

Interview de Bérénice et Stéphane du restaurant « La Galantine »

La Galantine, petit restaurant sympa à Latinne, vous accueille tous les jours dès 12h00 et le soir dès 18h30 (fermé le samedi midi, le lundi soir (d'octobre à mars), le mardi et le mercredi). Stéphane et Bérénice vous proposent une cuisine française dans un cadre où il fait bon se poser et prendre son temps pour déguster !

La Galantine
3 Chaussée de Hosdent
019 69 83 95
www.lagalantine.be
www.facebook.com/lagalantine



Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Bérénice, binchoise d'origine et Stéphane, Bruxellois mais dont la famille est originaire du coin. Nous nous sommes rencontrés sur notre lieu de travail, un restaurant. Nous avons acheté une maison à Latinne en 89 et nous y habitons depuis 1991. Nous l'avons acheté comme maison de campagne sans l'idée d'en faire un jour un restaurant. Nous avons trois enfants et deux petits enfants.

Quand avez-vous commencé à pratiquer votre activité ?

Le restaurant pour lequel nous travaillions tous les deux a ouvert une succursale à Liège où nous sommes allés travailler. L'ambiance ne correspondant plus à nos attentes, nous avons recherché un restaurant à reprendre dans les environs de Hannut mais au vu des prix demandés, nous avons préféré aménager notre propre restaurant à Latinne. Quand nous nous sommes installés, à part l'Hacienda, il n'y avait rien ici, on nous a un peu pris pour des fous.

Pouvez-vous nous citer deux avantages et deux inconvénients à travailler avec des produits locaux ?

C'est en effet agréable de travailler les produits locaux. Privilégier le « circuit court » est fort tendance aujourd'hui et notre clientèle apprécie la découverte de producteurs de la région. Depuis des années, nous travaillons avec certains (La ferme du Tilleul et ses petits gris, La ferme Régaly et ses asperges, La chèvrerie du Père François...). Nous en faisons un peu partie nous-mêmes avec notre Gravos ! L'action 100 % braivois et environs nous a permis d'en rencontrer d'autres.

Néanmoins, beaucoup d'entre eux ne font pas de livraisons, il nous faut donc prendre notre temps et notre voiture pour aller chercher là du miel, là des pommes, et là du fromage.

Chez nos (gros) fournisseurs habituels, il est très rare d'avoir une rupture de stock. Les petits producteurs sont dépendants de nombreux facteurs (météo, demande excessive...)

Aussi, en ce qui concerne la viande, les fermes locales vendent par lot, ce qui n'est pas facile pour nous qui demandons 1 article en plus grande quantité, et si possible emballé sous vide en portions !!

Passions	Bérénice : La cuisine et les livres de cuisine ! Et bien sûr nos petits enfants!
Plats préférés	Bérénice : les abats et le poisson Stéphane : j'aime tout mais je ne dis jamais non à un bon spaghetti bolognaise
Boissons préférées	(en cœur) La Gravos ! (ndlr : « La Gravos est leur bière élaborée au cœur de la Hesbaye, à la Brasserie du Flo de Blehen. Vous la trouverez uniquement en dégustation et en "vente à emporter" chez les concepteurs du projet : 5 couples de restaurateurs sérieux qui savent aussi faire la fête. » http://www.gravos.be/)
Films préférés	Bérénice : La Rafle avec Jean Réno Stéphane : La Grande Vadrouille – Louis de Funès en général
Musique préférée	Bérénice : La chanson française et plus particulièrement De Palmas et Jean Ferrat Stéphane : Sttella
Meilleurs souvenirs de vacances	Marrakech avec la bande des « Gravos ». Nous n'avons pas besoin de partir loin pour nous sentir en vacances : un gîte, des petits marchés locaux et Bérénice qui prend le temps pour sa passion : la cuisine !
Endroits préférés à Braives	Bérénice : Le point de vue du calvaire à Fallais, la « colline » préférée de ma fille Céline lorsqu'elle était petite. Stéphane : le Vélupont entre Avennes et Ville-en-Hesbaye