



Cabinet Conseil en Cession & Acquisition d'Entreprises



COMMUNIQUE DE PRESSE

Saint-Raphaël, le 2 mars 2022

3LM et C&E accompagnent la cession du restaurant La Brasserie à Saint Raphaël

Qui ne connaît pas la Terrasse ombragée du Restaurant La Brasserie à Saint Raphaël, la délicieuse cuisine de Philippe Troncy...

Nous sommes fiers d'avoir accompagné Monsieur Troncy dans la transmission de sa Sarl l'Arbousier à Monsieur Cédric Poncet qui tenait Le Petit Poncet à Fréjus dont la renommée (cf article ci-dessous) est digne de celle de La Brasserie...la relève est assurée !!!

AFFAIRE A SUIVRE

À Fréjus-Plage, chacun choisit son camp, soit le front de mer et son armada de restaurants, soit la place de la République aux terrasses plus discrètes, légèrement en retrait. Dans le premier cas, quelques lieux honorables où s'attabler et où on accepte ou subit le coude-à-coude restaurateur. Dans le second, la cuisine l'emporte sur la routine, comme le démontre *Le Petit Poncet*, terrasse ombragée, accueil et service plein d'attention et salle « bistrot » aux murs de briquettes. Une aubaine.

Avant de rejoindre Fréjus il y a cinq ans, Cédric Poncet (*notre photo*) a fait l'essentiel de son

parcours à Paris et en Île de France (*L'Appart', Le Chalet des Îles, Chez Duquesnoy, Le Petit Poucet, Le Chalet du Moulin à Barbizon...*). Ce chef, aussi volubile qu'un Provençal n'est pas pour autant étiqueté « pa-

risien » et réussit, seul aux fourneaux, une gastronomie sans esbroufe plébiscitée par la clientèle locale.

Cuisine et tradition

La tarte fine à l'artichaut, crème de truffe et jambon ibérique de race Cebo (région de Salamanque) hispanise avec droiture et bonne humeur ; le pagre point bleu (daurade) rôti en portefeuille, pomme de terre et jus de bouille safrané, a peut-être la grosse tête mais regorge de justes saveurs. Épaule d'agneau confite au miel, cumin et gingembre ; entrecôte de veau, crème de cèpes et raviolis à la truffe ; aioli provençal du vendredi ; brioche

façon pain perdu ; chou comme un Paris-Brest ou encore un tour du côté des burgers avec le Black Angus-frites... des entrées aux desserts, la carte – qui pourrait être raccourcie – déroule une cuisine

de tradition, lisible et généreuse, qui tranche sur les approximations alentour.

À bientôt à Saint-Raphaël

Alors, *Petit Poncet* ou *Petit Poucet* ? Comme dans le conte de Perrault, avec quelques cailloux en poche pour retrouver son chemin, il faudra bientôt gagner le centre-ville de Saint-Raphaël pour suivre les nouvelles aventures de Cédric Poncet. Mi-mars, après quelques travaux d'aménagement en salle et sur la terrasse-jardin, il reprendra *La Brasserie* de Philippe Troncy (ex-*L'Arbousier*, qu'il avait ouvert en 1992). Une transmission réjouissante entre cet ancien de Michel Guérard, reconnu pour son rapport qualité-prix et pionnier de la bistronomie raphaéloise, et son confrère de Fréjus dont on découvrirait *Le Jardin Poncet* avec la même confiance et le même plaisir.

JACQUES GANTIÉ

Le Petit Poncet, 3, place de la République, à Fréjus-Plage. Formule déjeuner 19 euros, carte environ 45/60 euros. Fermé dimanche soir et lundi. Tél. 04.94.54.98.36.



Conseil Cédant :
Maître Sébastien
ANTOMARCHI

Résidence Passy - 17 rue
Frédéric Passy - 06000
NICE

avocat@antomarchi.com