

pal relié à l'ancien par un tunnel original creusé sous la route. Dans l'ancienne bâtisse, le père ne dételle pas au plus grand plaisir des amateurs de vin. Il dirige encore les 12 hectares de cru local, dont Joigny était réputé plutôt pour son rosé... Si, si, et puis le père ne peut s'empêcher deux fois la semaine de revenir s'attabler au festin de son rejeton, histoire de voir. Comme on le comprend. A en croire ce dernier : « *ses conseils restent excellents* ».

Mais chez les Lorain, le travail bien fait reste une vertu familiale. En grand artiste de la cuisine française, Jean-Michel ne manque pas un plat en cuisine... D'ailleurs, lorsque je l'interroge sur l'arrêt de son ami Rollinger à Cancale, sa réponse ne tarde pas : « *Je le comprends, il ne voulait pas qu'un autre fasse moins bien que lui à sa place...* ».

Une pointe d'orgueil, Lorain, peut se le permettre mais vous ne le verrez pas à l'instar de ces médiatiques collègues, tels Veyrat arpenter les plateaux télé... Non il a mieux à faire avec son « Ecole de cuisine » par exemple où il donne la bonne parole aux simples amateurs.

En 2008 sa PME qui ne connaît pas la crise (avec ses 6 Millions de CA en progression de 8% et 70 salariés) investit encore 2 Millions d'euros sur un Spa ultramoderne... « *C'est devenu indispensable... les jeunes de 40-45 ans viennent de plus en plus. Il y a 10 ans il y avait plus de 50-55 ans.* » « *Notre meilleure semaine de l'année, c'est la Saint-Valentin, une fête qu'on ne peut qu'aimer* ». Pas de quoi compenser la loi sur les 35 heures qui l'a obligée à recruter 12 personnes. « *Allez-vous étonner après qu'on ne puisse pas augmenter les salariés* » dit un peu amer,



Il a beau être 3 étoiles au Michelin, Jean-Michel Lorain à gauche à côté de Robert Lafont, est un patron de PME comme les autres qui a du faire face notamment à un sacré surcoût avec le passage forcé aux 35 heures. Il m'explique qu'en contre-coup il n'a pu augmenter ses salariés comme il l'aurait souhaité.

celui qui a accueilli ici nombre de célébrités mais toujours aucun Président de la République... L'appel est lancé ! Située entre Sens et Auxerre, la Cote ne peut pas beaucoup miser sur les repas d'affaires même si elle propose des séminaires extrêmement compétitifs (à moins de 300 euros la personne). La multinationale de yaourt Senoble située non loin de là fait figure d'exception. Et Lorain de regretter les matchs de coupe d'Europe du club de l'AJ. Auxerre qui remplissaient le restaurant autour de Guy Roux, de sponsors et de journalistes vedettes comme Thierry Roland ou Eugène Saccomano. Rien n'est facile dans ce monde feutré de la gastronomie « *Nous sommes toujours sur la corde raide... Heureusement, notre clientèle, à l'image du paysage, reste équilibrée... Entre parisiens,*

locaux, américains ou allemands nous sommes bien fournis toute l'année. »

Attraction locale, le tourisme fluvial, lancé dans les années 80 sur les rives de l'Yonne par un entrepreneur grec



(société Locaboat) apporte ce zeste indispensable de fantaisie... Mais attention ne leur dites pas que « *l'Yonne se jette dans la Seine* ». Ici tout le monde est convaincu que c'est l'inverse. A chacun sa fierté, la Cote Saint Jacques est incontestablement l'une des plus belles adresses de cette Bourgogne réputée avec un chef de 50 ans bien modeste par rapport à tout ce qu'il nous donne... Joignez vite Joigny ! Saint-Jacques mérite sa côte.



Robert Lafont