



Le restaurant interadministratif rouvre ses portes

Fermé depuis deux ans pour diverses malfaçons, mais aussi en raison d'un changement d'habitudes « post-Covid » chez les agents qui en bénéficient, le restaurant interadministratif des Marronniers (Riam) est de nouveau en service depuis le début de la semaine.

Un peu à l'écart de la grande salle principale prévue pour 200 places assises, un ficus de plus de deux mètres de hauteur recueille un discret goutte à goutte qui tombe du plafond. Mais il en aurait fallu beaucoup plus pour doucher l'enthousiasme de Clélie Kayser. « Si le restaurant rouvre ce lundi, c'est en grande partie grâce à son abnégation », salue discrètement Céline Picard, la cheffe de secteur de Newrest qui vient de décrocher la gestion de ce service de restauration « hors foyer », réservé aux agents publics. « Durant tout le week-end, elle s'est démenée personnellement pour décorer la salle et préparer l'accueil du public dans cette ambiance de Noël. »

À 11 h 30 ce lundi 9 décembre, ils arrivent par grappes des différentes administrations recensées dans un rayon d'un kilomètre autour du n° 2 de la rue des Marronniers, l'adresse du restaurant « interadministratif ». Une heure maxi, montre en main, pour la pause méridienne, incluant le trajet, l'attente et le temps du déjeuner. Ce matin, après avoir poussé la lourde porte tourniquet, et patienté quelques minutes dans l'escalier qui doit les mener au « self », ils sont

reçus avec une mise en bouche et un Ti-punch (sans alcool) pour marquer le coup. Car cette réouverture n'a pas été simple à mener !

6 € maxi le repas complet !

Depuis la réception du bâtiment par la préfecture en 2014, le RIA des Marronniers a connu bien des déboires. À l'origine, il devait remplacer l'ancien restaurant des administrations qui était situé au dernier étage de l'immeuble de la grande Poste, place Pierre-Goujon. Mais c'était compter sans l'épisode des Gilets jaunes à l'automne 2018. Puis, la crise sanitaire du Covid-19 et les nouvelles habitudes prises dans la foulée du télétravail. « La fréquentation du restaurant a alors chuté à 150 repas par jour, contre plus de 300 avant la crise », rappelle Clélie Kayser, la présidente bénévole de l'association qui gère alors le restaurant. « Nous avons dû nous résoudre à licencier notre directrice avant de découvrir des malfaçons qui nous ont contraints à fermer le restaurant en 2020. »

Le bâtiment présente en effet de graves défauts de conception aussi bien en cuisine que dans la salle de service. À

l'origine de ces imperfections, le toit végétalisé qui n'est pas étanche et continue, encore aujourd'hui, de filtrer l'eau sur le ficus... « Nous sommes en plein dans les délais de la garantie décennale », précise la présidente du Riam. « Mais l'attente était tellement grande que nous ne pouvions pas attendre plus longtemps pour la réouverture. »

« Vite, bien fait ! », apprécie pour sa part Céline Picard en lisant les sourires de satisfaction qui illuminent les visages des fonctionnaires rassasiés. Avec son équipe composée d'une dizaine de personnes, elle a préparé ce moment pendant toute la semaine passée, à nettoyer, ranger, remettre en état le matériel, passer les commandes et former le personnel. Pour cette première, le chef Jacques-Olivier Convert a concocté du bon, du bio et du local. Le tout pour un tarif défiant toute concurrence. « Selon les subventions dont bénéficie chaque agent, en fonction de son grade, de son ancienneté et de son administration de rattachement et de la formule retenue, il lui en coûte entre 3,13 euros et 4,38 euros en moyenne et 6 euros maximum. » À ce tarif-là, c'est à

l'eau et sans café. Juste le temps de rentrer au bureau... ■



Clélie Kayser (à gauche), la présidente de l'association de gestion du restaurant interadministratif (Riam), et son trésorier Jérôme Pinton (à droite), tout sourire ce lundi pour la réouverture du restaurant. Photo Emmanuel Marquez

par Emmanuel Marquez

Restaurant interadministratif
Les Marronniers, 2 bis, Rue
des Marronniers à Bourg-en-
Bresse. Ouvert du lundi au
vendredi, de 11 h 30 à
13 h 45.

ENCADRÉS DE L'ARTICLE

Des malfaçons nous ont contraints à fermer le restaurant en 2020
Clélie Kayser, présidente bénévole de l'association qui gère alors le restaurant

