

Le Ban des Vendange

77 rue Baraban

69003 LYON

04 78 53 90 48

RUE BARABAN

Le restaurateur Bernard Copeaux ferme le Ban... des Vendanges !

Commerce. « Le Ban des Vendanges » change de propriétaires. Bernard et Sylvie Copeaux prennent une retraite bien méritée.

« Fermez le ban ! ». Depuis le XII^e siècle le clairon signifiait ainsi la fin d'une célébration. Pour Bernard et Sylvie Copeaux, les sympathiques propriétaires du restaurant « Ban des vendanges », au 77, de la rue Baraban, c'était, mercredi soir, l'achèvement d'une vie professionnelle commencée il y a quarante ans. L'établissement change en effet de propriétaire, le temps étant venu, pour Bernard Copeaux, de prendre une retraite bien méritée. Et c'est bien sûr autour des traditionnelles Lyonnaises, des pots de beaujolais ou de côtes du Rhône que s'est faite, dans la bonne humeur, la passation de pouvoir.

Conviviale, certes, la joyeuse réunion était quand même un rien nostalgique. Bernard Copeaux, sa gaieté, sa bonhomie, sa gentillesse, le sourire de Sylvie Copeaux, l'accueil chaleureux, la porte qui se refermait pour laisser dehors les frimas de l'hiver et les soucis du quotidien, les

nappes à carreaux rouges, le grand tablier noir du patron aux couleurs de la maison vont rester gravés dans les souvenirs.

Bernard Copeaux a repris l'établissement en 2004. Ce Gône du 3^e arrondissement a baigné tout jeune dans l'ambiance du bouchon et des Lyonnaises dans l'établissement que tenaient ses parents à Saint-Genis-Laval. « Les clients venaient faire le mâchon, plaisaient et la bonne humeur était de rigueur », se souvient-il.

Bernard Copeaux fait cependant un CAP de comptabilité avant de mettre un point d'honneur à reprendre « Le Café », au décès de sa maman. Le temps de passer un diplôme de sommelier, d'ouvrir Le Café 2 au centre commercial de Saint-Genis, il reviendra dans ce 3^e arrondissement de Lyon qui l'a vu naître. « Je suis un amoureux fou de tout ce qui touche à Lyon », confie-t-il. Dans ce quartier d'affaires, ce passionné de cuisine et de vins va créer autour de lui une véri-



■ Bernard et Sylvie, avec Bruno Vincent et Stéphane Arnaud, les nouveaux propriétaires. Photo Gisèle Lombard

table ambiance à la lyonnaise qui lui valut le Trophée du Bouchon lyonnais aux Trophées de la Gastronomie du Progrès 2011. Un de ces lieux où l'on aime se retrouver autour d'un tablier de sapeur, de ris de veau, de l'andouillette Bobosse avec la ficelle, du gras-double poêlé aux petits oignons et autres spécialités chères à Guignol.

« Fermez le ban », bonne chance à Bernard et Sylvie Copeaux et bienvenue aux nouveaux associés, Stéphane Arnaud et Bruno Vincent ! ■

Gisèle Lombard

La rue Baraban vue par Bernard Copeaux

Ce qu'il a apprécié

« C'est une rue où il y a beaucoup de va-et-vient, c'est un quartier d'affaires. Il y a beaucoup d'entreprises, il y a aussi la gare de la Part Dieu, proche. Quand nous nous sommes installés, nous avons précisément ciblé cette clientèle de proximité, car nous avons fait le choix de n'être ouverts que le midi. C'est cependant une clientèle fidèle

qui apprécie les produits de qualité et le « fait maison ».

Ce qu'il aime moins

Il n'y a pas du tout ou très peu de vie de quartier. Cela vient du fait qu'il n'y a pas véritablement de commerces, de ces lieux qui créent la convivialité, où l'on accompagne les clients au quotidien. Le soir, les gens rentrent chez eux, la vie est rythmée par les heures de travail.