

DES LYONNAIS REPRENENT LA TABLE DE SALLES-LAVALETTE



Carine et Stéphane, un couple amoureux de la cuisine.

Photo CL

Par Julien CAUMON, publié le 16 juin 2021 à 17h13, modifié à 18h12.



Depuis le 10 juin Carine et Stéphane Cavicchioli ont repris les rênes du restaurant de Salles-Lavalette. Les troisièmes repreneurs en trois ans.

Fini les erreurs de casting. Que leurs prédécesseurs aient choisi une reconversion professionnelle ou arrêté leur activité pour des raisons personnelles, de nouveaux restaurateurs, Carine et Stéphane Cavicchioli arrivent aux fourneaux pour faire revivre le restaurant au rythme du village.

Souriante et avenante, Carine, 43 ans, bac pro en hôtellerie et restauration à 16 ans, est « *tombée dans le métier toute petite grâce à ma grand-mère. Les repas de famille duraient jusqu'à tard le soir. Pour moi, bien manger est rassurant et nostalgique car je pense souvent à elle. Après mes études, j'ai rejoint l'Auberge de Fond Rose (Lyon) où j'ai rencontré Stéphane* ».

Physique de sportif, Stéphane 49 ans, son CAP restauration en poche, a d'abord travaillé au service en salle dans plusieurs restaurants étoilés au guide Michelin, chez Régis Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid, comme chef de rang chez Pierre Orsi à Lyon, une escapade à Londres, puis Saint-Tropez, Cassis et Juan-les-Pins.

Fort d'une solide expérience, de retour sur Lyon, Stéphane rencontre Jean Fleury et Paul Bocuse et devient manager dans deux brasseries du groupe: « *C'est à ce moment-là que je quitte le monde des étoiles pour évoluer comme directeur adjoint pendant sept ans, tout en gardant le goût du travail en cuisine. Avec des parents italiens, toute mon enfance a été bercée par la cuisine copieuse et riche. Et c'est tout naturellement que j'ai voulu aujourd'hui reprendre ce métier car j'aime faire à manger et provoquer du plaisir.* »

Changer de mode de vie

En 2006, le couple déménage dans le Sud pour fonder leur famille, avec l'arrivée de Lucie et Timoty. Nouveaux arrivants en Charente, le couple a répondu à l'annonce pour reprendre le restaurant de Salles-Lavalette.

Un défi familial et un retour à leurs premières amours, la cuisine. « *Nous avons découvert une région qui remplissait beaucoup de nos critères, un cadre de vie agréable et de bonnes écoles pour nos enfants. Le restaurant est bien situé, au centre du village. Cela a été un coup de cœur et nous avons été accueillis par une équipe municipale très dynamique* », ajoute Stéphane. « *Un retour à la campagne et une vie moins folle que dans les bouchons lyonnais. Et le covid a accéléré notre projet. Le fait d'être ensemble tous les quatre plus souvent nous a fait prendre conscience qu'il fallait changer notre mode de vie* », souligne Carine.

Le restaurant est ouvert depuis le 10 juin dernier. Avec une identité culinaire variée, le chef veut mettre les petits plats dans les grands avec au menu (entre autres), pâté en croûte, risotto, mouclade charentaise, parmentier de canard, tarte aux noix et gaufres gourmandes.

Quitter les traboules et le monde des étoiles pour le terre à terre a aussi du bon, à la fois dans l'assiette, pour régaler les fines goules, et pour les patrons qui peuvent retrouver une vie de famille.

L'Envie Gourmande, Le Bourg, du lundi au samedi (midi et soir) ; tél. 06 20 35 47 43.

Facebook: lenviiegourmande16