

Point presse du vendredi 10 novembre 2006

Claude Malhuret, Maire de Vichy - Jacques Decoret



Jacques Decoret est désormais un grand nom de la gastronomie française. Plébiscité à l'étranger, présent dans tous les guides français, il a été maintes fois distingué par ses pairs et récompensé par plusieurs titres prestigieux : Meilleur Ouvrier de France en 1996, 1 étoile au Guide Michelin, depuis 2000 (espoir 2005 et 2006 pour la deuxième), titulaire d'un 17/20 au Gault et Millau, côté à 3 points avec 16,5 d'évaluation au guide Champérad, élu « Chef de l'année » par le guide Pudlo France en 2004 et « Jeune Chef de l'Année » par le guide Champérad en 2005...

Depuis son entrée à l'École hôtelière de Cusset- Vichy, en 1980, Jacques Decoret a accompli un très beau parcours, accompagné de son épouse, Martine, issue de la même formation hôtelière. Il a reçu le titre de meilleur apprenti de l'Allier, de l'Auvergne Centre en 1984 et finaliste en apprenti France. Après cinq années passées dans des Relais Châteaux en Suisse, il fait ses classes chez des grands chefs français : Pierre et Michel Troisgros à Roanne, Michel et Jean-Michel Lorain à Joigny, Régis Bulot à Brantôme, Alain Passard à Paris, et Régis Marcon à Saint Bonnet le Froid.

En 1998, Martine et Jacques reviennent « chez eux » à Vichy pour ouvrir leur restaurant.

Tout comme dans sa cuisine, Jacques Decoret n'a de cesse d'innover. Depuis quelques années, ils ont le projet de s'agrandir et de quitter l'avenue de Gramont pour investir un nouveau lieu.

Un projet au bénéfice de la Ville

Une table de prestige est un apport considérable pour une ville de tourisme et de congrès.

La notoriété et le talent de Jacques Decoret sont des atouts évidents pour faire de Vichy, une étape incontournable du tourisme gastronomique, synonyme de retombées économiques directes et indirectes pour l'ensemble du secteur du tourisme et de l'hôtellerie. Jacques Decoret est d'ailleurs déjà un ambassadeur de Vichy .

La Ville a décidé de s'engager pour permettre le maintien et développement du Restaurant Jacques Decoret et cela répond à 4 objectifs :

-attirer une clientèle française et internationale de connaisseurs - une clientèle influente qui va faire la publicité du restaurant, de la Ville et plus largement de la région - et fidéliser un réseau de clientèle déjà existant mais de plus en plus exigeant.

- soutenir une entreprise qui recrute et pérenniser les emplois existants. Rappelons que le restaurant Jacques Decoret emploie aujourd'hui 9 personnes à plein temps et que l'ouverture parallèle de chambres permettra de créer de nouveaux postes qualifiés dans l'hôtellerie et le tourisme.

- participer à la promotion de jeunes chefs français sur la scène internationale tout en valorisant les fournisseurs, producteurs de la région, et les commerçants-artisans alimentaires qui trouvent dans la cuisine audacieuse de Jacques Decoret de nouveaux débouchés et de nouvelles perspectives.

- créer une dynamique autour des tables vichyssoises et ainsi concourir indirectement à la notoriété des autres Chefs de la ville.

Poursuite de la valorisation économique et touristique du patrimoine thermal.

Après 3 ans de recherche, un lieu s'est imposé : le chalet de la Compagnie Fermière, situé à l'angle de la rue du Parc et de la rue Prunelle. Placé au cœur du quartier thermal, il est à proximité immédiate du Palais des Congrès, de l'établissement thermal et des parcs.

Le chalet, d'une superficie de 456 m², est un des éléments emblématiques du patrimoine thermal de Vichy. Il a été construit en 1857 par Hugues Batillat pour accueillir la Direction et les réceptions de la Compagnie Fermière, gestionnaire des thermes de Vichy, depuis 1853.

L'État, propriétaire de ce chalet, a accepté de le vendre. Claude Malhuret, Maire de Vichy, s'est porté acquéreur au titre de la Ville. Au Conseil Municipal de ce 10 novembre, il est proposé d'acquérir ce bien, pour la somme de 420 000 euros (estimation des Domaines), puis de souscrire un bail avec la SCI Decoret pour une durée de dix ans, à compter du 1er janvier 2007. Le loyer annuel est fixé à 31 200 €. Il est égal au remboursement annuel de l'emprunt contracté par la Ville (pour l'achat de ce chalet, la Ville a souscrit un emprunt de 420 000 €).

Un cadre prestigieux pour une cuisine d'exception

Le futur établissement de Martine et Jacques Decoret sera un Restaurant de capacité 30 à 40 couverts et 5 chambres seront proposées à la clientèle.

Le projet de Jean-Michel Brouillat, architecte à Andrézieux, prévoit une remise en valeur du Chalet de la Compagnie Fermière, dans le respect de son architecture et de son environnement.

Afin d'améliorer les conditions d'accueil, une « bulle de verre » permettra un agrandissement du chalet, côté parc, et mettra en lumière les caractéristiques architecturales de cette demeure du XIX^{ème} siècle.

L'eau constituera un élément fort de la proposition architecturale de rénovation de ce chalet. Le projet d'aménagement intérieur a été conçu pour mettre en évidence l'univers de Jacques Decoret, l'esprit et la créativité de sa cuisine.

Le nouvel établissement ouvrira ses portes au cours de l'année 2007.

Pour la réalisation des travaux et l'aménagement intérieur, Martine et Jacques Decoret ont bon espoir de recevoir une aide du Conseil Régional d'Auvergne, dans le cadre de son programme de soutien au développement de l'hôtellerie haut de gamme.