

L'Hôtellerie

6 juin 1994

L'Hôtellerie

L'HEBDO DE LA PROFESSION

Béatrice Thiault
Journaliste

Avec ses
compliments
ci-joint, votre
ekta en retour.



Débarquement : "D Day" pour les professionnels normands

A Caen, Chantegrill se met à l'heure du débarquement

Serge et Geneviève Thibault, responsables du restaurant Chantegrill à Caen, ont décidé comme beaucoup d'autres restaurateurs de fêter le 50ème anniversaire du Débarquement des troupes alliées en Normandie.

Depuis le 15 mai et jusqu'à la fin du mois de septembre, c'est toute l'ambiance de l'époque qu'ils ont voulu recréer. Mais pas celle de la guerre, plutôt celle de la vie de l'époque. Tout le restaurant a été redécoré. Sur les murs, nombreux sont les tableaux et les photos retraçant la manière de vivre. Quelques drapeaux, bien sûr, viennent se mêler au décor, ainsi que des vieilles cartes routières et une moto Ariel de 1939. La musique aussi nous fait faire un plongeon en arrière avec Maurice Chevalier et bien d'autres. Côté service, une tenue spéciale, robes de l'époque, soquettes et sandales, a été réalisée pour le personnel féminin. Chaque serveuse adopte ainsi le style de l'époque avec la coiffure qui va avec. A la carte, un menu baptisé "Rendez-vous sous les pommiers" a été spécialement créé, et propose pendant toute la période les produits du terroir normand. Au menu, une entrée, un plat, du fromage et un dessert pour 85 F. En apéritif, Serge et Geneviève Thibault mettent en avant un autre produit normand : le kir normand, et ce pour 10 F.

Tout le personnel de Chantegrill à Caen est habillé selon les critères de l'époque.



L'HÔTELL

CEDEX
5 48 04