

ANDRÉ SANTINI, DÉPUTÉ MAIRE D'ISSY-LES-MOULINEAUX

Nous menons une politique volontariste en faveur des commerces de bouche

Plusieurs fois ministre, André Santini, 75 ans, est une figure de la vie politique française. Il est célèbre pour son humour, ses petites phrases, mais aussi son goût de la table et des cigares. Maire d'Issy-les-Moulineaux, régulièrement réélu depuis 1980, il a accepté de nous accorder une interview pur nous parler de son action locale. Tout en modernisant profondément cette localité limitrophe de Paris, cet homme politique aux origines corses a su y maintenir un esprit de village grâce à une politique très favorable au commerce.

Vous abritez dans votre ville beaucoup d'entreprises du tertiaire. L'offre de restauration correspond-elle à cette population ?

La présence d'entreprises est un atout indéniable et les restaurateurs y trouvent leur compte, car cela offre une parfaite complémentarité entre les nombreux salariés qui viennent déjeuner et les familles qui viennent dîner. Il faut signaler que près de 8 % des cellules commerciales sont dédiées à la restauration rapide, plébiscitée par les employés pressés et qui retournent déjeuner sur leur lieu de travail. C'est aussi pour cela que nous avons soutenu et encadré le développement d'une offre de food truck de qualité.

En tant que maire, avez-vous pris des mesures politiques pour favoriser le développement des cafés, hôtels, restaurants ?

Nous menons à Issy-les-Moulineaux une politique volontariste en faveur des commerces de bouche, qui sont une réelle source de vitalité. C'est pour cette raison que nous prenons soin d'en inclure dans toutes nos opérations urbaines. C'est par exemple le cas dans nos deux nouveaux écoquartiers : au Fort, il y a 2 000 m² de commerces dont une brasserie, un café-restaurant et prochainement un bar à bière ; dans celui des bords de Seine, ce sont 2 500 m² qui sont dédiés aux commerces dont un restaurant et un snack, avec en plus un hôtel de 180 chambres.

Dans une ville comme Boulogne, on voit se créer de nombreuses grandes brasseries et des restaurants modernes. Ce phénomène semble moins sensible à Issy. Est-ce exact ?

Non, comme je viens de vous l'indiquer, dès que nous en avons l'occasion, nous favorisons la création de lieux de restauration traditionnelle, type brasserie. Cela représente d'ailleurs aujourd'hui près de 12 % des cellules commerciales de notre ville ! C'est une dynamique qui ne peut que se poursuivre, puisque notre nombre d'entreprises comme notre population augmentent. Mécaniquement, l'offre et la demande de restauration vont continuer de croître.

La présence d'entreprises concentre l'activité au déjeuner. Issy n'est-elle pas une ville où on s'ennuie le soir ?

Issy-les-Moulineaux est une ville de 66 000 habitants, elle n'est donc jamais désertée. Les Isséens sont nombreux à aller dîner en famille dans les restaurants de la ville. Nos structures culturelles, qui accueillent régulièrement des événements (cinéma, théâtre, concert, conférence...) offrent également des moments de convivialité qui se prolongent bien souvent par un bon repas. Mais il n'y a évidemment rien de comparable avec les bars parisiens, et nous tenons à notre tranquillité. Les plus jeunes qui recherchent une ambiance plus dynamique iront naturellement vers les Crayères des Montquartiers, d'anciennes carrières où sont organisées des soirées festives.

Vous êtes proche de Paris et votre ville a connu de nombreux chantiers. Mais, finalement, peu d'hôtels se sont installés sur cette zone pourtant proche du Parc des expositions. Y voyez-vous une raison majeure ?

Nous disposons aujourd'hui de 20 hôtels qui fonctionnent très bien, profitant de la clientèle d'affaires amenée par les nombreux sièges d'entreprise comme de la clientèle du Parc des expositions. Cette dernière est souvent ravie de profiter de nos excellents restaurants et du calme de la ville, tout en étant à quelques minutes du Parc des expositions grâce aux transports. L'hôtellerie est un secteur en pleine expansion à Issy-les-Moulineaux. Récemment, une résidence de tourisme a ouvert en bords de Seine et un Novotel dans le quartier d'affaires Val-de-Seine. Ils ne désempissent pas ! Avec la modernisation en cours du Parc des expositions, plusieurs projets d'hôtels sont à l'étude ou d'ores et déjà validés sur notre territoire, comme l'installation d'un Marriott quatre étoiles. Nous avons quand même le groupe Accor Hôtels qui va installer en 2016 son siège à Issy, dans la tour Sequana. C'est un beau symbole.



Vous êtes député de longue date. Avez-vous par le passé appuyé des mesures en faveur de l'hôtellerie-restauration ?

Que ce soit pour ma ville ou ma circonscription, je reste vigilant et je ne manque jamais de soutenir une profession qui a beaucoup de mérites, avec des gens courageux. C'est pour cela que j'ai interrogé le gouvernement à deux reprises en 2010. Je m'inquiétais que certaines communes n'arrivaient pas à préserver l'équilibre de l'installation des commerces de bouche à cause de leur incapacité à suivre les créations et les changements d'activité. Or, ces changements se font souvent au détriment de la diversité de l'activité économique en centre-ville. J'ai également interpellé le gouvernement sur une des conséquences de la baisse de la TVA dans la restauration intervenue en juillet 2009. Tout en étant favorable à cette mesure prise dans l'intérêt des restaurateurs, j'estimais qu'il fallait également protéger les consommateurs. C'est pourquoi je me préoccupais de ce que certains restaurateurs ne répercutaient pas assez la baisse de la TVA de 19,6 % à 5,5 %.

Y a-t-il des mesures que vous souhaiteriez voter en faveur de la profession ?

Je suis attaché à ce que le tissu économique demeure structuré autour d'une certaine diversité, à la fois dans les

secteurs d'activité mais également dans la taille des activités commerciales. Les rues ne peuvent pas être occupées seulement par des banques, des coiffeurs ou des agences immobilières ! Et mon attachement à défendre les produits du terroir autant que ma préoccupation pour l'environnement m'incitent à promouvoir des cycles de distribution courts, une culture locale, à défendre les savoir-faire artisanaux. En matière d'emploi, encourager les jeunes apprentis, qui se tournent trop rarement vers les métiers de bouche, est une solution contre le chômage.

Vous avez une réputation de gastronome, pourtant seulement deux établissements de votre ville figurent dans le Guide Michelin. Est-ce là un motif de contrariété personnelle ?

Je suis effectivement un fin gourmet et je me félicite qu'Issy-les-Moulineaux compte plusieurs très bons restaurants, de la brasserie parisienne typique au restaurant gastronomique. L'important, c'est la qualité des produits et la préparation des plats, et d'excellents chefs dans des établissements humbles qui savent défendre avec panache la gastronomie française. Certains établissements isséens sont effectivement référencés dans le Guide Michelin, le Gault et Millau... et cinq d'entre eux ont le label Restaurant de qualité, décerné par le Collège culinaire de France, dirigé par Alain Ducasse et Joël Robuchon, dont le siège est dans notre ville.

Entretenez-vous des rapports privilégiés avec les professionnels de l'hôtellerie-restauration ?

Nous sommes à l'écoute de tous nos commerçants. Les restaurateurs sont notamment mis en avant lors de notre Fête de la gastronomie ou encore lors de l'opération Saint-Valentin, organisée en 2015 avec les commerçants des marchés de la ville. Ponctuellement, nous les sollicitons également sur des thématiques particulières, pour qu'ils nous apportent leur éclairage et échanger. À titre d'exemple, nous avons réuni les responsables des

hôtels isséens pour aborder le thème de la sécurité.

Qu'appréciez-vous particulièrement dans un restaurant ? Que détestez-vous ?

Il y a beaucoup de variables pour qu'un restaurant soit agréable : une ambiance vivante, un service efficace et, bien sûr, une cuisine fine tout en étant généreuse, conçue avec des produits frais et entièrement préparée sur place. Un bon restaurant, c'est avant tout du labeur pour le restaurateur qui va sélectionner lui-même, à l'aube, les produits d'excellence qui se retrouveront dans nos assiettes à midi. Vous comprendrez donc que je déteste tous ceux qui osent servir une marchandise de bas niveau, voire des plats et sauces qu'ils n'ont pas réalisés. Je ne vais pas au restaurant pour manger ce que je peux faire avec mon propre micro-ondes !

Quelles sont vos adresses favorites dans la ville et quelles sont les spécialités que vous recommandez ?

Mon péché mignon est connu de tous, je suis un fidèle depuis plusieurs décennies des Colonnes, la brasserie située près de l'hôtel de ville. C'est une cuisine authentique avec des produits du terroir arrivant directement de Rungis chaque matin. Les propriétaires ont l'exigence et la rigueur de servir des plats irréprochables pour un prix très raisonnable, c'est ce qui fait leur succès incontestable. Le chou farci, le jambon de cochon, la terrine de lièvre, la crème aux œufs et au caramel... Ils ont de quoi ravir vos papilles avec ces plats de nos grands-mères qui n'ont rien perdu de leur délice.

Comptez-vous beaucoup d'administrés originaires du Massif central sur votre commune ?

Quelques-uns mais, vu leur caractère, il est préférable de ne pas en avoir beaucoup à gérer ! Quoique les Corses et les Auvergnats soient très semblables, nous nous entendons sans problème. Un caractère entier mais un cœur tendre, un respect de la parole donnée, intransigeant, consciencieux, et économe évidemment ! ■