

Poèmes et Mémoires d'un restaurateur

C'est avec intérêt que nous avons pris connaissance d'un livre écrit par Georges Baron, ayant pour titre : *Poèmes et Mémoires d'un restaurateur*.

Georges Baron avait acheté en 1946 à monsieur Darras « l'Hôtel des Étangs » situé à Coye-la-Forêt, sur la route des Étangs qui mène à la Loge de Viarmes et à son petit château de la Reine Blanche.

C'est sous son impulsion qu'une bonne renommée s'attacha à son restaurant. Il se permit même d'obtenir, pendant plusieurs années, une étoile au guide Michelin.

Créateur culinaire, il lança la spécialité *Les Oignons Baron* bien connue des Coyens ainsi que *La potée d'escargots forestière*. Elle se composait d'escargots, de beurre d'escargot et de champignons : cèpes, girolles, morilles que madame Baron allait cueillir en forêt lorsque c'était la saison. Le dressage du plat était présenté dans une jolie coupelle.

En 1980, André et Gino Colagiacommo reprenaient les rênes du prestigieux Hôtel des Étangs qu'ils rebaptisèrent Auberge des Étangs. Jusqu'en 2007, la renommée du restaurant ne fit que croître grâce au travail acharné d'une équipe compétente au service d'une cuisine traditionnelle et savoureuse.

Aujourd'hui le restaurant a fait place à une agence immobilière.

Nous publions un court extrait du livre écrit par Georges Baron qui évoque quelques anecdotes, suivi d'un poème (page suivante).

Une anecdote

Après avoir été pendant un demi-siècle loué ou critiqué, un ancien restaurateur, à son tour, sans choisir ses mots, évoquant simplement des lointains et proches souvenirs, fait revivre son métier en louant ou critiquant tous ceux qui l'ont fait vivre.

Un demi-siècle au service des clients en cherchant, comme le dit Claude Terrail dans son livre si vrai « Je suis restaurateur », à acquérir l'art difficile de complaire sans être un laquais ni un cabotin.

Étudier le client, reconnaître l'homme du monde au premier de ses gestes, le voir retirer ses gants, regarder ses mains soignées et remettre son chapeau avec gentillesse à la dame du vestiaire.

Quel plaisir pour le maître d'hôtel de prendre sa commande ! Pas de mots inutiles ni d'explications concernant un plat classique. Son éducation, ses fréquentations, ses rendez-vous d'affaires dans les grands restaurants lui ont fait connaître les appellations des mets et surtout des vins. S'il est seul, inutile de l'importuner par des commandes à la troisième personne.

– Monsieur est-il satisfait ? Monsieur désire-t-il un café ?

Laissez-le tranquille, il connaît mieux que vous ses besoins, il se repose et s'il est venu chez vous, c'est qu'il a confiance dans votre maison. Soyez simplement attentif à ses désirs, mais de loin.

Ne le laissez pas attendre s'il demande son addition un peu brusquement. C'est simplement qu'il vient de se rappeler qu'il a un rendez-vous, oublié dans l'euphorie du beau repas que vous lui avez servi.

La dame du vestiaire s'apercevra au royal pourboire qu'il laissera, pour son chapeau, qu'il sort satisfait de chez vous.

Le hasard a voulu que je serve dans ma vie tous les grands de la terre entre les deux guerres. Georges V à Boulogne-sur-Mer accompagné de Poincaré. Le Prince de Galles à l'Hermitage du Touquet. Il était jeune encore et sa vie paraissait pour beaucoup un peu dissipée. Mais quelle délicatesse dans ses relations avec le personnel. J'ai eu l'occasion de lui porter son petit déjeuner dans ses appartements. Bien entendu, vu la personnalité du client, j'essayais que rien ne manque sur le plateau et le service. Il se levait et gentiment me disait :

– Laissez Georges, je me servirai moi-même.

Le roi Emmanuel d'Italie au Royal de San Remo était un peu plus difficile à servir mais comme j'étais français, on préférait que son service soit assuré par un maître d'hôtel italien.

Alphonse XIII, roi d'Espagne en exil, avait souvent rendez-vous au Régina de Paris avec des personnalités sud-américaines. Comme nous savions qu'il était malade du foie, il suffisait, en prenant la commande, d'aiguiller toute la table sur des plats simples sans danger pour lui. Ce bon regard de reconnaissance qu'il nous adressait et ce discret merci en quittant la table valait mieux que tous les pourboires.

Georges BARON

Jean Grassin éditeur, 1973



L'hôtel des Étangs en 1932



L'hôtel des Étangs en 1990