

## Saint-Malo

# Le Saint-Pierre va fêter 80 ans d'existence

C'est une institution ! Le restaurant de la porte Saint-Pierre est exploité par la même famille, depuis 1936. Trois générations aux fourneaux...

Au Saint-Pierre, les menus figurent bon le mac avec des noms de phrases : le Grand Jardin, les Courtes, le Duran, le Basilic, les Petitslets, le Bouton, Dang l'assiette, Anais et Norbert Godoye servent le poisson frais, les fruits de mer, le homard, et les crêpeaux, avec le recette de la grand-mère.

Sur les murs, des photos racontent l'histoire familiale peu ordinaire, de l'un des plus vieux établissements (homme d'hôtel de France Châteaubriand avec ses 110 ans). Un parcours jalonné d'ambés. Avec une salle dédiée à Florence Arthaud, la 58ème, qui en avait fait le quartier général de ses escalas malouines (ses parents aussi), depuis la première flûte du Rhum, en 1978. Sa cuisine : « De l'arsignée avec beaucoup de mayonnaise et du beurre. »

Pas la seule à fréquenter le paradis : Kermadec, le (régional) père Jaouen, le Québécois Georges Leblanc, Jean-Yves Tertan, Peyron, Paul Watson (Sea Shepherd), mais aussi des artistes comme Charlebois, Tryan, Chevalier, Guy Menchand, des écrivains d'Acte Sud avec Bonnard Voyageurs, Jean-Louis Erseme, le prince Albert de Monaco en visite privée.

### D'Albertine à Nicole, puis à Anais

Des dessins griffonnés par les convives. Des images d'anonymes, comme ce couple d'habités passagers qui est venu, pendant quinze ans, en pension complète un mois. Que d'histoires et de bons moments ! Nicole Bertonniers, l'oubliée, débout sur une table (qui a tant



Anais Godoye montre, sur une photo, sa grand-mère Albertine Fournet, serveuse, en 1929. Des dessins griffonnés sur le livre d'or. Anais avec son papa.



fait pour les Nées de l'Avant, Intra-muros).

La grand-mère, Albertine Fournet, avait obtenu de La Réunion, en 1929, comme serveuse de l'établissement (encore plus ancien, d'origine) au service de Louise Amice. « Cuisine bourgeoise, prix modérés. »

Elle rachète le Saint-Pierre en 1936. La guerre arrive. Les Allemands et la Kommandantur en font, Déléguée pour gérer les péripéties de la rue Thénardier ! Se rétantant à Fougères (à vélo) avec sa fille Nicole. Miracle, à la libération, l'établissement est l'un des rares à avoir échappé aux bombes. L'Hotel sera créé en rachetant les logements d'un face. En

1956, son père, cuisinier dans la marine de commerce, épouse sa nièce.

À l'époque, c'était 110 couverts, contre 70 à 80 aujourd'hui (mais deux fois 100 par jour, saint-guénès). Les gens n'avaient pas peur de s'installer, même sur des bancs. Il y avait 31 chambres, mais il n'en reste plus que 21 aujourd'hui, normes de confort obligent.

Anais devra prendre, à 20 ans, la suite aux fourneaux de son papa, débout brusquement en 1980, alors qu'elle n'était encore qu'apprentie.

« Heureusement, les autres restaurateurs m'ont donné un coup de main, depuis la Duchesse Anne jus-

qu'à l'Abordage, en passant par le Napoléon, le Café de Paris, l'Atre, etc. »

La rue de la Soif n'est plus la rue de la soif, aujourd'hui. Les restaurants et les hôtels se multiplient, les commerces de proximité disparaissent, hâtivement devant l'intra-muros, qui a tant changé.

Mais le Saint-Pierre, lui, reste solidement ancré à l'orée de la plage de Bon-Secours, avec des clients amis, habitués, et un personnel fidèle (fruit assésés), dont certains depuis plus de vingt ans. « Tous les matins, on va voir la mer... »

Gérard LEBAILLY.