



## Marie Bayart-Béal

JARDIN DES 4 M  
Restauratrice

### Pour commencer, nous te laissons te présenter en quelques mots :

Bonjour!

Je suis Marie Bayart-Béal, j'habite et je travaille à Saint-Régis-du-Coin.

Avec Matthieu, mon mari, nous avons créé (et ouvert le 14 février 2019) Le Jardin des 4M - Restaurant et Chambres d'hôtes, Salle de réunion, Espace détente extérieur et Jardin-labyrinthe en permaculture

Tout cela à St-Régis-du-Coin, dans une ancienne ferme qui appartenait à mes grands-parents (ma famille paternelle est originaire de St-Régis-du-Coin depuis plusieurs générations!)

C'était donc pour toute notre famille ("les 4M") un vrai retour aux sources ... et à notre "métier-passion" !

### Comment vas-tu ? Comment te sens-tu ?

Devoir fermer notre établissement 1 an et 1 mois pile après l'ouverture... et l'apprendre en plein service du restaurant le samedi soir alors que le restaurant devait être complet le lendemain... c'est rude!

J'avoue qu'il m'a fallu quelques jours pour réaliser !

Cette situation est "chamboulante", c'est certain... Mais je me surprends d'être plutôt sereine, je ne l'aurais pas cru ! Le jardinage me fait vraiment du bien ! ça occupe les mains et la tête et c'est bien connu : mettre les mains dans la terre rend heureux !

Je me dis que nous n'avons jamais eu la "chance" d'avoir une aussi longue pause (surtout après 1 an et 1 mois d'activité intense, sans parler de la période de montage de projet qui a été longue et très active avant l'ouverture !).

Mon côté utopiste me permet de rester positive et optimiste : nous avons enfin le temps de se retrouver en famille et seuls avec soi-même, profiter à fond de nos enfants et redécouvrir le plaisir de "vrais week-ends" en famille !

### Comment t'organises-tu pour travailler malgré le confinement ?

Nous avons réfléchi longuement pour développer de nouveaux services pour palier à cette inactivité à durée indéterminée.

La livraison à domicile n'est pas possible pour nous car cela nécessite des équipements pour maintenir la chaîne du froid et du chaud (ce que nous ne possédons pas actuellement), et légalement un enregistrement auprès de la chambre des métiers pour cette activité de "traiteur" est nécessaire, ce qui n'est pas notre cas actuellement (et ce qui engendrerait des délais pour faire cette démarche et des coûts d'immatriculation supplémentaires).

Pour la vente à emporter, si nous avons pu anticiper cette fermeture, cela aurait été plus simple...

En effet, il est difficile de lancer ce nouveau service pour plusieurs raisons : nous sommes en zone rurale isolée, se faire connaître sur ce sujet pour créer la demande est long et compliqué (surtout en cette période !) et il faut que cette demande soit suffisamment importante pour justifier toute la logistique que cela implique : la remise en route de la cuisine du restaurant (notamment des frigos que nous avons réussi à vider et éteindre pour économiser l'énergie), mesures d'hygiène et achat de matériel supplémentaire (inconcevable pour nous de servir des plats dans des contenants jetables à usage unique, ce n'est pas notre philosophie!) sans compter le risque sanitaire pour le Chef lors de

l'approvisionnement (inévitablement pour l'un de nous de tomber malade si nous voulons perdurer notre activité !)

Et pour en avoir discuté avec plusieurs confrères qui proposent ce service, même en centre ville - avec notre comptable et avec les techniciens du territoire ayant également un retour d'autres restaurateurs dans ce cas, il s'avère que cette activité n'est pas rentable...

C'est par contre une activité que nous envisageons de proposer "en plus" quand la machine sera remise en route!

Mais ce temps "vide" est finalement bien rempli ! Nous mettons à profit chacune de ces journées pour nous occuper du jardin (je mise tout sur la prochaine récolte !), pour faire quelques petits bricolages que nous avons laissés de côté faute de temps...

Et nous nous sommes improvisés instituteurs à domicile ! ... ça occupe bien avec 2 enfants en CP et CM2 !

### D'un point de vue professionnel, comment envisages-tu la suite ? Tes doutes ? Tes craintes ?

Tout d'abord, la date indéterminée de réouverture est en soit un gros doute ! Difficile d'anticiper la reprise dans ces conditions ...

Nous avons eu mal au coeur de devoir annuler toutes les réservations (hébergement et restauration) jusqu'à mi-juin. Pourtant, le début d'année et le printemps étaient prometteurs!

Si nous passons à côté de la saison estivale, c'est la catastrophe pour notre profession.

Restons optimistes ! Quand on pourra enfin retrouver notre liberté, on aura sans doute envie de prendre du "bon temps" !

Se retrouver en famille ou entre amis au restaurant, changer d'air sans forcément partir au bout du monde mais en séjournant à proximité de chez soi (il y a tellement de jolis "coins" dans le Pilat ;-) !!), et se promener en pleine nature ...

### Qu'est ce qui est le plus difficile pour toi pendant le confinement et qu'est ce qui te manque le plus ?

Même en habitant dans notre « coin », nous avons l'habitude de recevoir beaucoup et tout le temps ! ... et donc une vie sociale riche et épanouissante ...

Notre maison d'hôtes semble bien vide actuellement ... Partager et échanger avec nos amis, notre famille et nos hôtes nous manque vraiment.

### Quels sont les côtés positifs pendant le confinement ?

Je rêve que grâce à cette période difficile, les gens prennent conscience qu'un changement de nos comportements, de nos modes de vie et de consommation est indispensable !

Ce qui me rassure un peu pour la suite, c'est que je vois que certaines idées changent dans le "bon sens" !

Les produits frais, locaux et de saison, en direct des producteurs, le "mieux manger", c'est ce que nous mettons en valeur dans notre restaurant.

Je suis ravie que nos producteurs locaux aient trouvé plus de notoriété, une meilleure reconnaissance de leur métier et que cette période soit pour eux couronnée de succès ! Juste retour de leur dur labeur !

Pourvu que ces bonnes habitudes de consommation perdurent !

### As-tu pris de nouvelles habitudes ?

Notre projet était pour notre famille un grand changement et la concrétisation de notre rêve : créer notre établissement pour allier vie perso et pro et conserver cette ferme familiale qui nous tenait à coeur à tous les 4.

C'était aussi pour nous le choix d'une meilleure qualité de vie : un cadre naturel et préservé, la possibilité de sortir de la routine "métro-boulot-dodo" de notre vie d'avant afin de voir nos enfants grandir ...

Avec le fort démarrage de notre activité, je me rends compte aujourd'hui grâce à cette période creuse que nous avons parfois un peu oublié de "prendre le temps de vivre" comme nous l'avions pourtant projeté !

### As-tu pris de nouvelles habitudes ?

Passer tous mes après-midis à jardiner au soleil ou sous la pluie, m'improviser maîtresse d'école, profiter d'un vrai week-end en famille ...

### Comment t'organises-tu pour les courses ?

On sort le moins possible ... on a la chance d'avoir quelques légumes du jardin, on s'approvisionne auprès des producteurs du coin et on vide tous nos placards !

Et grande nouveauté : un marché a été organisé par la Mairie au village de St-Régis-du-Coin le dimanche matin pour les prochaines semaines et jusqu'à la fin du confinement !

### Quel est ton mantra ?

"Merci la vie ! Quelle joie d'être ici ! Quelle chance d'être en vie !"

### Un film ou une série à conseiller ?

- "Demain" (si ce n'est pas déjà vu!)
- "Permaculture, la Voie de l'Autonomie" réalisé par Carinne Coisman et Julien Lenoir

Il y a tellement de films passionnants à voir pour initier un changement personnel et/ou commun, surtout en ce moment !

### Quelle est la 1ère chose que tu feras après le confinement ?

J'irais embrasser ma grand-mère qui a 90 ans, qui vit seule en appartement à St-Étienne et qui trouve le temps vraiment long ... !

Ensuite, si on peut le faire en toute sécurité, on fera une grande fête avec tous nos amis !