

Cuisinier par passion, Toulinois de cœur depuis bientôt 30 ans

Normand d'origine, Guillaume Vauchelles a acquis une grande partie de son expérience de cuisinier sur Toul. Reprendre le Fin Plateau lui semblait évident. La date initialement prévue, le 1er avril, a été repoussée en raison de la crise sanitaire.

Par **Jérôme BOURGUIGNON** - 13 juin 2020



Le plus Toulinois des Normands a ajouté de nombreuses lignes à son CV à partir de ses 18 ans et ses débuts au Capucin Gourmand à Nancy, dirigé par Gérard Veysière, après l'école hôtelière de Rouen.

Le 1er avril, Guillaume Vauchelles devait prendre les commandes de la cafétéria « Le fin Plateau », place Saint-Mansuy, qui propose aussi un service traiteur et du portage à domicile. La crise sanitaire a reporté son projet ainsi que le départ en retraite des époux Henon.

Le patron s'est entouré d'une nouvelle équipe de trois femmes : une à temps partiel et deux à temps plein.

Son expérience est riche sur la ville où il était soit salarié soit à son compte. Il a aussi cuisiné pendant deux ans à la base aérienne d'Ochey

pendant son service militaire.

Il fut, pendant 15 années, chef d'un restaurant interentreprises sur la zone Custines-Pompey. Son dernier poste ? Chef de cuisine dans un Ehpad de Vaucouleurs, un établissement qui a refait appel à ses services en raison d'un manque de personnel pendant le confinement.

Un état d'esprit apprécié

Guillaume Vauchelles revendique son amour pour la cuisine, sa passion. « Ce n'est pas un hasard si j'ai repris ici, ça coulait de source après mon expérience de 15 ans dans le self-service ». La « grande famille des motards » permet aussi au chef de connaître beaucoup de monde dans le Toulinois. « L'accueil est chaleureux, les clients mangent bien, en quantité, avec des produits frais ».

Du lundi au vendredi, de 11 h 15 à 14 h, de trois à quatre nouveaux plats sont proposés chaque jour. La nouvelle équipe apporte peu à peu son identité aux locaux : « On a relooké le bar pour donner un aspect brasserie, on a repeint les soubassements de la ligne de self ».

D'autres travaux suivront tout en gardant « l'état d'esprit apprécié des clients ». Un élément de décor ne bougera pas, « le panneau d'origine du père Dorr, celui qui a construit le bâtiment et lancé la première version de la cafétéria ».



Le nombre de couverts est passé de 200 à 100 pour respecter les mesures sanitaires. Tout le service a été repensé « en équipe et on évolue avec l'expérience ».

L'annonce figure sur la [page Facebook de l'établissement](#) : le 16 juin, le chef fêtera son anniversaire, il réserve une surprise à ses clients.