

Alain Jacquot a reçu le titre de maître restaurateur

À l'abri des regards, avenue de la Mer, se trouve une adresse que les fins gourmets connaissent bien. Le restaurant Le Saint-Michel est caché derrière l'église. C'est là que depuis 1998, Alain Jacquot et sa femme Catherine accueillent les clients.

Alain Jacquot a reçu le 22 avril, le titre de maître restaurateur. Ce prix garantit une cuisine élaborée sur place avec des produits frais, régionaux et de qualités. Ce fut un long parcours pour cet ancien maître d'hôtel qui commença à travailler en cuisine par accident. « **Je suis arrivé en cuisine, il y a 25 ans, à cause d'un cuisinier malade, pour dépanner, et comme le patron avait trouvé que le travail était pas mal fait, j'y suis resté** », raconte le chef. « **J'ai appris sur le tas et puis un jour j'ai repris une cafétéria administrative de 700 repas par jour, c'est une école qui m'a permis d'avoir un oeil différent sur le métier.** »

En 1998, il reprend le Saint-Michel et décide de travailler une cuisine élaborée dans l'esprit bouchon lyonnais ou bistrot parisien. « **On préfère accès sur la qualité que sur la quantité, ça m'arrive de refuser du monde lorsque je sais qu'on ne va pas pouvoir bien s'en occuper.** »



Alain Jacquot travaille une cuisine type bouchon lyonnais ou bistrot parisien.

Et le chef Alain Jacquot sait comment s'occuper de sa clientèle, il a reçu, cette année encore, le prix national de la terrine de campagne traditionnelle. « **Tout ce qui peut être fait maison est fait maison, en ce moment on travaille beaucoup le poisson.** »

