

Bardet : le retour en grâce...

La direction générale de la répression des fraudes à Paris défend, aujourd'hui, le restaurateur tourangeau : " Cette affaire Bardet n'aurait jamais dû avoir lieu ! "

TOUS les grands chefs savent rattraper une sauce quand elle a mal tourné. Voué aux gémonies après la tempête judiciaire qui l'a frappé de plein fouet, en décembre dernier, pour des infractions en matière de publicité, le restaurateur tourangeau Jean Bardet bénéficie, cinq mois après, d'un incontestable retour en grâce. Rasséréné par un jugement moins sévère en appel le 14 mars à Orléans, soutenu par ses clients fidèles, applaudi par ses pairs lors d'une récente réunion de la chaîne des Relais et Châteaux, Jean Bardet est aujourd'hui défendu au plus haut niveau par l'administration — même qui l'avait dénoncé !

C'est en effet un contrôle, le 1^{er} avril 1998, des agents de la Direction départementale d'Indre-et-Loire de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DDCCRF) qui est à l'origine de toute l'affaire. Aujourd'hui, dans les bureaux parisiens de la direction générale de cette même administration, on tient des pro-



« Nous ferons toujours notre métier avec la même passion. »
(Photo « NR » Gérard Proust)

pos sans ambiguïté : *« Cette affaire Bardet n'aurait jamais dû avoir lieu ! Notre service local aurait dû procéder par voie de rappel à la réglementation avant de sanctionner et de transmettre à la justice. Ce sont des sujets où le doute est toujours permis. La réglementation sur les fromages, sur le veau, sur tous ces sujets, est complexe et toujours très difficile à interpréter. Nos consignes sont connues dans ce domaine. Nous les répétons à chacune de nos visites dans nos directions départementales. Notre service tourangeau a frappé tout de suite alors qu'à l'évidence la bonne foi de M. Et Mme Bardet n'était pas en cause. »* C'est globalement en ces termes que Jérôme Galot, directeur général, s'exprime y compris publique-

ment devant des professionnels de la restauration. Rappelons aussi — mais peut-être n'était-ce qu'un hasard ? — la mutation du directeur départemental de la DDCCRF, qui était intervenue à l'été 1999.

« Je réfute tout »...

Interrogés par « La Nouvelle République », Jean et Sophie Bardet s'expliquent.

« **NR** » : Deux mois après la fin de cette affaire, et les rumeurs de grandes difficultés qui ont suivi, comment va Bardet ? Comment va le restaurant ?

Sophie et Jean Bardet : La maison a retrouvé son rythme et tourne comme en chaque début de saison touristique. Les réservations sont là, qui augurent d'un bon été. Bien sûr, nous avons eu des annulations, des

coups de fil, des insultes, des menaces anonymes. Mais on a gardé notre clientèle fidèle. Depuis 30 ans dans la région, on connaît suffisamment de monde qui ne se décide pas sur tel ou tel guide. Et notre personnel nous a toujours soutenus. Contrairement à certaines rumeurs, nous ne fermons pas, nous ne licencions pas. Au contraire, nous avons embauché une dizaine de personnes supplémentaires pour la saison. Certains ont dit que nous avons 12 millions de francs de dettes. C'est totalement faux. Nos échéances pour 2002 sont tout à fait normalement de 5 millions de francs.

« **NR** » : Comment va le cuisinier ?

J.B. : Je me resserre autour de mon équipe, en cuisine, dans une atmosphère inédite avec l'envie de chercher de nouvelles choses. Je viens de mettre au point cinq plats nouveaux, notamment un bouillon rouillé de boudin noir aux langoustines. Ce sera comme toujours une cuisine « vent d'ouest », évidemment locale.

« **NR** » : Chacun peut comprendre, compte tenu de son retentissement au moins égal à votre renommée, combien le coup aura été dur... Faut-il cependant aller jusqu'à vous plaindre ? Ne seraient-ce pas plutôt vos clients qui seraient fondés à le faire ?

J.B. : Je ne veux surtout pas qu'on me plaigne. Je souhaite qu'on vienne voir mon travail chez moi. J'ai décidé de faire de chez Bardet une maison de verre. Tout est ouvert. Tous

mes clients peuvent visiter ma cuisine. J'ai été sanctionné sur un petit nombre de critères administratifs. Désormais, je ne décrirai plus l'origine ni la qualité des produits sur mes cartes tant il est devenu compliqué de respecter la réglementation. Mais la qualité de mes produits, qui n'a d'ailleurs pas été mise en cause par la justice, elle, sera toujours visible aux yeux de tous.

« **NR** » : N'avez-vous pas trompé sur un vin, sur un poisson, sur un veau, sur des fromages ?

J.B. : Non, je réfute tout.

« **NR** » : Mais on a appris, à l'occasion, la marge que vous preniez sur vos plus petits vins... N'est-elle pas exagérée ?

J.B. : Une marge d'un peu plus de 100 F sur une bouteille, même sur un premier prix de vin de pays, n'est pas injustifiée. Une maison comme la nôtre a d'énormes frais fixes. J'ai trois sommeliers, 25.000 bouteilles dans ma cave, 814 vins sur ma carte. Le moindre verre vaut chez nous 60 F. Le moindre seau à champagne 2.500 F.

« **NR** » : N'avez-vous pas payé votre réussite, votre côté show-biz, qui en a irrité plus d'un à Tours ?

J.B. : Nous avons toujours eu des adversaires, certains très déterminés. On nous a aussi souvent reproché de n'être pas suffisamment collet monté. C'est le prix de la réussite, le jeu de la vie. Nous ferons toujours notre métier avec la même passion.

Recueillis J.-P. BEL.