



FL. Jean Todt (au centre) et Christophe Voisin, son mari. « Jean Todt entrainé chez nous par les cuisines, ouvrait les frigos et aimait être au calme dans le petit salon Ligier ».



ABSOLUE RENAISSANCE. Une partie de la fidèle équipe, Sobah, Christian, Véronique, Michèle, Nella, Christopher et Patrice, de gauche à droite. PHOTO FRED LONJON



FAMILLE. Les deux enfants de Christophe et ceux de Véronique : Amandine, Justine, Victor et Louis-Antoine, de gauche à droite. « Ils sont toujours là pour donner un coup de main ».

PORTRAIT ■ Le destin installe Véronique Voisin derrière les fourneaux. Un choix qu'elle ne regrette pas

Une femme chef depuis trente et un ans

Véronique Voisin a 20 ans quand elle se lance dans l'aventure de la restauration. Elle a marqué de sa patte plusieurs établissements que les Nivernais ont appréciés. Petit coup d'œil dans le rétroviseur d'une des rares femmes chef.

Dominique Romeyer
dominique.romeyer@centrefrance.com

Cela fait plus de 31 ans que Véronique Voisin régale ses hôtes. Pourtant, ce sont les hasards de la vie qui l'installent derrière les fourneaux. « Je ne me destinai pas à la cuisine ». Née à Nevers, elle passe un bac G, à Paris, là où ses parents travaillent. Et décide, tout de suite après, d'aller vivre un an en Angleterre « pour voir ce qui se passe ailleurs ». Au retour, la vie parisienne ne l'emballa pas. Ce sera Nevers. La jeune femme prend un petit appartement « là où habitaient mes grands-parents ».

Elle a 20 ans quand elle se lance dans la restauration avec son compagnon. D'abord à la Maison de la culture pendant un an. Au départ, il y a juste un bar. « Les gens voulaient manger. Alors, j'ai commencé avec un plat du jour et des petits desserts. Je faisais des super sandwiches. Je m'y suis mis comme ça ».

Puis, le couple cherche une affaire. Ils auront un coup de cœur pour l'Auberge de l'Écluse, à Cours-les-Barres. « C'est là que je me lance vraiment dans la cuisine. J'ai appris sur le tas, à travers mes recherches personnelles et les bouquins de cuisine. J'ai acheté le livre technique du CFA pour apprendre les bases ». Les amateurs se souviennent encore des fritures fraîches, des cuisses de grenouilles, des bonnes viandes et des sandres de Loire dégustés le long du fleuve sur la grande terrasse un soir d'été.

Une séparation sonne la fin de cette histoire. Mais pas celle de la cuisine. En 1998, avec Christophe, son mari, ils reprennent le bar chic de Nevers : Le Franco.

Quelques mois plus tard, ils créent une cuisine et rebaptisent le lieu le Bistrot gourmand. « Le Bistrot est arrivé au bon moment. J'avais une bonne équipe derrière moi que j'avais formée. Je pouvais consacrer plus de temps à élever mes deux enfants, âgés à l'époque de 5 et 8 ans. Au bout de huit ans, on a vendu ».

Pour se lancer un nouveau challenge en rachetant La Renaissance, à Ma-

gny-Cours. « C'est une autre dimension, un énorme bateau aux portes du circuit, avec la partie restaurant et hôtel. En plus, cela faisait quelques années que je voulais faire du traiteur. Et là, il y a tout pour le faire, ça m'a plu ».

« Nous formons une équipe »

Lorsqu'elle jette un regard sur sa carrière, Véronique, l'autodidacte, est plutôt fière de son par-

cours. La femme chef se réjouit que les mentalités changent « les anciens étaient plus misogynes ». En cuisine, elle n'est pas une « gueularde. Je suis assez gentille. S'il y a un coup de gueule, c'est que ça a débordé ». Elle se dit rigoureuse, comme son grand-père paternel qui était colonel à la caserne de Nevers. Sa vocation de cuisinière, elle la tient peut-être aussi de son grand-père maternel, pro-

priétaire du restaurant La maison de Véronique, à Baye, où elle allait en vacances, enfant.

Sa spécialité, c'est les sauces « c'est ma patte. En cuisine, je garde le poste chaud. J'ai un chef pâtis-sier, Patrice, qui s'occupe des desserts, un second de cuisine, une femme que je forme depuis trois ans et un apprenti. À l'Absolue Renaissance, nous sommes une équipe. Sans eux, je ne peux rien faire. » ■

REPÈRES

Famille

Véronique est une femme chef, mais aussi une maman, fière de ses deux grands enfants. « Je les ai élevés en chaise haute dans ma cuisine ». Justine a 24 ans. « Elle a un BTS hôtelier. Aujourd'hui, elle suit un Master 2 marketing ». Victor va avoir 20 ans et étudie en école de commerce.

Loisirs

Les balades dans les bois avec ses chiens pour s'imprégner des odeurs. Les mots croisés et le jardinage pour lui vider la tête. La lecture et la couture, par plaisir. L'équitation « mais je n'en fais plus car je ne veux pas me blesser ».

Formation

Totalement autodidacte. « Je n'ai jamais suivi de cours ni eu le temps de passer mon CAP. Peut-être un jour... ».

MOT À MOT

Salle

« Je suis plus à l'aise derrière mes fourneaux. Je peine à venir saluer mes clients en salle ».

Phrase

« J'aime beaucoup une phrase du grand chef Marc Veyrat, lui aussi autodidacte : « La vraie cuisine est la cuisine du cœur ».

Michelin

« J'aimerais bien un bib, une fourchette. Mais je crois que la partie traiteur, ils n'aiment pas ».

Cuisine

« Je n'ai jamais rien acheté tout fait. Même lorsque je fais du traiteur pour 1.000 personnes, je fais tout de A à Z ».

Coup de feu

« C'est beaucoup de stress, mais je suis tellement contente quand les gens sont satisfaits ».



PERSONNALITÉ. Son énergie, Véronique Voisin la puise dans sa passion pour la cuisine et sa force de caractère. PHOTO FRED LONJON