

Festins d'aujourd'hui

Trois traiteurs renommés de la région, Claude Lafond à Poitiers, Jean-Jacques Pannetier à La Rochelle et Magali Chauvin à Niort, racontent ce que demandent leurs clients pour l'organisation de repas de fête.

Par Anh-Gaëlle Truong Photos Sébastien Laval

Première tendance dégagée à l'unanimité : le repas de fête s'est considérablement raccourci. Moins de plats et moins de temps passé à table. «Avant, jusqu'au milieu des années 1970, l'apéritif était souvent pris à table, puis venaient une entrée, un plat de poisson, un trou normand, un plat de viande, le fromage et le dessert», rappelle Claude Lafond. «Les gens sont devenus pressés et ne veulent plus rester longtemps à table. Dans le cas d'un mariage, chaque étape, cérémonie, cocktail et repas, ne doit pas dépasser deux heures. Sinon les gens se lassent.» Aussi, la coupe franche s'est effectuée sur le nombre de plats principaux, la viande ou le poisson.

CODES : NOUVEAUTÉS ET PERMANENCES

En revanche, il n'est pas évident que les gens mangent moins car les cocktails, vins d'honneur, apéritifs sont devenus infiniment plus copieux. Comme si le temps du repas s'était divisé en deux moments distincts, l'un debout avec la liberté de choisir ses interlocuteurs,

l'autre placé à table. Deuxième tendance forte : l'attachement des clients à tous les éléments constitutifs du repas que sont le lieu, prestigieux de préférence, les produits nobles, le vin, la décoration de table ou la qualité du service mais avec une constante envie de renouvellement et de surprise. Pour y répondre, les traiteurs ont multiplié les "animations" pendant les cocktails. L'atelier de découpe de jambon fait face à la table de cuisson à la plancha, à la fontaine de chocolat ou au stand de mini-barbapapas. «*Les gens se sont lassés des verrines et des mini-contenants, ils veulent du moléculaire*», explique Magali Chauvin qui a illico envoyé ses cuisiniers en formation.

Côté produits, les saveurs dites nobles telles que le foie gras, le homard ou les coquilles Saint-Jacques dominant, «*mais*, précise Jean-Jacques Pannetier, *des tendances annuelles se dégagent. Le gibier, par exemple, revient de temps en temps.*»

Le dressage de la table est également soumis à la mode. Jean-Jacques Pannetier change souvent ses couverts, tandis que les Chauvin ont réglé le problème en faisant appel à un loueur. Le traiteur rochelais a remarqué le retour en force des assiettes blanches, «*les assiettes transparentes sont déjà un peu dépassées*». Plus généralement, la tendance est à un dressage à la fois épuré et original. Cela se traduit chez Magali Chauvin par des ardoises en guise d'assiette, des contenants aux formes inhabituelles, de plus en plus de verres à eau en forme de gobelets. Finalement, pour cette commerçante soucieuse d'innover tout en restant juste, le plus difficile à changer est le service. «*Tout en continuant d'exiger le sourire, la propreté, une tenue correcte, l'efficacité, le professionnalisme et que nos serveurs connaissent leurs classiques, nous essayons d'imaginer autre chose que la veste noire mais quoi ?*»

ALCOOLS ET BUDGETS EN BAISSÉ

Quant aux vins et au champagne, ils sont à 80 % fournis par les clients. «*C'est leur, il est moins cher, il est donc forcément meilleur*», ironise Jean-Jacques



Claude Lafond à Migné-Auxances.



Claude Lafond a 63 ans. Il a fondé La Petite France en 1977 à Migné-Auxances près de Poitiers. Il possède les restaurants Juliette à Migné-Auxances, Le Petit Lafond à Poitiers et la Table à dessin à Angoulême. La boutique de Poitiers née en 1957 est particulièrement renommée pour ses desserts et pâtisseries.

Jean-Jacques Pannetier a 63 ans, il est charcutier depuis 1969 et traiteur depuis 1976. Il tient un banc au marché central de La Rochelle et, après de nombreuses phases de développement, a installé son laboratoire ultra-moderne dans la zone de Beaulieu à Puilboreau.

Les époux Chauvin, Magali et Sébastien, ont débuté plus récemment, en 1997 avec une boutique rue de la Gavacherie à Niort. Ils ont aujourd'hui installé leur espace de vente et le laboratoire à Bessines.

Pannetier. Sa collègue niortaise a noté en outre que la consommation de vin avait fortement baissé et que la demande de cocktails sans alcool se renforçait. Enfin, troisième tendance : les budgets consacrés au repas de fête ont beaucoup baissé depuis quelques années. En conséquence, les clients ont préféré, d'après Magali Chauvin, diminuer le nombre de leurs invités plutôt que transiger sur la qualité des prestations.

LA CONVIVIALITÉ AVANT TOUT

«C'est vraiment très français de consacrer les bons moments par la table, affirme Claude Lafond. Pour mes 60 ans, j'ai réuni mes enfants, mes oncles, deux ou trois copains... À vingt personnes autour de la table, on discute, on refait le briefing de sa vie, on n'est pas pressé et le repas devient un vrai lieu de rencontre. Tout est important alors. L'esthétique, la manière de choisir et de servir le vin, de le mettre en carafe ou non. Ce sont autant de petits plus et il ne faut pas avoir peur d'en faire trop, tant que cela nous fait plaisir. Mais il ne faut pas le faire par devoir car le premier critère de qualité de ce repas de fête est la convivialité. Celui

qui fait et qui reçoit doit y mettre une partie de son âme. C'est ça qui fait passer une soirée extra avec une omelette et une salade aux noix. L'osmose peut se faire avec une bonne baguette, un bon pâté, au bord de la rivière pendant une partie de pêche avec les copains. C'est en fonction de cette osmose qui s'opère entre les convives que je distingue le repas de mariage – qui est un repas de masse – des autres repas de fête où l'on peut vraiment partager.» ■



LE TAP EN GÂTEAU

La mairie de Poitiers a confié à Claude Lafond la partie traiteur de l'inauguration du Théâtre-Auditorium de Poitiers en 2008. Le pâtissier a spontanément imaginé un gâteau carré et jaune, citron et chocolat. «Si l'idée est venue rapidement, il nous a fallu des journées pour le mettre au point. Au moins deux ou trois semaines à goûter, rééquilibrer, goûter, rééquilibrer», se souvient Claude Lafond.