

Bréville : au restaurant « Chez Nous Autres », on est comme chez soi

Un restaurant ouvre ses portes aujourd'hui à Bréville. David Clergeaud son sémillant propriétaire a décidé de le baptiser « Chez Nous Autres ». Découverte

Bréville, c'est juste au milieu de nulle part, mais, ô surprise, toutes les routes y mènent. Dans cette petite commune de 500 âmes répartis sur une dizaine de hameau, il fait bon vivre et s'y reposer. Et, depuis ce matin, un nouveau restaurant ouvre ses portes. Un établissement atypique, tout comme Yves Clergeaud son propriétaire.

Pour ce natif de Bréville, le bonheur se résume en quelques mots : « *un verre de vin, un disque de Sheila et un tour de solex* ». Toute une philosophie que le nouveau patron du restaurant « Chez Nous Autres » revendique à l'envi.

Quand on lui demande pourquoi un tel nom pour un resto, David Clergeaud a la répartie facile : « *eh bien, parce que c'est comme Chez Nous Autres. Un endroit où l'on se sent forcément bien. Un lieu convivial et familial, comme à la maison avec les repas que l'on fait en famille, tout en simplicité* ». C'est effectivement d'une logique implacable.

Ancien boulanger dans la commune (au vieux four à bois de La Coudre), fils et frère d'une famille de maçons de cru, David Clergeaud est tombé, très jeune, les deux pieds les premiers, dans les marmites de ses aïeules féminines. « *Mon arrière-grand-mère était cuisinière à la cantine de l'école du village, ma grand-mère cuisinait pour la grande famille et maman cuisine aussi très bien. C'est par elles que j'ai pris goût aux bonnes choses, ah les bons cochons, les bonnes volailles... J'ai toujours eu envie de continuer dans leurs pas. Aujourd'hui c'est fait* ».

Plats du terroir

« *Chez Nous Autres, on n'y viendra pas par hasard ! Mais surtout parce que la cuisine sera bonne, campagnarde et traditionnelle. Nous sommes au carrefour du 16 et du 17, alors, l'été, ce sera mouclade, éclade de moules, poissons, plateaux de fruits de mer... pour les autres saisons, les cagouilles, les mojettes de Pont Labbé d'Arnould, le veau de Chalais et le bœuf du limousin seront en tête de gondole* », énumère le chef dans un clignement d'œil malicieux et gourmand.

« *Il y a de très bons restaurants dans la région, mais il y a de la place pour tous ceux qui veulent faire de la cuisine simple et goûteuse. Ce sont toujours les bons produits qui font la bonne cuisine. Pour peu que l'on y ajoute un zeste de passion, on est sûr de gagner* », assure-t-il.

Avec 56 couverts en salle et une quarantaine à l'extérieur, le restaurant « Chez Nous Autres » est paré pour accueillir de nombreux gourmets. Sa terrasse, véritable oasis de verdure et de calme, a de quoi séduire. Tout comme le menu du jour à 12, 50 euros (du lundi au vendredi), avec buffet de hors d'œuvres et plat du jour, fromage et dessert, café et ¼ de vin offerts. « *Il y aura aussi des pizzas ; des salades, des grillades au feu de bois accompagnées de frites maison, des coupes glacées...* », tient à préciser David Clergeaud.

Projets plein la tête

« *Avec Chez Nous Autres, j'ai d'abord voulu recréer ce côté chaleureux que j'appréciais dans ma prime jeunesse où les gens se parlaient, savaient écouter, où le resto était le poumon du village, un lieu d'échange ou franches rigolades et discussions sérieuses alimentaient les journées et parfois les longues soirées d'été* », explique le nouveau restaurateur de Bréville.

Mais, pour que son rêve soit vraiment accompli, David Clergeaud veut aller plus loin encore :
«Pour l'an prochain, je prévois une extension sur la rivière La Soloire qui passe à l'arrière de mon établissement. J'imagine très bien une petite terrasse ombragée sur les flots. J'ai déjà trouvé le nom : « les terrasses du camping de la mouette en tongs ». Ce sera bien sûr toujours Chez Nous Autres, mais à Bréville les bains.

**Restaurant « Chez Nous Autres »,
1, rue Raymond Doussinet,
16370 Bréville
05.45.8.84.27.**

**Pour passer commandes :
www.cheznousautres.com
vieuxfour@cheznousautres.com**