

COMMERCE

La cuisine sur un air de famille

Acheter un immeuble, le retaper et en faire un restaurant familial avec chambres d'hôtes où les clients se sentiraient comme chez eux, c'est le défi qu'a relevé la famille Sanchez. Au 8 rue de la République, deux oliviers, une ribambelle de casseroles en cuivre et une colossale porte de bois rouge vermeil annoncent la couleur : le voyage sera chaleureux, convivial et chatoyant. Bienvenue au Resto MRH.



► Véronique, Hugo et Johanna dans la cuisine de MRH.

Photo Christophe Barreau

Dans le calme patio aux murs ocre et dans l'écurie aux murs pleins de fraîcheur, des chaises et des tables attendent d'être occupées. En cuisine, ça crépite et ça rissolle sous la baguette du chef Hugo, aîné de la famille. Le téléphone carillonne les commandes de midi avec au bout du fil, Véronique la maman. Et les desserts, façonnés par Johanna la cadette, remplissent les étagères du réfrigérateur. Depuis leur

« Les clients assistent même aux engueulades puisque la cuisine est ouverte », rigole Hugo

ouverture en janvier 2020, la famille Sanchez alterne les périodes d'ouvertures et de commandes à emporter au gré des confinements.

« On a voulu faire un lieu où les gens se sentent comme à la maison, et c'est le cas : ils assistent même aux engueulades puisque la cuisine est

ouverte », rigole Hugo en sachant que le conflit sera « tranché » par leur mère. Après avoir travaillé plus de dix ans dans les cuisines de l'Hôtel de la Cité sous la houlette de ses « pères spirituels » Franck Putelat et Jérôme Ryon, Hugo a lancé le

concept des « cocottes de Monsieur H » où il vaquait dans les différents restaurants de la ville avec sa carte de festins en cocottes. « C'est comme ça que je me suis fait un réseau. Puis j'ai toujours eu envie de m'installer et de faire ma propre cuisine. Quoi de mieux que de le faire en famille ? Du coup j'ai embarqué tout le monde. » Plusieurs mois de travaux en famille accompagnés « d'amis artisans » ont permis aux en-

fants de se loger sur leur lieu de travail, et à une chambre d'hôte et une suite d'ouvrir prochainement. Pour l'heure, le restaurant réalise la vente à emporter du mardi au samedi, tous les midis et les soirs à partir du jeudi.

■ Une cuisine du soleil méditerranéen

« Ma cuisine correspond à une cuisine du soleil méditerranéen. Une cuisine du marché basée sur le partage et la convivialité », décrit le chef de 36 ans en ajoutant qu'il peut être fixé sur une recette et « cinq minutes avant le service, j'ajoute un ingrédient. C'est rock and roll ». Coquillettes au jambon truffé façon risotto, œuf mollet et salade de haricots blancs à la turque, maque-reaux de Gruissan braisés au jus de crabe, petits légumes façon tagine et sa mayonnaise orientale, wok de bœuf

sukiyaki, naan tika massala ou tiramisu au Baileys sont proposés entre autres à la carte. « Nous changeons la carte toutes les semaines mais quelques plats peuvent rester ou revenir car les clients en sont friands », ajoute Johanna. La cadette de 31 ans, diplômée en communication, s'occupe du service, de la pâtisserie et de la communication, « moi je suis le couteau suisse ». Elle est aussi à l'origine de la remarquable décoration, soignée et singulière, avec sa mère et sa belle-sœur Marie. « Après le service c'est le bricolage », ajoute Véronique, « c'est le meilleur moyen de s'approprier un projet, tous les jours, il y a une victoire ». Pour voyager dans les lieux, il faudra attendre l'ouverture des restaurants. Pour très bientôt, espérons-le !

Justine Bonnery

Bientôt l'ouverture d'un traiteur rue Barbès

MCM Traiteur et finefood, c'est le nom de sa future boutique de vente traiteur. Situé dans les anciennes « Imprimeries Gabelle » au 42 rue Barbès, le local flambant neuf de Maxence Cros-Mayrevieille ouvrira sa porte vers la mi-mai.

Dans sa cuisine ajoutée, Maxence mitionne des « tests » avant son ouverture. Aujourd'hui : un vitello tonato est à l'essai. « C'est du veau cuit coupé en fine tranche et nappé d'une sauce d'anchois, de thon et de câpres. » Bientôt, ce seront entre autres des escalivades, des ceviches, des cassoulets, des burgers ou des bagels qui sortiront chauds des fourneaux, « joliment présentés avec une touche djeun et moderne », emballés dans des contenants en bois écoresponsables. Un espace épicerie permettra de repartir le cabas plein de produits locaux : « il y aura du vin, des alcools, des œufs frais, de la charcuterie et du fromage ». Diplômé d'un BEP et d'un

Bac Pro cuisine obtenus au Lycée Charles Cros, Maxence a « appris les fondamentaux et l'organisation du travail de traiteur » auprès du Carcassonnais Gauthier Hille. « J'ai commencé à faire des extras à l'âge de 14 ans », rembobine celui qui en aura 29 en septembre. Après être passé par le restaurant à poissons La Cranquette à Gruissan, avoir été préparateur et vendeur de volailles aux Halles de Narbonne et une immersion d'un an en Australie, Maxence n'appréhende pas de s'installer à l'heure où les restaurants sont fermés. « Le concept de traiteur à emporter c'est l'avenir, ça va aller de mieux en mieux. Puis faut qu'il y ait des jeunes qui reprennent le centre-ville, ça va le dynamiser. » Pour l'heure, dans son local



► Maxence Cros-Mayrevieille au MCM Traiteur et finefood.

Photo Christophe Barreau

de 66 mètres carrés, Maxence doit conclure l'agencement de sa boutique et réaliser la décoration « avec l'aide de ma femme ». Une déco qui sera forcément

de bon goût, il n'y a qu'à se rendre deux rues derrière pour y découvrir les réalisations de son propre restaurant : le restaurant MRH.

Justine Bonnery

FAITS DIVERS

Jugés en mars 2022 pour un cambriolage avorté



► Seuls deux des trois suspects seront jugés l'an prochain. Ch. B.

Un trio a été arrêté par la police dimanche soir, alors qu'il forçait l'entrée du domicile d'un résidant du quartier du Palais.

irrégulière, c'est une procédure administrative qui a été privilégiée avec une obligation de quitter le territoire français. Il a été dirigé vers le centre de rétention administratif de Perpignan.

Après un peu plus de 24 heures de garde à vue dans les locaux du commissariat, dans le cadre d'une procédure pour tentative de cambriolage, seuls deux des suspects du trio interpellé, un Polonais âgé de 49 ans et une SDF de 37 ans, se sont vus remettre une convocation pour être jugés devant le tribunal correctionnel de Carcassonne au mois de mars 2022. Pour la troisième personne, un Slovaque de 24 ans en situation

■ Un trio mis en fuite par un voisin vigilant

Dimanche 25 avril, c'est sur le coup de 22 h qu'un particulier avait alerté la police, après avoir mis en fuite les trois suspects qui forçaient le domicile d'un de ses voisins. Munis du signalement de ces trois individus, les fonctionnaires de police avaient fini par les retrouver sur le secteur du pont de l'Avenir.

Yannick Bonnefoy

PHILATÉLIE

Voici venir le concours de création du timbre « jeunesse »



► A l'occasion d'une bourse aux timbres. Archives NAV

Le jeu, réservé aux 6-18 ans, est organisé par l'Association philatélique et numismatique carcassonnaise.

moitié d'une page A4, en utilisant le gabarit d'un timbre que vous pouvez reproduire ou imprimer à partir du modèle sur le site de l'APNC (www.apnc-carcassonne.fr), ou tout simplement dans les banques d'images internet, dessinez et... Créez votre propre timbre sur le thème : « Personnages de bande dessinée, mangas ou dessins animés ».

À nouveau, en 2021, l'APNC (Association philatélique et numismatique carcassonnaise) propose de créer un dessin de timbre-poste, dans le cadre d'un concours réservé aux jeunes, de 6 à 18 ans. Jeunes adhérents ou non de l'APNC, élèves des classes ayant participé ou non aux animations des années passées en collège ou écoles élémentaires, enfants ou ados de votre connaissance, et pourquoi pas vos enfants ou petits-enfants, quel que soit le lieu de résidence, le concours est ouvert à tous. Il sera une nouvelle fois doté de récompenses intéressantes : petites collections de timbres, matériel philatélique, sets philatéliques, livres timbrés, etc. Que faut-il faire ? Sur la

■ Les dessins feront l'objet d'une expo

Un beau dessin, de belles couleurs, une légende éventuelle... Et vous le postez avant le 1^{er} juin à : A.P.N.C. Concours/Jeunesse, 18 Rue Fernandel, 11000 Carcassonne. Les gagnants seront avisés individuellement du prix obtenu. Une remise collective des prix aura lieu fin juin dans les locaux de l'association si les conditions sanitaires le permettent alors. Les dessins feront l'objet d'une exposition ultérieure.