

« L'accueil du client est primordial et compte autant que la cuisine et le lieu. C'est une recette à trois ingrédients. »



SERGE BUATHIER

Pierre Ramboz

ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Véritable institution burgienne, on ne présente plus *Le Français*.

À sa tête, Pierre Ramboz perpétue la renommée d'un lieu chargé d'histoire qui a su rester dans l'air du temps.

Bio Express'

1932 Anne-Paule Bonnetain et Joseph Ramboz achètent le *Café Français*.

1948 Pierre Ramboz, neveu d'Anne-Paule et Joseph, prend la succession.

1981 Le café devient *Le Français*.

1995 Pierre, fils de Pierre Ramboz et Nicole, prend la direction de l'établissement.

Quelle peut bien être la recette du succès de la brasserie *Le Français*, lieu incontournable de la vie burgienne ? Le cadre classé à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques ? La cuisine qui allie grands classiques et nouveautés, tous réalisés avec des produits de qualité ? Le service toujours irréprochable ? « Le cadre, l'assiette et l'accueil du client, c'est une mayonnaise qu'il faut tenir montée en permanence. Quand on travaille, on récolte », explique Pierre Ramboz. Prendre la succession de l'établissement derrière deux générations de Ramboz n'était pourtant pas une évidence pour lui. Né au-dessus de la brasserie, c'est au retour de son service militaire qu'il commence à travailler aux côtés de ses parents. Il prend la barre en 1995 avec son épouse. « *Le Français* est sur les rails depuis de nombreuses années, il

faut suivre le train tout en s'adaptant au mode de vie des gens qui évolue. » Un pari visiblement réussi. Les clients qui viennent prendre un café ou déjeuner sont toujours aussi nombreux, appréciant le mélange d'élégance et de courtoisie du lieu et du personnel. *Le Français* accueille une clientèle locale fidèle, mais attire aussi les touristes qui traversent la ville. « Certains clients s'arrêtent chez nous sur la route des sports d'hiver. Ils reviennent chaque année et reprennent le même plat. La carte est un mélange entre grands standards et nouveautés pour satisfaire chacun. » Pierre Ramboz place l'accueil du client, qu'il soit un habitué ou simplement de passage, au centre de ses préoccupations et de celles de son équipe qui a, pour la plupart, vingt ans de maison à son actif. « Il ne faut pas changer ce qui marche, mais travailler pour que ça continue à fonctionner », résume Pierre.



**PERRINE
JOUVENT**
CUISINE À BORD!

Avec son camion-cuisine, Perrine Jouvent, diététicienne à la Banque alimentaire de l'Ain, sillonne le département. « J'organise des ateliers cuisine et des séances d'information nutrition santé pour lutter contre le gaspillage, renseigner les bénéficiaires des colis de la qualité nutritionnelle des denrées distribuées... ». En 2017, 1 540 personnes ont suivi ses animations. Parmi elles, 370 ont appris à concocter des repas équilibrés. Aujourd'hui, ils sont cinq, à bord du *food truck*, à élaborer à partir de produits et de légumes de saison un menu qui sera partagé en toute convivialité. Dans la bonne humeur, les « apprentis » cuisiniers s'affairent. Rien n'est jeté, même les épluchures sont transformées en chips ! « L'idée est de cuisiner des plats simples, peu coûteux et savoureux. » Mission accomplie : les participants ont adoré cette expérience créatrice de lien social et compris que, même avec peu de moyens, on pouvait manger sainement.

► **Idées recettes de Perrine sur :**
camioncuisineblog.wordpress.com



Y?NOT
**LA RUE POUR
GALERIE**

Au commencement, il y eut le roller et le skate.

« Sur le *bowl* où j'évoluais, il y avait des graffs. Ça me faisait *kiffer*... », se souvient Tony, alias Y?not. Doué pour le dessin, il se lance en autodidacte dans cette forme d'expression artistique. Sur le net, dans les magazines, il se documente. « Au départ, j'avais une prédilection pour la peinture au pochoir. De là sont nés mes premiers portraits », se souvient l'artiste de 25 ans. Après avoir « tapissé l'espace urbain » de visages inconnus ou célèbres, Y?not voit les choses en grand, peint des murs entiers. « J'ai fait de ma passion mon métier. J'aime mixer les univers, improviser. Mes créations s'inspirent du pop art et du cartoon, reprennent les lettrages de vieux comics américains. » Après avoir exposé dans des galeries, peint des murs à Lyon, à Paris... Y?not a réalisé cet automne sa première fresque sur l'amour et le partage à Bourg, dans le quartier du Pont-des-Chèvres qui l'a vu grandir.

► **Atelier avec Y?Not, samedi 19 mai de 16 h à 18 h, à H2M-Espace d'art contemporain.**



**MATHILDE
PHILIBERT**

**UN RELAIS POUR
LE SPORT**

Le mot : Liaison

Licence STAPS en poche, Mathilde Philibert a multiplié les expériences en sport et en animation avant d'être embauchée en 2010 par la Ville comme agent de développement des activités physiques et sportives dans les quartiers dits sensibles. Chargée de la liaison écoles/clubs, elle intervient chaque rentrée auprès des CE2, CM1 et CM2 des écoles en Réseau d'éducation prioritaire (REP) : elle leur explique qu'ils peuvent s'inscrire dans un club sportif en bénéficiant d'une aide de la Ville et de la Direction départementale de la cohésion sociale. « Les familles percevant l'allocation de rentrée scolaire paient un tiers de la licence. Aujourd'hui, 215 enfants en profitent, dont 70 inscrits au club de natation », précise l'animatrice sportive. « Les familles qui ont plusieurs enfants sont reconnaissantes de ce coup de pouce. Je les aide pour les inscriptions auprès de 25 clubs partenaires, le transport et le lien entre les enseignants et les clubs. » Hors période scolaire, l'animatrice travaille pour le Centre de loisirs des jeunes (CLJ) et prépare le programme sportif de l'été.