

# Nouveau départ et nouvelle ambiance pour Aroma

Adeline et François Barzilai sont impatients de rouvrir leur restaurant, ce mercredi. Ils veulent faire découvrir à leurs clients le résultat des travaux effectués pendant le confinement de novembre.

« On a déjà pas mal de réservations pour notre réouverture, et les jours suivants. C'est bon signe ! » C'est peu de le dire qu'Adeline et François Barzilai, les propriétaires du restaurant Aroma, comptent les jours, avant de retrouver leurs clients. Une impatience à plus d'un titre.

Alors que le jour J approche à grand pas, ce couple de quadragénaires est en train d'apporter les dernières touches à la nouvelle décoration de leur restaurant, situé au 7, rue du Brandon aux Herbiers : « Tout sera prêt pour ce mercredi 9 juin. Nos clients habituels ne seront pas dépayés », rassure Adeline. Qui espère aussi en attirer de nouveaux, malgré le nouveau protocole sanitaire : « La jauge d'accueil sera réduite de moitié. Avant la crise, on servait 30 couverts. On va continuer de s'adapter », précise, un brin fataliste, François.

## Plus lumineux et devanture refaite

Les sept mois de fermeture imposés aux restaurants n'auront finalement pas été de tous repos pour les propriétaires de l'Aroma. Pour surmonter, en partie, ce nouveau confinement, ils se sont lancés dans des travaux de rénovation des deux salles, dès la fin octobre 2020 : « Lorsque nous avons repris le restaurant Chez Colette en 2012, nous en avons réalisé très peu. Juste pour changer l'aspect restaurant routier », se souvient François.

Mais cette fois-ci, ils ont mis les petits plats dans les grands, pour que cette réouverture soit aussi synonyme d'un nouveau départ : « La configuration du restaurant a été remaniée. Et la devanture refaite. Nos clients trouvaient que l'intérieur man-



Adeline et François Barzilai sont impatients de faire découvrir les deux salles entièrement rénovées de leur restaurant.

PHOTO : ADELINE ET FRANÇOIS BARZILAI

reconnait Adeline. **Nous avons rajouté des lumières LED.** »

La couleur beige des murs a laissé la place à du gris clair, et le sol est un parquet imitation bois. Le tout complété par des meubles sur-mesure : « Ces travaux ont duré jusqu'à début décembre. Trois semaines de plus que ce qui était prévu au départ. Ils étaient en fait programmés au début de l'année dernière. » Juste au début du premier confinement : « C'était un peu compliqué. Les ouvriers ne devaient pas être trop nombreux en même temps. Mais le résultat est génial », se réjouit le couple de restaurateurs.

## Soulagés mais inquiets

Adeline et François sont impatients

de voir enfin le bout du tunnel : « Cette période a été interminable, très pénible moralement. Pour nos trois salariés aussi. Après le premier confinement, nous avions repris espoir. D'autant que l'été dernier, nous avions fait une bonne saison. Ils y avaient moins de touristes. Mais cela a été compensé par les locaux qui sont restés dans le coin. »

Comme beaucoup de restaurateurs, Adeline et François Barzilai ont continué la vente de plats à emporter, comme en avril 2020. Une manière de garder la tête hors de l'eau : « On a repris début décembre, après les travaux. Les gens avaient envie de se faire plaisir. Vu le type de cuisine semi-gastronomique que l'offre

dent. C'était surtout pour continuer d'utiliser le matériel en cuisine. On s'est associé au porteur de repas, « La popote & plus » » Un atout financièrement parlant ? : « Ce service a tout juste permis de compléter les aides de l'État », reconnaît François.

Aujourd'hui, le couple de restaurateurs se dit soulagé « mais inquiet. Le report de la réouverture du 20 janvier a été démoralisant. On reste prudent. Si on arrive à faire la même saison que l'été dernier, on sera déjà content. »

Stéphane BAUZA.

Contact : Restaurant Aroma, 7, rue du Brandon aux Herbiers. Tél. 02 51 91 05 48. Mail : restaurant.aroma@orange.fr. Réouverture en...