



PHOTO: GETTY IMAGES/THE LIFE PICTURE

# LES ENFANTS, À TABLE!

Nos chers petits ont-ils pris le pouvoir au restaurant? Enrico Coppola, patron des pizzerias la Luigia, et Vincent Debergé, directeur du restaurant étoilé Le Chat-Botté, expliquent leur rapport avec ces mini-clients

PAR ÉDOUARD AMOIEL

Récemment, un restaurateur genevois créait la polémique en faisant le choix de refuser les enfants de moins de 4 ans dans son établissement. Le tollé avait été énorme. 7500 commentaires sur la page Facebook du concerné forçaient le patron à se rétracter. Alors, les kids ont-ils leur place dans une salle de restaurant? Bonne question.

Pour y répondre, certains ont choisi la quiétude et souhaitent que ces petits clients fassent partie intégrante du décor. Semblable à un carambolage sur l'autoroute A1 aux heures de pointe, un embouteillage de poussettes stationne chaque dimanche devant l'entrée du restaurant la Luigia à Genève. Preuve que venir au restaurant avec des enfants en bas âge n'est plus un tabou. Car les temps ont changé. Fini le regard malveillant d'un serveur agacé par les cris d'un bébé. Le patron, aujourd'hui, c'est le nourrisson.

## COMME DES ADULTES

Ayant passé toute sa jeunesse auprès de sa grand-mère, Enrico Coppola ne pouvait rester insensible face à cette fréquentation enfantine croissante. Cet amoureux de la cuisine traditionnelle du sud de l'Italie, qui dès son plus jeune âge préférerait plonger dans le Guide Michelin

que dans *Mickey Parade*, l'avoue: «Les enfants sont mes premiers clients. Ce moment passé à table est populaire, intergénérationnel, convivial, fédérateur et doit être économiquement abordable. Toute la famille participe à ce partage, il y a un échange. Quand nous donnons un morceau de pâte à pizza à un gosse, il s'invente tout un monde autour de cette pâte à modeler comestible.»

L'évolution des mœurs en matière de fréquentation d'enfants au restaurant touche également la haute gastronomie. Changement de style et d'ambiance au très réputé Chat-Botté à Genève où les bambins sont accueillis avec les mêmes égards que les adultes au milieu des nappes blanches, couverts en argent et verres en cristal. «Ils sont considérés comme les autres clients. Il n'y a aucune raison de les cacher, insiste Vincent Debergé, directeur de l'établissement étoilé. Alors oui, c'est une évolution culturelle indéniable et relativement récente. Auparavant, il était impensable d'imaginer que les parents puissent venir avec leurs enfants dans des lieux réservés aux adultes.» Selon lui, deux facteurs viennent expliquer ce phénomène de désacralisation. «Les émissions de télévision ont considérablement démocratisé notre métier et l'ont rendu beaucoup plus accessible à tous. Et puis l'évolution des

codes vestimentaires, qui reste un critère d'ouverture indéniable. Le restaurant ne rime plus avec robes longues et smokings mais plutôt avec jeans, vestes et chemises.»

## SAVOIR S'ADAPTER

Mais l'enfant vient-il parce qu'il n'a pas le choix ou parce que ses parents veulent l'éduquer d'un point de vue culinaire? Pour Vincent Debergé, la question est fondamentale. «Dans les deux cas, nous sentons la différence, précise ce natif du Pays basque. Cela se voit souvent à la manière dont le petit est habillé. Et lorsqu'il arrive vêtu d'une petite veste et d'une cravate, nous avons encore plus envie de lui faire goûter plein de choses.»

Au niveau des menus, il existe désormais une parité entre l'adulte et l'enfant. Au restaurant de l'hôtel Beau-Rivage, on ne met pas forcément l'accent sur un menu bambin en particulier. Le Chat-Botté répond à toutes les demandes. «C'est à nous de nous adapter, même pour des frites. La thématique du restaurant est de réaliser du sur-mesure, pourquoi le ferions-nous pour les adultes et pas pour les enfants?»

Rien n'est donc trop beau pour ces gastronomes en culotte courte, qui sont souvent invités à venir découvrir les fourneaux où officie Dominique Gauthier.

«SI L'ENFANT GOÛTE UN **AGNEAU**  
JUSTE SAISI AVEC UNE  
**PÂTE FRAÎCHE** OU UNE **PURÉE**  
**MAISON**, CET INSTANT  
DEVRAIT RESTER **MAGIQUE**  
POUR LUI»

VINCENT DEBERGÉ, DIRECTEUR DU RESTAURANT LE CHAT-BOTTÉ

Le chef et sa brigade harmonisent sans hésitation une carte de grand pour un mini-client. «Derrière sa cuisine, il y a de très beaux produits. Si l'enfant goûte un agneau juste saisi avec une pâte fraîche ou une purée maison, cet instant devrait rester magique pour lui.»

Chez Luigia, le personnel de salle reçoit des instructions particulières en matière de service envers les enfants accompagnés de leurs parents. Un serveur a, par exemple, l'obligation de les accueillir d'une manière familiale. «Nous avons une approche toute particulière, un comportement très italien! La famille revêt une importance capitale pour nous et nous recréons au restaurant ce que nous avons vécu autour d'une table en tant qu'enfants. Nous sommes très fiers de dire que chez nous les enfants ont pris le pouvoir. Ici, ils n'ont (quasiment) aucune limite, car ils en ont suffisamment le reste du temps.»

#### ÉCRAN GÉANT ET BABY-FOOT

Avec une vingtaine de chaises hautes, du sirop gratuit, un baby-foot installé dans un coin de la salle (une vingtaine de places ont été sacrifiées pour lui) et un écran géant connecté à Netflix, la Luigia frappe fort pour le bonheur des petits et assurer, de facto, la tranquillité des parents. «D'une manière stratégique et commerciale, dans ce concept l'enfant doit être au centre, analyse Enrico Coppola. Dans la plupart des cas, si le parent est tranquille et détendu, il va prendre le temps de consommer.»

Mais le coup de maître de la pizzeria est sans aucun doute la pizza au Nutella, qui a

le pouvoir de faire revenir et de fidéliser la clientèle. «Pour autant, les enfants restent spontanés. Ils disent ce qu'ils pensent. Si un enfant vient à la Luigia, c'est parce qu'il en a envie, parce que quelque chose s'est passé qui l'a rendu heureux et d'une certaine manière dépendant. Que ce soit avec du Nutella ou un sourire: nous sortons gagnants.» Enrico Coppola le sait bien, ces enfants seront ses clients de demain. «J'adore fréquenter certaines institutions genevoises et voir plusieurs générations attablées. C'est ce que je souhaite un jour pour la Luigia.»

Dans le cadre gastronomique du Chat-Botté, une certaine ligne de conduite est quand même de rigueur. La liberté des bambins reste davantage encadrée dans une ambiance étoilée. «Nous espérons toujours qu'ils vont bien se tenir afin de ne pas déranger les autres convives», admet Vincent Debergé. «Cela reste la responsabilité des parents. Mais c'est vrai que l'aide d'un écran garanti aux deux parties de passer un moment en toute tranquillité.»

#### A déguster

##### Luigia

Rue Adrien Lachenal 24a, Genève  
Chemin de la Tourelle 1 et 2, Genève  
Rue Jules-Gachet 2, Nyon  
Rue Saint-Pierre 3, Lausanne  
luigia.ch

##### Le Chat-Botté

Hôtel Beau-Rivage  
Quai du Mont-Blanc 13, Genève  
beau-rivage.ch

## EN CARAFE

### HUMAGNE ROUGE 2016, CAVE MABILLARD-FUCHS

C'est un cépage alpin et rustique à l'identité flottante. Originaire du Val d'Aoste, le cornalin est appelé, à tort, humagne rouge en Valais. Et où on appelle cornalin, toujours à tort, un autre ancien cépage valdôtain, le rouge du pays. Une démonstration de plus que les Valaisans aiment cultiver leur singularité – c'est aussi pour ça qu'on les aime.

Installés à Venthône, à la tête de 3,5 ha de vignes, Jean-Yves et Madeleine Mabillard-Fuchs font partie des meilleurs producteurs d'humagne rouge.

Ils produisent aussi un délicieux humagne blanc, ancien cépage originaire, lui, du Valais. Deux variétés qu'ils cultivent avec passion depuis leurs débuts, en 1993. «Nous avons une affection toute particulière pour les cépages autochtones», souligne Madeleine, qui s'occupe des vinifications.

Dans le millésime 2016, le couple a réussi un splendide humagne rouge, à la fois croquant et charnu avec un fruit très pur – le vin est élevé en cuve inox. Le nez est ciselé, sur des arômes de fruits noirs à noyaux (pruneaux, cerises), de violettes et d'herbes séchées. Le toucher de bouche est soyeux, tout en délicatesse, avec une pointe de rusticité qui lui donne un caractère affirmé jusque dans un finale finement minéral. Un grand vin alpestre.

**Pierre-Emmanuel Buss**

Où l'acheter?

Cave Mabillard-Fuchs

Route de Montana 18, Venthône.

Prix: 20 francs.

