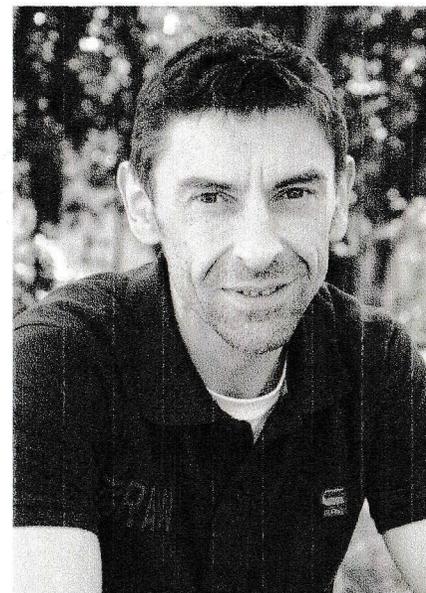


**L**ozérien de naissance Francis Gemarin a étudié pour devenir comptable mais le destin en a choisi autrement. Il démarre sa vie professionnelle en tant que marchand de foie gras dans les halles de Rungis à Paris. Alors âgé de 20 ans, on le retrouve garçon de café dans différentes affaires parisiennes. Autodidacte passionnant, Francis devient gérant à 30 ans de la brasserie le Dôme, au pied de la Tour Eiffel. Jamais Francis n'oubliera ces moments parisiens. C'est Jacqueline Maillan qui lui a appris à ouvrir les huîtres sur la place du Palais Bourbon. Parmi ses clients privilégiés, place de la Madeleine, il échangeait volontiers avec, entre autres, Pierre Marielle, Pierre Bonte, Frédéric Dard... « Toutes ces personnes m'ont énormément apporté et m'ont donné envie de continuer... ». Puis le désir lui prend de changer de cadre de vie. Cap sur le sud de la France et plus précisément Montpellier où il prend sa première affaire : le Caquelon. Sur la place des Beaux-Arts, il crée par la suite Art Café qu'il gère pendant six ans. En 2006, la Jalade voit le jour à l'intérieur d'un tennis club. Le calme y règne en maître absolu. L'objectif de Francis est de recréer l'ambiance lozérienne dans la cité montpelliéraine. Patron et serveur à la fois, Francis arrive à s'entourer de chefs qui savent cuisiner. Les produits de Lozère tiennent la tête de la carte. « J'aime ce métier car il nous permet de rencontrer une multitude de gens différents qui nous donnent une certaine culture de la vie. Mais disons le franche-

# Francis Gemarin

*“La Lozère à Montpellier”*

ment c'est un travail de passion. Véritable sacerdote, il faut vraiment être passionné...J'arrive à déléguer mais il faut être sur le tas constamment ». En 2012, Francis crée un deuxième restaurant l'Estaminet mais celui-ci au Crès. Les produits de Lozère sont encore à l'affiche et la déco n'est composée que d'antiquité lozérienne. Un cadre original, quelque peu vide grenier, où l'on se sent bien. Francis est un manager exigeant et rigoureux. Ses fournisseurs, il les sélectionne. Il ne connaît pas seulement leurs produits mais aussi leur parcours. C'est ainsi qu'ils deviennent des amis. Sincère en amitié, Francis tient à ses amis mais attention il ne faut pas s'amuser à le trahir. Il regrette parfois de trop travailler, de trop vouloir en faire et d'en oublier presque sa famille. « Je voudrais avoir plus de temps libre pour moi et pour les autres ». Ses projets ? Pourquoi pas, dans une dizaine d'années, créer une affaire en Espagne en y apportant un peu de Lozère. Un message ? « Je remercie ma mère pour m'avoir toujours soutenu. J'ai 4 frères et sœurs mais pas du tout dans le métier ». Un autodidacte certes rigoureux mais au grand cœur.



**Francis Gemarin** - La Jalade  
2, rue de la Jalade  
Montpellier  
**06 75 19 22 66**