

# Beau brin de zinc

Le Café du Nord remet le couvert grâce à quatre filles qui cultivent lien social et cuisine locale. Arrêt dans le temps aux portes du Morvan.

Par **JACKY DURAND**  
Envoyé spécial à Arnay-le-Duc  
Photos **JEAN-FRANÇOIS MARIN**

La première fois que l'on a entrevu le Café du Nord à Arnay-le-Duc (Côte-d'Or), c'était peu avant sa réouverture, à l'orée de l'été 2012. Avec la magnifique typo de l'enseigne en lettres brunes sur fond bistre, le camaïeu de gris de ses murs et de son plafond en caissons, le carrelage moucheté, les grands miroirs ourlés de laiton et ses banquettes rouges... l'endroit était trop beau pour ne pas surjouer la veine nostalgique au cœur d'un coquet bourg médiéval aux portes du Morvan (1). Arnay-le-Duc - 1500 habitants, 400 auberges au début du XX<sup>e</sup> siècle et une demi-douzaine de restaurants aujourd'hui - a de beaux restes, sur cette ancienne nationale 6 qui vécut les riches heures de la conquête automobilistique, où le moindre plein d'essence avec vérification des niveaux devenait une épopée sous le signe du bibendum Michelin, des ceufs en meurette et des grands crus bourguignons.

**FRISQUET.** Pourtant, il a bien fallu se rendre à l'évidence, le Café du Nord n'est pas la enième resurgence du filon simili-bistrot à l'ancienne censé épater randonneurs bataves et british buveurs de bière. C'est plutôt la preuve, par le boire, le manger et la volonté de brasser les publics, qu'on peut rafraîchir un lieu de mémoire et de lien social sans céder aux sirenes du Rapido et du faux moulin de grand-mère fabriqué à Shenzhen. Bref, sans manger son chapeau de taulier ou plutôt de taulière, puisque c'est une sacrée équipe de filles (quatre salariées), emmenée par Valérie Boudot, qui a décidé de s'accrocher depuis dix-huit mois au zinc d'un bistrot de bourg dont l'épopée a débuté au XVII<sup>e</sup> siècle. Autant dire mille ans sur une échelle qui va du bœuf miroton au hamburger.

Pour s'en convaincre, il faut remonter à pied les rues pavées d'Arnay par une éclaircie frisquette, scruter la carte de l'Antalya pizza kebab qui fait aussi dans le *bagel cheese* et la côte de bœuf; dépasser les vitrines en berne de la halle de la presse et du coiffeur l'Hair du temps et celle, foisonnante, de Chez Nanou, tout pour la maison, offrant une débauche de crêpières et de gaufriers pour la Chandeléeur, avant d'atteindre le Café de la place qui fait aussi PMU à une volée de tickets perdants du Café du Nord. En quelques douzaines de pas, on a ainsi la photographie de cette France des chefs-lieux de canton, où le commerce de proximité tire plus souvent le rideau qu'il ne le

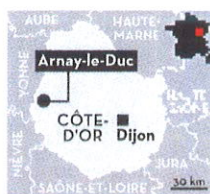


Le Café du Nord, un bistrot de bourg dont l'épopée a commencé au XVII<sup>e</sup> siècle.

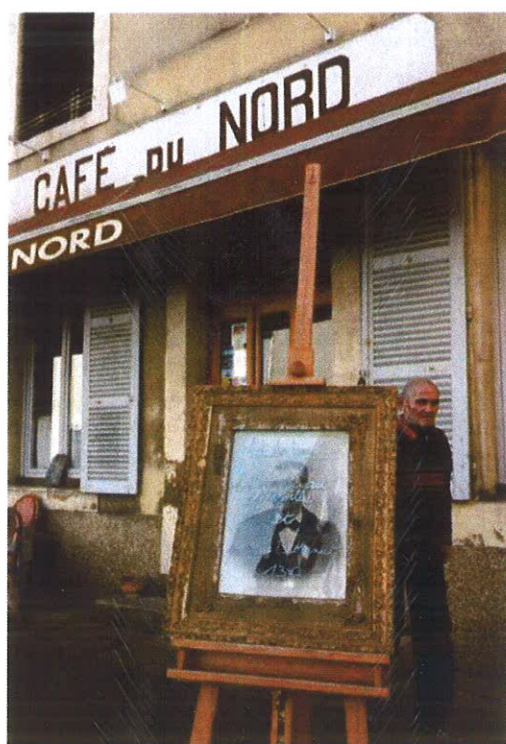
soulève, où la vie gravite autour de la pompe à essence et du supermarché, où les villes sont des points cardinaux professionnels et de loisirs. Arnay-le-Duc est à une trentaine de kilomètres de Beaune et d'Autun. Alors, pourquoi reprendre un bistrot, certes aussi auréolé de gloire qu'un maréchal de l'armée Rouge, mais qui est resté fermé deux ans et demi après le décès du propriétaire ? On en connaît des rades qui, même avec de beaux restes, sont passés du coma profond à la sandwicherie ou au jardin d'hiver pour géraniums sans crier gare. « On ne pouvait laisser mourir un tel endroit », répète la tribu du Café du Nord, où ont défilé des générations d'Arnaytois les jours de foire, venus déguster le jambon persillé les lundis de Pâques et la brioche locale à l'Épiphanie.

« Je disais à l'ancien propriétaire, faut pas que tu vendes à n'importe qui, répète Jean-Marc, toque de fausse fourrure et pantalon de treillis. Moi, je l'aurais acheté le café s'il y avait eu un risque de le voir tout bousillé. » C'est finalement un couple expatrié dans la diplomatie à l'autre bout du monde qui l'a racheté. Un coup de cœur, une histoire de racines et une belle preuve de confiance pour Valérie Boudot à qui ils ont confié la restauration et la gérance. Rien ne prédisposait cette mère de famille - qui a grandi entre l'Algérie et le Morvan, ayant un peu fricassé durant quelques saisons dans la restauration - à se battre contre les cadors du placoplatre pour refaire sans défaire. « Ils me prenaient pour une rigolote. Quand on a voulu refaire le mur de fond, on m'a dit : "C'est le travail d'un plaquiste." Moi, j'ai dit non, je veux un vrai plâtrier traditionnel. » Avec les propriétaires, les réunions de chantier ont eu lieu sur Skype, où Valérie continue de raconter chaque jour le quotidien du Café du Nord qui revit sans étude de marche, ni plan marketing mais avec l'humble intuition de la taulière et sa capacité d'écoute du petit monde qui défile.

**FUMET.** Le Café du Nord a rouvert le 2 juillet 2012 à 7 h 30. « Le premier client est arrivé à 9 h 30. Pendant deux heures, on a flippé », se souvient Nadège,



en préparant la tête de veau sauce gribiche servie tous les premiers jeudis du mois. « Ce sont les clients qui nous l'ont demandée », explique Valérie qui s'est mise aux fourneaux avant de recruter Maïlk. « Au début, j'avais peur d'écrire le menu sur l'ardoise. J'étais pas sûre de mon coup, confie Valérie. Je faisais la cuisine comme à la maison, un



Au menu du jour, rôti de porc au Maroilles et à la sauge...

bœuf bourguignon pour dix personnes maxi. Et puis on s'est rendu compte qu'il avait de la demande. » Le café, qui ne servait pas de repas auparavant, est ainsi passé de quelques couverts par jour à une centaine l'été dernier, en pleine saison. L'hiver est plus aléatoire avec 10 à 40 couverts par jour. Ce succès dans l'assiette doit beaucoup à la sincérité d'une carte courte qui privilégie les produits frais et locaux. Florence, la sœur de Valérie, s'attelle au menu du jour : rôti de porc au Maroilles et à la sauge, purée de buttermut délicatement parfumée aux baies roses et au pain d'épices torréfié en chapelure; petit salé et saucisses aux lentilles vertes bio du Châtillonnais et des desserts maison. Le porc