LOISEAU SOMMEILLE

LA CRISE SANITAIRE A CONTRAINT LE RESTAURANT LOISEAU DES DUCS, A SUSPENDRE TOTALEMENT SON ACTIVITE. MONSIEUR DUMONT, DIRECTEUR, S'EST CONFIE A NOUS.

L'Oiseau des Ducs, restaurant gastronomique étoilé au guide Michelin, situé 3 rue Vauban à Dijon, dans un hôtel particulier classé au monument de France est pour le moment en inactivité.

Le restaurant Loiseau des Ducs appartient au groupe Bernard Loiseau.
Nous avons rencontré son directeur Monsieur Dumont, pour qu'il nous présente son restaurant sa fonction et l'adaptation de son restaurant par rapport à la crise du Covid.

Il nous a confié qu'après le confinement, les restaurants du groupe n'ont pas réouvert, pour que toutes les équipes puissent se préparer, pour ouvrir les maisons le 15 et 16 Juin, chaque employé a été formé sur les mesures d'hygiène et les méthodes de travail adapté en fonction de la situation, l'installation de gels hydroalcoolique sur toutes les tables et la signalisation. Le restaurant détient le label « hygiène ».

Malheureusement, les décisions gouvernementales n'ont pas été à l'avantage du restaurant qui n'a donc pas repris son activité.

Durant la deuxième période du Covid 19 du 29 octobre au 15 décembre, le restaurant ne pouvait pas proposer des plats à emporter car la décision du groupe était de mettre tout le monde en chômage partiel. Monsieur Dumont nous confier « je veux que tout le monde soit raisonnable pour que le puisse rouvrir le 20 Janvier », date clefs pour le milieu de la restauration, mais son avis était que cette date allait être repousser.

Lors de notre rencontre, nous avions « croiser les doigts » pour que cette situation s'améliore, mais nous savons la suite des événements…

La salle de Loiseau des Ducs à Dijon est désespérément vide / Photo prise par Tufayel

Selon lui, « un confinement partiel » aurait été de bon augure, pour pouvoir bénéficier au moins d'un service le midi, pour perdurer la trésorerie surtout à la vieille des fêtes de fin d'année.
Lors du couvre feux à 21 heures, le restaurant malgré son service réduit, offrait une coupe de champagne pour remercier leurs clients.
Malheureusement, les stocks était très difficile à prévoir, surtout pour les produits frais.

Selon lui, l'important est de se soutenir, de prendre des nouvelles, ne pas rester isolé, en particulier dans « la famille de la gastronomie » qui regroupe l'ensemble des restaurateurs de France, berceau de la gastronomie mondial.

Le restaurant et le groupe proposaient tout de même des coffrets cadeaux, pour attendre une situation plus calme.