. Les habitants confinés des hameaux seraient peut-être contents d'avoir des plats à réchauffer ? Une dizaine de SMS plus tard, elle a pris commande de quinze menus.

Velouté d'asperges, moules et copeaux de parmesan. L'entrée du 9 mai a pris la couleur du printemps. La roue commence à tourner. Le prêt de 100 000 € est accepté. Avec 370 000 € de chiffre d'affaires, leur entreprise est considérée comme solide. L'office de tourisme leur ayant suggéré de promouvoir l'établissement avec

•••

Sophie ne se fait plus de souci pour l'été, le téléphone recommence à sonner.

- des vidéos, ils se mettent en scène, avec les filles. Un bon moment d'amusement familial ! Le 11 mai, sans surprise pour les Lozériens qui n'ont eu à déplorer qu'un seul décès lié à la pandémie, la Lozère est classée « zone verte » avec autorisation de déplacement dans un rayon de cent kilomètres. L'hôtel peut proposer de la restauration en chambre. Didier donnera un goût de paradis à son menu du week-end, avec les épices ensoleillées des Antilles qu'il avait goûtées avec Sophie, lors de deux saisons à « Saint Barth ».

Le restaurateur n'avait plus cuisiné d'accras de morue depuis plus de quinze ans. De sa cuisine, où il prépare aussi les filets de dorade Mahi Mahi et des « tourments d'amour », Didier profite de la vue plongeante sur le Tarn. Mais les kayakistes qui descendent habituellement les gorges du Tarn sont restés chez eux.

« **Samedi 16 mai. Saint-Honoré. Bienvenue chez nous !** » annonce l'ardoise à l'entrée de L'auberge du moulin. Le patron des boulangers fera-t-il des miracles ? Sophie a recruté une femme de ménage à mi-temps et enregistré la veille, enfin, ses trois premières réservations. Pantalon de cuir et blouson noir, les motards grimpent les marches de l'hôtel. « Ça fait du bien de rouler, disent-ils après s'être lavé les mains au gel hydroalcoolique de l'entrée. Ils viennent de Nîmes, à 135 kilomètres. Dommage qu'ils ne puissent découvrir le sourire de Sophie derrière le masque à fleurs cousu par ses copines du club de couture : « Prenez vous-mêmes les clés sur le

tableau. Je les ai désinfectées, ainsi que les poignées de portes et les interrupteurs dans les chambres. Nous vous apporterons le dîner en chambre. » Didier est parti livrer ses menus créoles à Montbrun et à Queysac, deux villages des gorges du Tarn qui ont fusionné avec Sainte-Énimie. Dimanche, il va démarrer un barbecue pour vendre des saucisses aux touristes.

Attalée à la terrasse de l'auberge, ce mardi 2 juin, Denyse se régale d'une tête de veau sauce gribiche. Elle a découvert la cuisine de Didier pendant son confinement avec sa fille et son gendre et tenait à découvrir l'établissement avant de rentrer à Paris. Sophie balaie la terrasse du regard : dix personnes, elle ne s'attendait pas à avoir autant de monde ! Ils ont sauvé les meubles en totalisant 248 repas en deux mois. Elle a décidé d'embaucher une personne de plus à mi-temps pour la remplacer à l'accueil tous les après-midi. Le temps, pour elle, d'une courte sieste, d'une balade à vélo et d'un peu de travail administratif. Après deux semaines d'alternance, les filles ont enfin repris le chemin de l'école à temps complet. Elle ne se fait pas de soucis pour l'été, le téléphone recommence à sonner.

Le vendredi 12 juin, le Tarn a débordé. Un groupe de motards ayant réservé toutes les chambres avait annulé la veille à cause du mauvais temps. Une crue en juin, Didier et Sophie n'avaient jamais vu ça ! Il a très vite fallu débarrasser les caves, deux heures plus tard elles étaient inondées, comme les vingt-cinq commerces du front du Tarn. Alors Sophie a prévenu par texto ses 70 clients du soir : « La soirée cuisses de grenouilles est reportée à demain. » ■



Carnet de route

Isabelle Marchand

« C'est ma mère qui m'a mise sur la piste de L'auberge du moulin. Confinée trois mois durant avec ma sœur et mon beau-frère à Nissoullogres, hameau isolé sur le causse de Sauveterre, au-dessus de Sainte-Énimie où je me suis mariée il y a vingt-quatre ans, elle a rencontré Sophie pour la première fois à l'occasion d'une livraison de repas. »



L'auberge du moulin a été achetée en 1976 par le grand-père meunier de Sophie. Ses parents y ont tenu un restaurant avant de transformer la bâtisse en hôtel de dix chambres. Ils ont tout fait pour détourner leur fille de ce métier... Mais Sophie et Didier se sont rencontrés à l'école hôtelière de Chamalières. Après quelques années à l'étranger, ils sont revenus aider les parents de Sophie à l'auberge. C'est leur sixième saison comme gérants de l'établissement.



J'ai rencontré Sophie et Didier le premier week-end de réouverture de l'hôtel après le confinement. Ils venaient d'ouvrir la haie bordant la terrasse pour permettre aux clients d'admirer leurs plantations d'aromatiques. La terrasse offre une vue splendide sur le Tarn. Lorsque je suis revenue le 2 juin, pour l'ouverture du restaurant, dix clients y déjeunaient.



Sophie m'a envoyé cette photo le jour de la crue avec ces mots : « Après la Covid-19, une petite inondation en direct. Le top ! Sinon, tout va bien... Mais quelle année ! »

Repères

2

MILLIONS

Nombre d'emplois directs ou indirects générés par le tourisme. Cette activité représente à elle seule 7 % du Produit intérieur brut (PIB).

168 000

restaurants accueillent

les amateurs de bonne chère en France. Ils emploient environ 300 000 saisonniers chaque année. Neuf sur dix sont des Très petites entreprises (TPE).

6,19

MILLIARDS D'EUROS

de prêts garantis par l'État ont été attribués aux entreprises du secteur touristique suite aux fermetures liées à la pandémie de coronavirus.