

Interview De Nancy et Julien – Restaurant La Goutte

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Julien Duinslaeger, j'ai 35 ans et je suis originaire de Neuville en Condroz. J'ai étudié à l'école d'hôtellerie de Liège.

Nancy Tassigny, originaire de Barvaux sur Ourthe, j'ai 33 ans et j'ai étudié à l'école d'hôtellerie de La Roche en Ardennes.



Quand avez-vous commencé à pratiquer votre activité ?

En 2005, avec la reprise de l'établissement anciennement appelé l'Hacienda...



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

Avantages :

- Découverte des produits locaux et variés
- Utiliser des produits différents (gout authentique, texture, formes...)

Inconvénients :

- Il est difficile de trouver de la viande (qui en circuit-court est livrée généralement par colis ou demi bête...)
- Les horaires d'ouverture pour s'approvisionner...

Passions	Cuisine, sport et sport mécanique
Plats préférés	Viandes et poissons
Boissons préférées	Le vin, gin tonic
Films préférés	Action, thriller et aventure
Musique préférée	Toute musique rythmée ancienne et moderne
Meilleurs souvenirs de vacances	Thaïlande
Endroit préféré à Braives	L'ancienne Gare de Braives