

« Le Café » au cœur de Jbeil

L'enseigne de ce charmant petit coin n'est pas encore accrochée, l'artisan qui s'en occupe ne l'a pas finalisé, mais c'est imminent. Alors, les gens disent, « on va manger chez Olivier et Armelle », comme s'ils allaient chez des amis, et c'est un peu ça, « Le Café ».

Il y a comme un air de fête dans les ruelles piétonnes de Byblos depuis le début du mois de juin. Le festival, les touristes, l'air de l'été qui donne envie de traîner puis de se prélasser en extérieur, quitter la ville et redécouvrir les trésors de notre patrimoine. Un air de fête parce que la ville est enfin remise en valeur, réveillée et plus, ressuscitée. Les nuits y sont longues, fraîches, les journées respirent un air de vacances. Le couple français aux deux prénoms se dit ravi de faire partie de ce nouveau départ. Son enthousiasme se sent. Ils racontent, d'une même voix : « Nous avons ouvert en dix jours, le 5 juin, pour être au rendez-vous du lancement du Festival de Byblos. Ce projet, poursuivi-ils, est né d'une ren-

contre avec Roger Eddé et son épouse, qui voulaient repenser toute la région de Byblos, avec ce petit quelque chose en plus. » Ramener des artisans, ranimer les boutiques, mettre la région en vitrine. « Ouvrir avec quelqu'un, confient-ils, c'est presque rentrer dans son intimité. » Le fruit de cette union est réussi. Un « bistrot français pas cher, qui rappelle le vieux Nice, un bistrot tranquille, avec une petite carte de menu qui correspond au goût des Libanais, de la cuisine de brasserie mais faite à base de produits bio – nous avons un potager – et des produits frais exclusivement libanais. Nous faisons même notre propre pain ». Le tout servi avec le savoir-faire d'Olivier et d'Armelle. Du bon et du beau, en toute simplicité. Au

menu : une entrecôte, une salade, du jambon de Parme, des terrines de foie gras faites maison et de la mozzarella fraîche « qui nous vient d'Italie, tous les jeudis. Les gens peuvent manger chez nous un bon croque-monsieur ou un excellent melon-jambon de Parme, suivant le budget – toujours raisonnable ».

Rappel

Olivier et Armelle avaient fait, souvenez-vous, leurs premiers pas chez Aziz. Le premier était aux fourneaux, chef de cuisine, alors que sa femme vous recevait au restaurant et vous proposait la carte de vin, sa spécialité. Car la dame est sommelière de son état. Débarquée au Liban il y a 4 ans pour suivre son Olivier, venu, en coopérant, faire son service militaire en tant que chef des cuisines de la Résidence des Pins, au service de monsieur l'ambassadeur, elle donne des cours de sommellerie à l'école hôtelière de Kafaat. Un an et demi de coopération plus tard, ils démaient l'aventure Aziz qui a pris fin, il y a peu. « Nous sommes de formation classique, nous avons toujours évolué dans la grande gastronomie un peu formelle. Aller à Byblos, ça nous dépoussière un peu. » En effet, Le Café est la première belle surprise logée dans les rues piétonnes de Jbeil, un endroit coquet, sans prétention aucune, avec quelques tables, un atelier de cuisine où tout se passe devant vos yeux et la terrasse. « Les locaux étaient formidables, il fallait y toucher le moins possible. Un bar en bois, un bouquet de fleurs, et c'est réglé ! » précise Olivier. « Tous les objets qui font l'esprit de l'endroit, luminaires, assiettes des années 30, viennent de chez les Eddé. »

Mais le projet ne va pas s'arrêter là. « Nous sommes à la recherche de musiciens qui veulent

bien organiser des mini-concerts chez nous. » De plus, Le Bistrot va ouvrir ses portes très bientôt, avec vue sur la citadelle. Une cuisine desservira sa terrasse. Il aura également, et comme son nom l'indique, un bar à cocktail. Une épicerie, sans doute baptisée L'Épicerie le devancera de peu, toujours dans le même périmètre, « pour y mettre notre stock de produits, sirops de fraise et abricot, nos confitures et nos poivrons confits ».

Alors, si vous avez envie d'une cuisine comme à la maison, en un peu mieux, d'un cadre enchanteur et d'une soirée improvisée sur des airs de musique douce, précipitez-vous au Café, chez Olivier et Armelle Gougeon, pour y prendre dès le matin et jusque tard le soir un café, une limonade et plus, car affinités.

Carla HENOUD



L'intérieur à la française du Café.



Une superbe terrasse dans le vieux souk de Jbeil.



Un air de vacances.