



LES COMMERÇANTS DU TRIMESTRE



Le Restaurant Ardennais, la modernité dans la tradition.

Première livraison de notre nouvelle rubrique qui met en avant les nombreux atouts commerciaux de notre commune. Rendez-vous au « Restaurant Ardennais, chez Henri. » Une adresse connue et reconnue pour la qualité de sa cuisine et de son accueil. Le restaurant vient de subir d'importantes transformations, sans pour autant en dénaturer l'âme, bien au contraire. **Anne-Sophie et Henri LAPAGNE** nous en disent plus !

En quelques mots, pourriez-vous nous dresser l'historique de votre établissement.

H : Mes parents ont ouvert ce restaurant en février 1966, pour Pâques. A l'époque, il ne se situait que dans une partie de l'actuel rez-de-chaussée. Le succès étant au rendez-vous et les opportunités aussi, il s'est agrandi, notamment avec l'étage. Après le décès de mon papa, en 1991, maman a poursuivi l'aventure et, en 2002, le jour de l'Euro, nous avons, Anne-Sophie et moi, repris l'activité. Une activité dans laquelle notre fille Cléa nous aide déjà, du haut de ses 11 ans.

Un mot sur le nom « Restaurant Ardennais ? »

H : C'est le nom qu'il porte depuis le début. Avant que mes parents n'ouvrent, il y avait dans le bâtiment «la friterie ardennaise». Le nom ardennais est resté et colle parfaitement à l'âme de notre restaurant.

AS : Pour éviter les confusions, que ce soit chez nos fournisseurs ou nos clients, nous avons ajouté, il y a quelques années « Chez Henri. »

Votre restaurant vient de connaître d'importantes transformations. Qu'est-ce qui a guidé ces travaux ?

H. : Nous avons principalement rénové le rez-de-chaussée. Tout a été revu. Nous n'avons pas voulu nous lancer dans un type contemporain, « à la mode », mais bien conserver l'histoire de nos murs tout en y proposant un cadre encore plus agréable pour nos clients.

AS : Effectivement, nous voulions rester dans cet esprit «ardennais.» En outre, nous avons pu compter sur le travail sérieux, efficace et de qualité d'indépendants de notre commune

comme Claude Son, BS rénovation ou Guillaume Dalaidenne.

Anne-Sophie, travailler dans la restauration n'est pas chose aisée. Comment avez-vous relevé ce défi ?

Facilement, je pense. Je suis née dans une famille d'indépendants. Et j'ai commencé à travailler comme étudiante...au Restaurant ardennais. J'avais 14 ans !



Il y a plus de 15 ans que vous êtes aux manettes. Des anecdotes particulières ?

Elles sont nombreuses et si le sanglier qui trône au milieu de la pièce de l'étage pouvait parler, je pense qu'il y aurait de la matière. Mais plus sérieusement, les récents travaux sont pour nous un souvenir particulier.

Comment expliquez-vous le succès de votre établissement ?

H : nous travaillons des produits frais. Notre cuisine est familiale, repose sur des traditions – la recette du gibier n'a pas changé depuis 1966 !

AS : Nous misons sur l'authenticité et nous gardons le même cap, avec Henri, aux fourneaux, et moi en salle.

Propos recueillis par Jean-Michel Bodelet