

Coronavirus sur la Côte d'Azur : Un chef étoilé régale les routiers sur une aire de l'A8

SOLIDARITE Tous les mardis, les chauffeurs de passage à Bréguières Sud ont droit à un repas gratuit conçu par Laurent Poulet et son équipe de bénévoles

Jonathan Hauvel



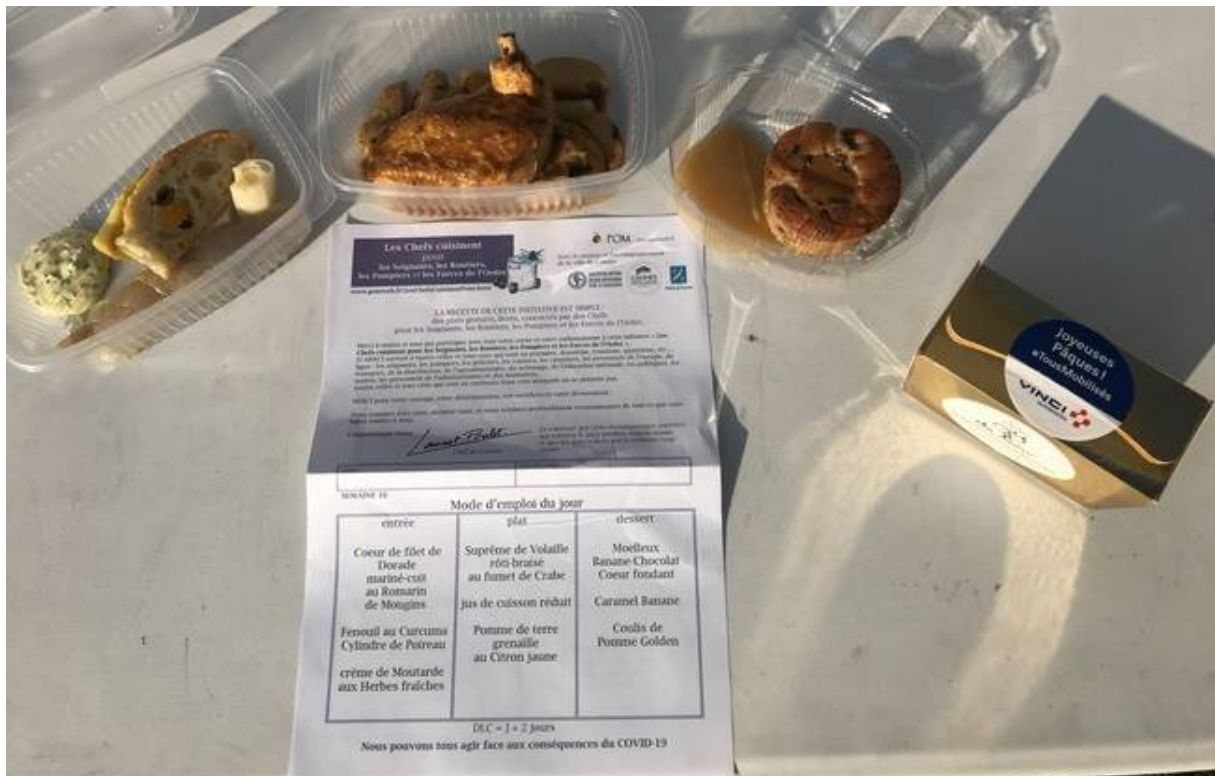
Le chef Laurent Poulet (deuxième à gauche) et la brigade solidaire sur l'aire de Bréguières Sud sur l'A8. — *Vinci Autoroutes*

- Nécessaires au transport des biens de première nécessité, les routiers font partie des professions actives durant la pandémie de Covid-19.
- Pour leur permettre de manger chaud, le chef étoilé Laurent Poulet et son équipe de restaurateurs cuisinent des plats distribués sur l'aire de Bréguières, à Mougins, près de Cannes.
- Près de 300 repas solidaires sont servis aux routiers, mais aussi aux soignants, aux pompiers et aux forces de l'ordre.

Les routiers avalent les kilomètres... et désormais de bons petits plats. Tous les mardis soir, le chef étoilé azuréen Laurent Poulet distribue des repas aux chauffeurs présents sur l'aire de Bréguières Sud, près de [Cannes](#), en bordure de l'A8. « J'ai un ami sur Paris qui a suivi le mouvement de solidarité lancé par le chef de l'Élysée. Je me suis dit qu'il fallait faire quelque chose sur la région pour ceux qui sont au front, en première ou en seconde ligne », explique celui qui a été aux pianos du Manoir de l'Étang à Mougins.

Des menus improvisés

Ce mardi 14 avril, le menu était appétissant : en entrée, cœur de filet de dorade mariné-cuit au romarin de Mougins, fenouil au curcuma et cylindre de poireau, crème de moutarde aux herbes fraîches ; en plat principal, suprême de volaille rôti-braisé au fumet de crabe, jus de cuisson réduit et pommes de terre grenaille au citron jaune ; en dessert, moelleux banane-chocolat au cœur fondant, caramel banane et coulis de pomme golden. « On me pose parfois la question : est-ce que vous servez ces plats à vos clients ? La réponse est non. On prend ce que les fournisseurs nous donnent gratuitement et on improvise au jour le jour », explique le créateur culinaire.



Merci de ne pas saliver - Vinci Autoroutes

Des larmes aux yeux

Alors que tous les restaurants [d'autoroute](#) sont fermés et que seules les boutiques restent ouvertes, cette initiative est chaleureusement accueillie par les conducteurs. « C'est parfait. On va manger quelque chose de correct ce soir. Comparé à ce qu'on mange dans la semaine, ça devrait être délicieux », lance l'un d'eux.

« Lors de la première distribution, des [routiers](#) ont eu les larmes aux yeux, ajoute Laurent Poulet. Ils nous ont dit : "Merci, pour une fois qu'on pense à nous". Ce sont des moments fabuleux. »

Une aventure humaine à laquelle le chef invite chacun à participer. Ce dernier a créé [une page spécifique](#) sur laquelle il poste les dessins des enfants et les témoignages de soutien des adultes. Les bénéficiaires y ont accès et quelques extraits sont imprimés au dos des menus.

Plus de 300 repas par semaine

Chaque semaine, plus de 300 repas sont distribués aux routiers, soignants, pompiers et forces de l'ordre d'Antibes, Cannes, Grasse et Mougins. Pour les concocter dans les cuisines du [CFA](#) de Cannes, Laurent Poulet a réuni une équipe composée d'autres chefs, à l'image de son ami Frédéric Ramos du Novotel Monaco, et d'apprentis, tout en veillant à « respecter les meilleures conditions sanitaires ».

Pour « ne pas solliciter toujours les mêmes », le professionnel cherche de nouveaux fournisseurs : « Ils peuvent nous contacter [par mail](#) et nous donner ce qu'ils veulent. La seule condition, c'est que ce soit des produits frais. »

Organisée en collaboration avec [Vinci Autoroutes](#) et relayé sur le 107.7 FM, l'opération se poursuivra « tant qu'il le faudra ».