

Le nouveau souffle du Café du Nord

Le Café du Nord est ouvert ! Entièrement rénové, il est désormais le domaine de Valérie et Florence Boudot.



Valérie et Florence Boudot redonnent vie au Café du Nord, l'établissement mythique d'Arnay-le-Duc. Et cela fait grand bruit.



Plus d'infos

Café du Nord - 12 pl. Bonaventure des Périers
21230 Arnay-le-Duc

03 80 61 10 50 - 03 80 76 50 40

Un après-midi pluvieux. Une petite ville fortifiée quelque part en Côte d'Or. Tout le patrimoine authentique d'Arnay-le-Duc. La visite de la Tour médiévale de la Motte Forte, de la Maison Bourgogne, de l'église Saint-Laurent et de la Maison Régionale des Arts de la Table n'est pas prévue au programme. Il existe ici, place Bonaventure des Périers, un autre trésor : le Café du Nord. La Bâtie est imposante avec ses grands volets à l'ancienne, sa solide porte en bois, sa terrasse accueillante même les jours de pluie. L'accueil chaleureux de Valérie Boudot, la maîtresse du lieu réchauffe : "Ma sœur arrive, installez-vous" lance-t-elle. On entre dans le sas aux vitres sérigraphiées. Une grande salle, lumineuse, vivante, accueillante. Onze miroirs anciens conservés avec goût. Des tables joliment dressées, de la vaisselle ancienne. Une grande ardoise : le menu du jour. Alléchant ! Derrière le

bar en chêne cerné, Valérie s'affaire. Pas besoin d'en dire plus, cela s'entend. Du cliquetis de la cuillère, aux applaudissements des spectateurs dans la salle de spectacle, du tintement des casseroles en cuisine aux sifflements d'admiration des clients face à leur assiette, du léger grincement de la porte d'entrée au chuintement de la machine à café, du gargouillis des ventres affamés au doux glouglou du vin qui arrive dans les verres, les bruits ici, se frôlent et se froissent, détonnent et murmurent, pétillent et chantent.

Faire revivre le lieu

Le Café du Nord avant ? Un lieu sombre, kitchissime à souhait avec son papier peint à fleurs défraîchi et son humidité grignotante. Il en aura fallu de l'imagination pour le transformer et des heures de travaux pour lui rendre ses lettres de noblesse, le but étant de conserver l'âme du lieu. Valérie aime cet endroit : "On parle d'histoire d'amour, il en existe avec les pierres". Elle poursuit : "Je ne suis que la gérante du Café du Nord.

Mais cela ne fait aucune différence. Depuis plusieurs années, le café semblait voué à disparaître. Jusqu'à un jour où un couple s'y intéressa. "En 2011, je reçois un coup de fil de mes amis, Sonia et Jean-François Cautain. Ils me disent : tu veux bien venir visiter le Café avec nous ? J'accepte. Et nous voilà à Arnay-le-Duc. Le coup de cœur a été immédiat. J'ai été frappé par ce lieu chargé d'histoire". Les Cautain sont très attachés à Arnay-le-Duc. «La grand-tante de Jean-François était mercière. Comme leurs obligations professionnelles les conduisent loin d'ici, demandent à leur amie de faire revivre le lieu. «Impossible de résister. J'y fonce ! J'habite à Thury, à 13 kilomètres de là, cela m'a paru possible".

Pas de deux

"Avec le recul, tu ne t'imaginais pas dire non de toute façon". Florence qui vient d'arriver dans la salle, lui taquiner sa sœur sur le sujet. Elle précise : "Je suis assez épatée par sa pugnacité. Depuis deux ans, elle

vraiment réussi le pari de remettre au goût du jour le Café. Ce n'était pas évident. Le défi est de le faire vivre au quotidien, pas seulement pendant la saison touristique. C'est pour toutes ces raisons que j'ai accepté de la rejoindre. Valérie sourit : "Je me sentais un peu seule sur ce grand paquebot, mais il a fallu la convaincre" ! Florence ajoute : "J'ai dit non, et puis... J'avais professionnellement envie de changer d'air, j'ai pu prendre un an de disponibilité. J'ai sauté le pas".

Une "cuisine de ménagère"

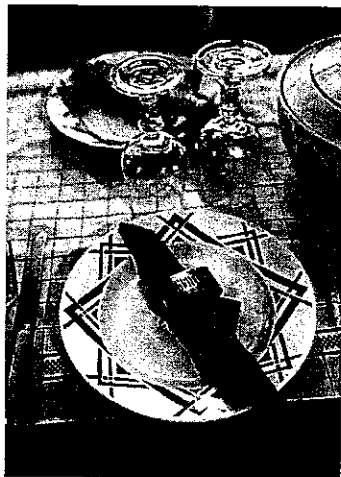
Au quotidien, Florence aime mitonner une «cuisine de ménagère» pour une trentaine de couverts. Du bon, du goût, du vrai, du local. «A la carte, on propose une restauration simple mais de qualité en mettant l'accent sur les produits artisanaux bio et fermiers». Même philosophie pour la carte des vins. «Nous défendons avec conviction la charte du véritable label «cuisine faite maison»; je tiens à ce gage de transparence et de rigueur vis-à-vis de nos clients. Florence de son côté, ajoute : «Nos prédécesseurs ont rendu cette maison célèbre pour la qualité du Bourgogne aligoté qu'on y servait ou pour leur jambon persillé le lundi de Pâques. Chaque jour, la cuisine tourne autour des produits du moment. C'est pour nous une évidence». Aux légumes de saison, aux salades fraîches et variées, aux omelettes et assiettes gourmandes s'ajoutent à la carte le bœuf Bourguignon, le lapin à la moutarde, les œufs en meurette, la tête de veau sauce gribiche ou l'andouillette dijonnaise. Et puis, il faut goûter les désormais célèbres frites bio de Valérie avant les desserts et le petit sablé servi avec le café, tout aussi gourmand.

Des soirées à thème

Au fond de la salle du restaurant, une autre surprise attend les hôtes du Café

Un lieu historique

Le café du Nord est un lieu chargé d'histoire. On doit à Pierre Renaudin, originaire d'Amayle-Duc plusieurs fascicules dédiés à l'histoire locale et à son industrie. Il s'est longuement intéressé au Café du Nord et à son évolution à travers les siècles. La bâtisse existe depuis le milieu du XVII^{ème} siècle. L'établissement fut tenu dès 1737 par un couple de boulangers du nom de Grégoire Grinot et de Françoise Manière. Le lieu devient par la suite un café "réservé principalement à la consommation des boissons". En 1751, la boulangerie laisse place au "Logis des Trois Maures", logis étant le nom familial que l'on donnait à l'époque pour nommer un hôtel. A partir de 1814, le Café se nomme l'"Hôtel des trois Faisans". L'enseigne "Café du Nord" remonte quant à elle, fin XIX^{ème} - début XX^{ème} siècle. Il aurait été créé par un certain Monsieur Mignon. Pierre Renaudin, note que "Le nom pourrait provenir du fait que l'entrée du café donne sur le Nord" et il ajoute : "Il suffit de sortir de l'établissement un jour où le vent dominant est celui du Nord pour s'en rendre compte". Quant aux propriétaires, ils sont nombreux : messieurs Mignon, Billard, Dupaquier, Molinot, Taccart et Cazal se sont succédés avant que le Café doive racheté par les époux Cautain et que Valérie et Florence Boudot puissent à nouveau accueillir les clients et entendre à nouveau leurs rires et leurs conversations animées de leurs clients.



A taaaaaable !

du Nord : une seconde pièce entièrement rénovée et dédiée aux événements culturels. L'ancienne salle de bal. Cette fois-ci, c'est Florence qui règne en maître sur cet espace de 66 m² ! «On a chacune ses affinités, Florence aime être en cuisine, moi, j'ai plutôt envie de développer la partie animation. Mais nous travaillons en binôme. Les décisions sont collégiales» ! Et puis, elles sont secondées par Maïk en cuisine et Nadège en salle. Théâtre, cinéma, exposition, manifestations, concerts, ateliers pour petits et grands, le panel des rendez-vous est large. En ce moment, une exposition d'affiches scolaires est présentée salle Jean Maire. «Nous possédons une collection d'affiches scolaires anciennes. Les illustrations représentent pour nous un véritable travail artistique, un patrimoine qu'il serait dommage de voir disparaître dans les greniers. Cette idée de fouiller dans les malles, on a trouvé cela intéressant» précise Florence. Et puis, il y a les séances de cinéma : "En partenariat avec l'UDMJC 21, on s'oriente vers une séance par mois, le mardi soir, avec une formule repas et ciné pour ceux qui le souhaitent», précise Florence. Un beau début ■

ENT.
GENEAU DE LAMARLIÈRE

TAILLEUR DE PIERRE

création & restauration

cheminée - sculpture - fontaine
escalier - dallage - évier/plan de travail
douche/vasque - porte/arc - art funéraire ...

Tél. 06 81 58 00 46

