

Virginie et Loïc Gonon, la cuisine main dans la main

Entreprise. Couramiaux, Virginie et Loïc ont ouvert ensemble, en septembre dernier, leur restaurant en face de la gare de Saint-Chamond.



Photo Françoise Liogier

-
-
-
-
-
-

• Votre vote :

1

A 35 et 32 ans, Loïc et Virginie Gonon ont choisi de travailler en couple. Tous deux originaires de Saint-Chamond, ils ont ouvert leur restaurant « L et lui », le 2 septembre dernier, dans des locaux installés en face de la gare.

Cuisinier de métier, Loïc a étudié au lycée hôtelier de la ville pendant que Virginie s'essayait au métier de coiffure dans le quartier de Fonsala et à Grand-Croix. C'est pour acheter le fonds de commerce que Virginie a vendu ses salons de coiffure : « Cela faisait un petit moment que nous y pensions mais nous devons faire des choix financiers. Au départ, nous voulions nous installer à Saint-Étienne car on ne pensait pas que cela pouvait marcher ici. Mais nous sommes Couramiaux, alors nous avons quand même démarché les bars de la ville. Mais les loyers restaient trop chers pour nous, jusqu'à ce que nous trouvions celui-ci à un prix plus abordable. »

Après huit semaines de travaux, Loïc se retrouve désormais en cuisine pendant que Virginie assure le service du lundi au vendredi à midi et le soir et le week-end sur réservation à partir de dix personnes.

Les produits frais sont achetés au marché de gros à Saint-Étienne, et le fromage à un paysan local de Saint-Chamond. Tout est fait sur place et le jeune couple se réjouit de voir du monde chaque jour : « Ce sont majoritairement des gens du coin qui viennent se restaurer pendant leur pause déjeuner. Nous sommes contents de pouvoir travailler ensemble à deux pas de la maison. »

Aucun regret donc pour Virginie qui a quitté le monde de la coiffure pour suivre son mari dans sa passion de la cuisine. Le restaurant réalise en moyenne trente couverts par jour depuis son ouverture en septembre, avec de la restauration traditionnelle exclusivement composée de produits frais, grâce à une réalisation faite sur place chaque matin. Quant à la cuisine, elle est ouverte sur l'entrée du restaurant et visible de la rue. Ainsi, la clientèle peut voir travailler le chef qui s'affaire aux fourneaux sous les yeux des convives.

Restaurant « L et lui », 21 avenue de la Libération. Tél. 04 77 22 78 62 www.restaurant-l-et-lui.fr

Françoise Liogier

[Sur le même sujet](#)