

TOUTE L'ÉCONOMIE DU LUXEMBOURG BELGE

Entreprendre

MARS 2019 - Mensuel > N°201 > 5 euros

AUJOURD'HUI



■ ÉVÈNEMENT

Le Cocktail de Nouvel An de la Chambre de commerce est le lieu de toutes les bonnes rencontres... d'entreprises !

FILLES @ PAPA

■ RENCONTRE

Et si, comme nous, vous osiez le détour 'bistronomique' !
Rencontre avec Aude et Lorraine Piette, du resto "Les Gamines", deux hôtelières et restauratrices non conventionnelles...

CCI
LUXEMBOURG BELGE

L'Hôtel du Val de Poix et son restaurant « Les Gamines », en plein sont deux endroits qui tranchent avec l'hôtellerie que l'on connaît

**ET SI, COMME NOUS,
VOUS OSIEZ LE DÉTOUR
'BISTRONOMIQUE' !
RENCONTRE AVEC AUDE
ET LORRAINE PIETTE,
DEUX HÔTELIÈRES ET
RESTAURATRICES NON
CONVENTIONNELLES...**



Qui a beaucoup voyagé sait qu'un séjour new-yorkais ne ressemble ni à un week-end en Toscane, ni à un city-trip à Berlin, pas davantage d'ailleurs qu'à une expérience hôtelière à Bali, au Kenya ou en Crète. Les destinations sont certes toutes originales, prometteuses, voire même enchantées... mais l'environnement comme l'établissement jouent également un rôle capital dans l'expérience vécue en tant qu'hôte, que l'on soit touriste en villégiature, visiteur de passage ou habitué des lieux.

Récemment attablés à la Table et Comptoir « Les Gamines », à deux

pas de Saint-Hubert, la réalité nous a encore sauté aux yeux, balayant tous nos clichés poussiéreux et reléguant aux oubliettes l'idée, non fondée, que le Luxembourg est nécessairement ringard. Non, non, non ! Ce n'est plus, mais alors là plus du tout vrai aujourd'hui !

Chez nous, on peut arpenter les bois pour des balades nature et s'asseoir en fin de journée dans un établissement à l'univers urbain, on peut se réunir l'après-midi dans la quiétude d'un univers professionnel ressourçant et poursuivre la journée par une soirée plus décontractée à une table qu'on pourrait penser plantée au milieu de nulle part...

mais en connexion avec le monde entier. C'est le cas à Bastogne, à Bouillon, à Durbuy, à Marche... et c'est peut-être plus vrai encore du côté de Poix-Saint-Hubert où deux jeunes femmes s'investissent depuis cinq ans dans un projet à la fois classique et original, transgénérationnel et moderne, ardennais et urbain ! Un concept décalé, en fait, mais qui répond à ce que l'on attend aujourd'hui d'un horeca vraiment dans l'air du temps.

Car Aude et Lorraine n'ont pas choisi de révolutionner l'affaire familiale par plaisir... Pour être clair, elles n'ont peut-être même pas tout à fait choisi ce projet qui s'est plutôt

au cœur de l'Ardenne, à Poix-Saint-Hubert,
à la frontière avec le Luxembourg belge...



Aude et Lorraine Piette, deux
hôtelières non conventionnelles

imposé à elles comme une évidence, ou une opportunité, entre devoir familial, succession tentante et défi naturel.

On le sait, personne ne naît de nulle part. Et rien, non plus, n'arrive au fond jamais par hasard. Ces deux jeunes femmes en sont l'illustration : nous sommes tous perméables à ce qui nous entoure. Et puis, nous nous nourrissons aussi d'un tas d'influences. Que ce soit pour façonner notre personnalité, notre environnement, notre destinée. Leur aventure personnelle est sans doute faite d'un soupçon de gènes entrepreneuriaux transmis à travers les générations, d'une once d'hospitalité chère à leur maman, de souvenirs heureux dans cette hostellerie séculaire, de passages

quatrième génération relèvent d'ailleurs que leur appétit des mets, des choses et des gens est au cœur même de leur projet. Elles aiment les grandes tablées, les discussions qui font grandir, le contact, le partage, la culture, les voyages... Et c'est là, définitivement, qu'il faut chercher les raisons de leur choix de reprendre l'affaire familiale, sans aliéner pour cela leur liberté, sans renoncer à leurs rêves, sans lâcher tout de go leur vie d'avant. Mais en y allant, cependant, avec toute la volonté de réussir qui sied, foi de filles d'indépendants, à tout entrepreneur qui met ses billes dans une affaire, fût-elle familiale.

Et si vous osiez donc le détour, vous, patrons ? Et si vous sortiez des sentiers

qu'on ne veut pas oublier à la ferme des aïeux... puis d'un tas d'autres petites ou grandes histoires et expériences épicuriennes. Ces entrepreneures de la cin-

battus pour (re)découvrir le plaisir des choses simples mitonnées avec passion, comme des plats originaux aux saveurs différentes mais cuisinés avec des produits locaux, comme des bières choisies parce que produites chez nous, comme des vins naturels sélectionnés en 'biodynamie'... tout cela dans un cadre certes ardennais dans sa localisation mais si dépaysant parce que décalé ! Le lieu est idéal, en toutes saisons, pour un séminaire professionnel résidentiel, pour un team-building original, pour y loger des collaborateurs, ou pour un petit resto, le midi ou le soir, avec des clients, des associés, des collaborateurs, et aussi en famille ou avec des amis. Nous y avons croisé la route de deux 'gamines', qui ne le sont plus tout à fait... quoique ! Rencontrez avec Aude et Lorraine Piette, de l'hôtel du Val de Poix et du restaurant « Les Gamines », une table canaille pour les épicuriens !



Entreprendre : 34 et 35 ans, vous êtes jeunes pour être à la barre d'un tel bateau ! C'est d'ailleurs un sacré défi que vous avez relevé là, il y a cinq ans... Même pas peur ?

Aude Piette : Si, bien sûr ! Mais une peur saine parce que réfléchie. Nous n'avions évidemment pas imaginé, ma sœur et moi, que les choses se passeraient ainsi... mais la vie en a décidé autrement. Ou plutôt non, nous avons choisi de réagir ainsi quand l'adversité nous y a poussées !

EA : Pour faire court, au décès de votre maman, vous avez senti que l'affaire était en danger et que les repreneurs n'allaient pas se bousculer au portillon en cas de vente. Rappelons quand même que votre papa était propriétaire... sans être hôtelier. En gros, il avait confié la gérance de l'hôtel, « Le Val de Poix », et du restaurant, « La Grignote », dont il continuait d'assurer les volets stratégie et investissements. C'est ça...

Lorraine Piette : C'est un bon résumé. Le décès de maman a quelque peu rebattu les cartes. Et, après mûre réflexion, nous avons décidé de nous investir. Mais à nos conditions !

EA : C'est-à-dire...

A.P. : Papa est un entrepreneur qui a tout au long de sa vie multiplié les projets, les créations. Il a toujours géré des tas de sociétés. Maman, elle, c'était la culture. Elle était directrice des affaires culturelles de la Province du Luxembourg. Nous avons grandi à Nassogne, mais les études et la vie nous ont conduites vers Bruxelles. Reprendre était donc une vraie décision !

EA : Que vous ne regrettez pas, rassurez-vous...

L.P. : Non, pas le moins du monde. Même si la vie d'entrepreneur n'est ni de tout repos, ni exempte de grands stress ou de longs moments de solitude. Je me rappelle, par exemple, la réaction d'un client tout juste après la reprise, constatant que les lieux, l'atmosphère et la table avaient changé. Il avait réservé, il est venu... mais il est reparti sans même s'asseoir. Ce soir-là, je peux vous dire que tant ma sœur que moi-même n'en menions pas large.

EA : Changer était pourtant vital...

A.P. : Pour nous, oui ! Nous avions besoin de nous approprier les lieux. Il faut savoir que la famille est dans l'hôtellerie, ici, depuis 1903. Quant au bâtiment central, il a été construit en 1928 ! Nous ne pouvions endosser la reprise et le poids du passé familial. Il était donc essentiel que l'ensemble soit en adéquation avec nos inspirations et notre philosophie de l'accueil hôtelier. Ainsi, même si le concept était sans doute toujours exploi-

» Nous sommes des épicuriennes, nous voulions donc un lieu qui nous ressemble. Chez nous, c'est un festival de simplicité et de saveurs, une explosion de plaisirs tout simples que l'on doit à des collaborations avec des producteurs humains »

table, quoiqu'en perte de vitesse quand même, il ne correspondait pas tout à fait à nos valeurs.

EA : Votre père et sa sœur n'avaient pourtant cessé d'investir, depuis 15 ans, pour doter l'établissement d'une infrastructure capable d'affronter la concurrence, y compris internationale...

L.P. : Dès la fin des années '80, notre père, assez visionnaire, a toujours poussé sa sœur, alors propriétaire avec lui, pour faire grandir l'outil et le doter des standards nécessaires à son développement. Et il n'a jamais cessé de cultiver cette dynamique de la modernité et de l'investissement.

EA : Mais vous jugiez pourtant opportun de vous jeter dans le projet en imprimant d'emblée votre patte...

A.P. : À nouveau, ce n'était pas tant pour changer que pour nous permettre de nous identifier pleinement au projet. Concrètement, il était important de nous sentir en adéquation, c'est-à-dire vraiment en phase avec ce que nous allions proposer à la clientèle. Et si l'on avait pu, financièrement vous l'auriez deviné, sans doute aurions-nous alors d'emblée 'relifté' l'hôtel en même temps que le restaurant.

EA : Ah, carrément...

L.P. : Oui, car c'est très important, selon nous, de proposer une offre horeca complète, cohérente et harmonieuse. Cela ne doit pas être sophistiqué pour autant, mais simplement dans la justesse par rapport aux valeurs que l'on souhaite véhicu-

ler et partager avec nos clients. Nous souhaitons pouvoir associer la simplicité, la convivialité, un peu d'audace aussi, à une infrastructure actuelle et chaleureuse.

EA : Une infrastructure en phase avec son temps, mais également respectueuse de son passé...

A.P. : C'est exactement cela ! Par ailleurs, nous pensons que l'offre que nous proposons doit au moins correspondre à toutes les clientèles susceptibles de poser leurs valises à Poix et aux standards que ces hôtes attendent à la fois quand ils voyagent et quand ils s'attablent.

EA : Ce qui n'était plus le cas ?

L.P. : Plus nécessairement ! Tout vieillit. Et puis, un établissement hôtelier ne peut plus aujourd'hui se permettre la moindre fausse note. Nous sommes soumis à l'avis légitime de nos clients... mais nous devons aussi affronter les critiques sur les réseaux ou sur des sites spécialisés. Nous avons trop à perdre que pour nous mettre inutilement en danger. C'est pour cela que nous avons rénové les chambres depuis la reprise. Il fallait qu'elles soient dignes de ce que nous entendions proposer globalement à la clientèle.

EA : Mais revenons-en au projet dans sa globalité : un hôtel mais aussi une table conviviale. Avec « Les Gamines », vous proposez en fait ce que l'on appelle aujourd'hui de la bistronomie. C'est dans l'air du temps...

L.P. : Sans doute, mais ce n'était pas notre première volonté. On se dit avant tout 'locavores', ou plutôt 'terroiristes', avant d'être 'bistronomiques'. Pour faire court, nous voulions être acteurs (actrices) de notre patrimoine gastronomique local en mettant en valeur les producteurs qui le défendent et, par là même, le consomment local. C'est de là que nous avons notamment été invitées à rentrer dans l'Alliance des Chefs du mouvement international Slow Food, grand défenseur du manger « bon, propre et juste » à travers le monde. Et c'est un peu ce que nous essayons de promouvoir, en toute humilité, avec « Les Gamines ». Nous avons au final naturellement réinventé l'espace du lieu dans cette philosophie.

EA : Avec un clin d'œil aux tablées familiales d'antan...

A.P. : D'antan... mais aussi simplement inspirées de ce que nous avons vu à travers le monde et qui nous a plu... en le mélangeant à ce que préparait maman quand elle recevait. Et puis, Lorraine, qui a une formation de journaliste spécialisée dans le culinaire, et qui tient depuis quelques années un food blog, jouit d'une belle expérience dans le domaine,

ce qui nous a permis de cerner parfaitement les contours de notre projet quand nous nous sommes lancées.

EA : Cela vous a encore plus liées...

A.P. : Oui, je pense d'ailleurs qu'aujourd'hui nous sommes totalement sur la même vision du projet, du métier et de la façon de mettre l'ensemble en œuvre. Il n'est pas nécessairement simple de faire la transition vers la modernité en respectant l'histoire, mais ça nous tenait à cœur et c'est ce que nous avons essayé de faire. Souvent, je dis que nous aimons détourner les codes en restant simples et authentiques.

EA : Et ça marche ?

L.P. : Je ne vous cache pas que c'est du boulot. Gérer les 42 chambres, le restaurant, le personnel... et la stratégie de l'entreprise est un travail qui est à la fois prenant parce que nous aimons ce que nous faisons, mais c'est d'abord et avant tout une tâche de tous les instants.

EA : Sans compter que vous multipliez les à-côtés...

A.P. : Les à-côtés dont vous parlez font partie du projet tel que nous l'avons pensé, mais c'est vrai que ça ajoute à l'ensemble des tâches. Seulement voilà, notre engagement de départ était aussi lié à cette vision un peu différente de l'accueil qui nous tenait à cœur.

EA : Le coworking n'est donc pas sorti de nulle part et « Gare ! », le volet culturel, non plus ?

A.P. : Bien sûr que non, notre vision décalée de l'accueil hôtelier s'inscrit dans cette dynamique alliant authenticité et modernité au cœur d'une localisation improbable ! Et ça nous ressemble ! Ce qui relie la philosophie de « Gare ! » à celle de notre restaurant et de notre hôtel, c'est la volonté de mettre en valeur les richesses, la créativité et les savoir-faire locaux, et ainsi de démontrer que l'Ardenne n'est pas « has been ». Ce lieu tel qu'il est aujourd'hui est un endroit où nous pourrions descendre à New-York, où nous adorons aller, ou à Lyon, à Stockholm, à Berlin.

EA : À cette différence près que nous sommes au cœur du massif ardennais...

L.P. : Oui, justement ! Nous pensons que l'on peut aimer une région pour sa quiétude, la beauté de ses paysages, la diversité de ses plaisirs (promenades en VTT, balades à pied, circuits découvertes...) sans pour autant souhaiter manger et dormir dans les vestiges du passé. L'hôtellerie a évolué. Désormais, le concept de boutique-hôtel est partout. Et tout ça plaît à une clientèle jeune, à des citadins qui

veulent s'évader sans tout à fait perdre leurs codes, leurs repères !

EA : Parlez-nous de votre clientèle...

L.P. : Elle est majoritairement belge, du nord comme du sud du pays. On a d'ailleurs de plus en plus de visiteurs qui viennent des régions limitrophes du Luxembourg belge. En semaine, on a une clientèle plus professionnelle, ou des groupes. Le week-end, ce sont plutôt des familles, des couples. C'est un établissement familial... au caractère moderne.

EA : Qui emploie une quinzaine de personnes !

A.P. : Oui, c'est une petite entreprise quand on fait le compte. Maintenant, il faut ça pour gérer l'ensemble. Car outre les chambres et le resto, nous avons aussi cinq salles de séminaires (3 grandes et 2 petites) parfaitement équipées et, depuis quelques mois, un espace de coworking où nous accueillons jusqu'à dix travailleurs nomades par jour.

EA : On a un peu l'impression qu'à l'appui de votre projet, vous avez amené la ville à la campagne. C'est vrai...

L.P. : Peut-être... mais ce n'était pas une volonté farouche de notre part, en tout cas. Je pense que nous voulions simplement nous intégrer aux lieux, en amenant un peu de fraîcheur et en important quelques concepts peut-être un peu plus urbains à la base mais qui peuvent apporter un plus à notre région, ses habitants et ceux qui nous visitent.

EA : C'était un pari...

A.P. : Oui, quelque part. Même si je pense qu'il faut vivre avec son temps ! On mise donc sur l'accueil chaleureux que les générations passées ont toujours offert en y ajoutant notre style, nos idées, notre caractère. Cela donne un accueil plus débridé, mais toujours humain et vrai, avec

des touches d'audace çà et là. Notre porc tonkatsu (recette d'inspiration japonaise) a étonné, au départ, mais il cartonne aujourd'hui. Notre sélection de bières exclusivement locales a parfois surpris ou déçu, mais désormais les clients en raffolent. La déco a pu surprendre, mais les gens la trouvent maintenant tout à fait contemporaine.

EA : Vous vous êtes donc totalement moulées aux lieux...

L.P. : Je crois qu'on peut le dire... Nous y avons en tout cas amené nos valeurs, que nous partageons largement avec notre équipe qui nous le rend bien. Ça, c'est le fruit de notre éducation. Nos parents nous ont élevées dans le respect des gens et dans l'ouverture. C'est utile dans la vie quotidienne comme dans le travail. Respect, confiance et audace, voilà trois valeurs qui nous animent et nous font avancer tous les jours !

EA : Au final, le pari audacieux que vous avez fait, il y a cinq ans, semble vous réussir !

L.P. : En tout cas, nous sommes épanouies. Il y a du boulot, beaucoup de boulot, et rien n'est acquis. Mais nous aimons ce que nous faisons et nous sommes parvenues à faire vivre et exister le projet qui nous tenait à cœur sans pour autant abandonner totalement le cadre de vie qui était le nôtre avant puisque nous habitons toujours toutes les deux, avec nos conjoints, une partie de la semaine, à tour de rôle, à Bruxelles.

A.P. : Il y a encore du pain sur la planche... En tous cas, nous croyons en notre région et nous avons encore plein de projets en tête associant les atouts de la ruralité et les concepts urbains. « À l'assaut », comme dirait notre maman ! ■

Propos recueillis par Christophe Hay
Photos Pascal Willems, Anthony Dehez



■ Hôtel du Val de Poix
Table et Comptoir 'Les Gamines'

Rue des Ardennes, 18
6870 Poix-St-Hubert
Tél.: 061 61 13 29

www.new-valdepoix.be
www.lesgamines.be