

Rechercher OK

RESTAURATION
Auberge de Bardigues : le bonheur en milieu rural

mercredi 9 décembre 2009 10:15

Bardigues (82) Camille et Cyril Simon ont réussi en dix ans à développer et à pérenniser leur activité. Tout en restant dans le même village, entre Agen et Montauban. Uniquement en traversant la rue.



Cyril Simon (à gauche) et son frère Fabien.



Des tons vifs pour la salle de l'auberge.

Au départ, ils n'avaient pas forcément l'âme rurale. À 27 ans, après avoir travaillé dans plusieurs restaurants, **Cyril Simon**, originaire de Poitou-Charentes, a eu envie de faire une pause. *"Je me suis inscrit à la CCI pour y suivre une formation en gestion. Camille achevait alors une école hôtelière quand nous avons appris que le maire de Bardigues cherchait des repreneurs pour le restaurant municipal."*

Les voilà donc, en juillet 1999, aux commandes de l'auberge. Ils ne connaissent pas la région, la cuisine ne fait que 25 m², la salle est sur deux niveaux, les escaliers sont étroits mais l'auberge réussit à servir plus d'une centaine de couverts les fins de semaine. *"Quand on est loin de tout, il faut faire bon, être le plus original possible et afficher des prix raisonnables"*, affirme Cyril Simon.

Au déjeuner, les formules s'échelonnent de 8 € à 16 €, le menu 'Saveurs d'ici et d'ailleurs' est à 28 € et le menu 'C'est le chef qui décide' de six plats est à 42 €. L'établissement a répercuté la baisse de la TVA sur toutes ses prestations.

Investir ou partir

En 2007, le couple est convaincu d'avoir atteint ses limites. *"Il fallait partir ou nous investir sur un autre projet"*, souligne Camille. La municipalité accepte de leur vendre un terrain. Un an plus tard, ils ouvrent un lieu contemporain, où le rose et l'orange dominant, avec une vaste terrasse et de grandes baies vitrées, la salle et la cuisine font 100M² chacune. L'investissement a été de 500 000 € et l'auberge emploie aujourd'hui 10 salariés.

Fabien, le frère de Cyril, lui aussi dans la profession, a rejoint le couple. Il a pris en charge la salle, la cave et développe une activité de vente de vins et de produits du terroir dans ce qui était à l'origine le premier restaurant.

Bernard Degioanni

L'Auberge de Bardigues


BLOGS DES EXPERTS
Le vin et les vins étrangers

Paul Brunet

- Les 40 blogs des experts
- Meilleur Sommelier des Amériques 2009 : une Québécoise
- Derniers messages postés

Mission Marcon :

L'apprentissage en restauration


DOSSIER MÉTIERS EMPLOI SALAIRES 2009
NEWSLETTER QUOTIDIENNE

Saisissez votre adresse email :

 OK

LA SÉLECTION KIFAIKOI.COM

VIDÉO

ÉCOLES-FORMATIONS HÔTELIÈRES

- Trouver une école ou une formation
- Orientation scolaire :
 - infos diplômes
 - descriptif des programmes
 - débouchés métiers

LHOTELLERIE-RESTAURATION.COM

82340 Bardigues
www.aubergedebardigues.com
 Tél. : 05 63 39 05 58



**Infos par pays, fiches pratiques,
 offres d'emploi internationales**

A lire aussi :

 [Retrouvez la recette de Cyril Simon, L'Auberge de Bardigues \(82\) : Magret laqué aux pruneaux](#)

RESTAURATION

[Autres articles...](#)



70 ans de gastronomie pour la maison Chapel *jeudi 10*

décembre 2009 10:15

Malgré la disparition prématurée de son Chef Alain Chapel, grande pointure de la restauration française et la perte de sa 3ème étoile, la... [Lire la suite](#)



Sébastien Proux repart à Crozant *mercredi 9 décembre 2009*

17:49

Le Chef de la Cazine s'en va, après la perte de son étoile. Il rachète la réputée Auberge de La Vallée avec l'intention de la retrouver. [Lire la suite](#)

Le cercle des épicuriens réunionnais au New Morning *mercredi 9*

décembre 2009 10:36

Lors d'un concert d'un artiste réunionnais, l'association culinaire a concocté un buffet afin de faire découvrir la gastronomie de l'île. [Lire la suite](#)



Auberge de Bardigues : le bonheur en milieu

rural *mercredi 9 décembre 2009 10:15*

Camille et Cyril Simon ont réussi en dix ans à développer et à pérenniser leur activité. Tout en restant dans le même village, entre Agen et Montauban... [Lire la suite](#)



Du soleil dans l'assiette *mardi 8 décembre 2009 15:38*

Chef d'entreprise réunionnaise, Yveline Lee assure des prestations de traiteur événementiel en France et à l'étranger... [Lire la suite](#)

TROPHÉE



Les infos du Trophée

L'Hotelierie-Restauration.fr
 du meilleur site internet