

# Quand un restaurateur se réinvente



En ces temps de confinement, le chef Hubert Chanove s'est réorganisé.

Photo DR

Toujours dans l'attente de nouvelles annonces gouvernementales sur la réouverture progressive de leur établissement, les chefs comme Hubert Chanove se sont adaptés pour maintenir une certaine activité et offrir réconfort gourmand aux clients confinés.

Au Refuge des Gourmets, un système de retrait à l'entrée du restaurant s'est mis en place dans des conditions strictes d'hygiène et de protection renforcée. Seul en cuisine, aux côtés de sa compagne Fanny,

le jeune chef offre, sur réservation téléphonique, le choix de plats à emporter via une carte éphémère qui change une fois par semaine (au lieu de deux en début de confinement) et désormais le samedi.

Les "visiteurs" peuvent aussi apprécier un "marché" solidaire, dédié au retrait des repas, le samedi de 10 heures à 13 heures. Des produits locaux, issus de producteurs-partenaires, sont vendus à prix coûtant pour aider ces derniers à écouler leurs stocks.