

L'ancien Hôtel Berrard à Artemare

Quel est le point commun entre des hommes politiques aussi importants du XX^{ème} siècle que le Français Aristide Briand, l'anglais Neville Chamberlain et le soviétique Molotov ? Les deux terribles guerres du XX^e siècle ? Certes, mais chacun a aussi déjeuné à l'Hôtel Berrard d'Artemare ! Et ils n'ont pas été les seuls.



Les organisateurs : Michèle Blanc, Maurice Berrard, Cécile Lhéritier

Trois cents couverts le dimanche, deux étoiles au Guide Michelin : en plein cœur du village, l'hôtel a été une institution. A la fin de l'entre-deux guerres, Artemare était récompensé de trois étoiles dans le guide : une pour le restaurant Louis Grosset et deux pour le restaurant Joseph Berrard. Aujourd'hui, il n'y en a que cinq dans tout l'Ain, dont trois pour Georges Blanc à Vonnas. Mais le département paraît bien décidé à agir pour améliorer cette situation.

Dans un article paru dans la revue "Le Bugey" de 2019, Maurice Berrard, le neveu du cuisinier aux deux étoiles, nous fait revivre les fastes du siècle passé. Cet article a été récemment présenté à Artemare le vendredi 26 juillet. Malgré la canicule, la salle "Confluence" du village a accueilli environ 130 personnes pour parler

de l'histoire de l'établissement de 1858 à 1981. Une telle affluence témoigne d'un véritable courant de sympathie pour cet hôtel de famille, fermé sous cette forme il y a déjà 40 ans. Les organisateurs de la réunion, "Les Amis de la bibliothèque d'Artemare" et la Société savante "Le Bugey" s'en sont réjouis.

Dans son intervention, Maurice Berrard a expliqué la réussite de l'hôtel-restaurant par une étonnante convergence entre un village attractif et prometteur, une époque qui croyait au progrès et découvrait les loisirs, une famille simple et travailleuse, et un métier à la fois convivial et exigeant. Il a retracé l'histoire d'une entreprise familiale fondée sur de solides valeurs :

l'apprentissage, le travail, l'honnêteté, l'humilité, la qualité en toute chose, le sens du collectif et le respect de chacun, en un mot un vrai humanisme.

Sa présentation des visiteurs célèbres a laissé rêveur : des personnalités comme Gertrude Stein, Pierre Fresnay, Yvonne Printemps, Françoise Sagan ou Pierre Balmain, mais aussi le colonel et futur général Béthouart, Henri d'Orléans, comte de Paris ou encore Louis, prince Napoléon, descendant de Jérôme Bonaparte, frère de Napoléon I^{er}. De nombreuses

anecdotes, dont le récit d'une bagarre homérique à base de crème Chantilly dans la salle de restaurant, une projection de photos anciennes et un pot bugiste ont conclu cette brillante soirée.

L'espace d'un instant, l'Hôtel Berrard a ainsi été ressuscité.

Le quotidien "Le Progrès" du 1^{er} août soulignait la valeur gastronomique de l'établissement et énumérait les plats des « quatre-saisons culinaires ».



La salle Confluence lors de la rencontre du 26 juillet

Il terminait ainsi son article : « L'histoire de l'Hôtel Berrard est finalement celle d'une grande dynastie : depuis Joseph I^{er} l'ancêtre, Joseph II le pionnier, Louis le bâtisseur, Joseph III le héros et Jean l'esthète ». A la même date, l'hebdomadaire "La Voix de l'Ain" détaillait la généalogie de la famille Berrard et l'évolution chronologique de l'hôtel-restaurant « qui ferma ses portes en 1981 au grand regret de tous les gastronomes. »

Dans les pages suivantes du journal *Ballad'Ain*, ainsi que dans l'édition d'octobre, Maurice Berrard présente événements, repas et anecdotes concernant l'Hôtel Berrard en 10 dates mémorables (5 sur cette édition et 5 sur celle d'octobre).

Une manière originale de suivre un fil familial continu de 1858 à 1981.