

## Actualités

## Espace Abonnés

[Accueil](#) > [Actualités](#) > [Restauration](#)

# L'emplacement toujours l'emplacement - Édito du journal du 27 octobre 2016

*mercredi 26 octobre 2016 12:19*



Ajouter à mes favoris  
Etre alerté



Ajouter un  
commentaire

 Retour



Ça m'intéresse ! (2)

Partager :

[LHR.Contacts](#)



Lorsqu'il s'agit de s'installer, on entend toujours le même conseil : d'abord l'emplacement, ensuite l'emplacement et enfin l'emplacement. Si l'on peut comprendre cette obsession, les moyens font souvent défaut pour accéder à ces établissements si bien situés. **Michel Guérard**, Les Prés d'Eugénie (3 étoiles *Michelin* à Eugénie-les-Bains), qui s'installa la première fois à Asnières (Hauts-de-Seine), s'en souvient : "J'ai racheté le restaurant au tribunal de commerce pour trois sous. Quand je l'ai vu, je me suis demandé ce que j'avais fait." Pourtant, **Christian Millau** l'a débusqué, l'a médiatisé et le succès aidant, le chef-patron a déménagé. Pour **Alexandre Couillon**, [cuisinier de l'année 2017 pour Gault&Millau](#), la transformation du petit bistrot de Noirmoutier (Vendée), la création du restaurant gastronomique et - d'ici peu - de chambres, sont autant de signes de dynamisme pour attirer la clientèle là où l'on ne passe pas par hasard.

[Alexandre Bourdas](#) [tient aussi à son emplacement d'Honfleur](#). C'est là, dans une ancienne bâtisse, qu'il a obtenu 1 puis 2 étoiles *Michelin*. Sa notoriété est liée à cette ville. Aussi, lorsqu'il a découvert que la maison devait subir de gros travaux en raison de vices cachés, il a investi. Ce qu'il ne savait pas, c'est que malgré ses prévisions, il irait de Charybde en Scylla. À chaque pierre soulevée, un nouvel écueil, une mauvaise surprise. Les quatre mois de travaux sont passés à neuf. La maison SaQuaNa vient de rouvrir et attend avec impatience le retour des clients qui connaissent l'emplacement si chèrement conservé. La santé de l'entreprise en dépend.



**Nadine Lemoine**

