

**CHEVRIÈRES** ■ La boulangerie-pâtisserie multiservices de Casimir et Séverine Eymard primée par le guide 2020

# La Renaissance distinguée au Gault & Millau

Au printemps dernier, les époux Eymard ont reçu un courrier du Gault & Millau les informant que leur commerce était distingué dans l'édition 2020 du célèbre guide. Ils n'y ont pas cru tout de suite et pourtant...

évidemment, puisqu'ils ont même pris la décision de se l'offrir (la plaque n'est pas offerte aux établissements distingués mais elle peut être achetée par les propriétaires et gérants récompensés. N.D.L.R.) mais « c'est surtout pour le souvenir », glisse Casimir, issu d'une famille où les garçons sont « boulangers de père en fils, au moins depuis 1890 », affirme fièrement l'intéressé. Et s'appellent tous Casimir, autre tradition toujours respectée.

## « Une forme de reconnaissance »

Si le confinement du printemps a conforté et même dopé le rayon épicerie de leur enseigne, la pandémie de coronavirus, elle, a repoussé à plus tard la petite cérémonie qu'ils avaient prévue pour fêter l'événement. Et le contexte sanitaire actuel n'est guère propice aux rassemblements et aux festivités. Alors...



**RÉCOMPENSE.** L'accueil de Séverine et la qualité de la production de Casimir sont soulignés par le Guide Gault & Millau.

En attendant, ces Chevrotins d'adoption savourent. « Cette distinction est une forme de reconnais-

sance pour la qualité du travail, l'accueil... », admettent-ils mais ni l'un ni l'autre ne se faisait d'illu-

sion sur un éventuel changement provoqué par cet honneur. « Plusieurs de nos client(e)s ne sont même pas au courant et ne s'en sont pas aperçus », ajoutent-ils, amusés.

## Le boulanger qui perpétue les pâtés d'antan

Cette plaque jaune n'a d'ailleurs rien changé aux habitudes et aux méthodes du boulanger qui se lève tous les matins vers 2 h 30-3 heures du matin et travaille avec son épouse, six jours sur sept (le commerce est fermé le mercredi). Le pain, les pâtisseries dont les fameux pâtés d'antan (à la pomme, à la crème, poire-chocolat...) qui contribuent grandement à la renommée de La Renaissance, le nom de leur boulangerie-pâtisserie multiservices

ouverte il y a 18 ans. « La municipalité avait refait tout à neuf, commerce et logement, et cherchait un gérant après une première expérience de quelques mois avec une première personne, se souvient Casimir. Nous voulions quitter l'Ain et trouver un petit commerce à la campagne. Nous avons été séduits par cette proposition reçue via François Cholat, le menuisier avec lequel la famille a toujours travaillé. »

Deux décennies plus tard, Séverine, son mari et leurs deux enfants, coulent des jours heureux dans la commune à la limite entre Loire et Rhône mais s'interrogent sur leur avenir. Directement lié à celui de leur fille, handicapée. Cette récompense est-elle le signe d'une page qui se tourne ?

Il n'en demeure pas moins que jusqu'à présent, Chevrières n'avait jamais existé sur la carte de France du Gault & Millau. L'erreur est réparée. ■

Rodolphe Montagnier  
rodolphe.montagnier@centrefrance.com

La précieuse plaque jaune est là. Elle semble rayonner jusque sur le visage de Séverine et Casimir Eymard mais les habitués vous diront tous que « l'accueil ici a toujours été souriant ». En fait, la distinction du Gault & Millau n'a, en apparence, rien changé.

L'autocollant du célèbre guide (la version régionale recense 924 adresses, 331 restaurants et 595 artisans dans 369 villes) figure bien sur la devanture du commerce de la rue de la Mairie mais Casimir n'a pas trouvé - ou pris - le temps de poser la fameuse plaque. Ils en sont fiers,