

la Ch'tite Auberge de Fienvillers

Dix mois après la fermeture du dernier restaurant du Bernavillois, cette réouverture est la volonté de trois hommes : Jean-François Serret, Reynald Robin, et François Offry qui est à la fois le gérant et le cuisinier.

« Ici, il n'y aura pas de surgelés, nous ne travaillerons qu'avec des produits frais », promet ce dernier.

« Je ne suis pas de passage »

Âgé de 39 ans, le cuisinier a déjà un joli curriculum vitae. Avec son CAP et BEP de cuisinier décroché au lycée du Marquenterre à Rue, il travaille cinq ans au restaurant La terrasse de Fort-Mahon connu pour son restaurant gastronomique et sa brasserie de renom. Il fera aussi parler de lui dans un routier durant quatre ans à Hautvillers avant d'être chef de parti à l'ouverture du Comptoir du Malt à Abbeville.

Il passera ensuite comme chef stagiaire toujours dans un Comptoir du Malt à Amiens sud avant d'accepter le poste de chef de cuisine en 2017 au Comptoir du Malt de Shopping promenade à Amiens. Il avait seize personnes dans sa brigade.

Je suis arrivé à Fienvillers pour y rester longtemps, et nous irons doucement dans le développement de notre activité. »

La carte, avec ses trois entrées, ses trois plats et ses trois desserts, changera tous les quinze jours pour moins de 20 € et un menu du jour pour une dizaine d'euros. Vous pourrez manger des plats de saison et même les desserts seront préparés sur place.

Les patrons misent sur le bouche-à-oreille

Le loyer est modéré, l'outil de travail en bon état, il y a tout le mobilier, la cuisine est fonctionnelle et il y a toute la vaisselle et la verrerie pour le bar. Les trois hommes ont retroussé leurs manches. « Il n'y aura pas de tapage pour ouvrir à nouveau ce commerce. Nous préférons le bouche-à-oreille et être efficace », disent-ils.

La ch'tite auberge, qui ne sera petite que par le nom, sera ouverte toute la journée du jeudi au samedi et tous les midis du mardi mercredi et dimanche. Elle sera fermée le lundi.

Le commerce proposera aussi un dépôt de pain et le café sera à nouveau ouvert en tant que tel. La dernière bonne nouvelle, c'est que le commerce sera créateur d'emploi pour le service en salle et pour le bar.