



**DANS CET ARTICLE, NOUS DONNONS À LA PAROLE À FANNY GUSTIN, JEUNE BAELENOISE QUI A CHOISI DE VIVRE SA PASSION À TRAVERS « LES TOQUÉS GOURMANDS », UNE ACTIVITÉ DE RESTAURATION QUI ALLIE SERVICE TRAITEUR, ESPACE BRASSERIE ET BOUTIQUE-COMPTOIR DE PLATS À EMPORTER.**

**BONJOUR FANNY ! PRÉSENTEZ-VOUS EN QUELQUES MOTS ET EXPLIQUEZ-NOUS COMMENT VOUS EST VENUE L'IDÉE DES « TOQUÉS GOURMANDS »**

Baelenoise depuis toujours, j'ai fréquenté l'école communale de Baelen avant d'entamer mes études secondaires à Eupen, et de poursuivre ensuite des études supérieures de gestion hôtelière à Liège.

J'ai débuté ma carrière professionnelle dans des établissements Horeca, en travaillant dans différents secteurs tels que service traiteur, brasserie, hôtel... Mon dernier emploi, avant de me mettre à mon compte il y a 5 ans, était un poste au service commercial d'un hôtel de luxe. Pendant ma formation professionnelle, j'ai pu effectuer mes stages dans des secteurs variés et dans une langue toujours différente (je parle français, anglais, néerlandais, allemand et italien), ce qui m'a beaucoup aidée pour le lancement de mon projet ! Je devrais plutôt dire « notre » projet, car je ne suis pas seule dans l'histoire... d'ailleurs cela ne s'appelle pas « la Toquée Gourmande », mais bien « les Toqués Gourmands » ! Réaliser ce projet en couple avec Xavier, mon compagnon, était une condition

sine qua non pour se lancer dans l'aventure. Xavier, qui était maçon et travaillait dans la construction, a dû se réorienter il y a quelques années suite à des problèmes de dos. Après plusieurs tentatives de reconversion dans le secteur du bâtiment, il a fini par entamer une formation de boulanger-pâtissier-traiteur suivie d'un stage, et c'est là que le déclic s'est produit !

Nous étions aussi arrivés à un point où nous sentions un besoin de changer de vie, car les postes à responsabilités que nous occupions à l'époque chez nos employeurs respectifs ne trouvaient plus beaucoup de sens à nos yeux. Nous avons voulu redémarrer quelque chose « pour nous », repartir ensemble sur des bases que nous voulions nous fixer, en suivant notre propre ligne de conduite. Nous savions aussi que ce projet professionnel commun devrait s'inscrire dans un projet de vie de famille ; il fallait donc réfléchir sérieusement à l'orientation que nous voulions lui donner et la manière de le mener pour qu'il soit viable à long terme. Entre le moment où nous avons décidé de nous lancer et celui de l'ouverture du magasin, il s'est écoulé 2 ans et demi. D'ailleurs, dans ce laps de temps est né notre petit garçon



(qui a aujourd'hui 4 ans et demi) ! Bien plus qu'une simple aventure professionnelle, il s'agit réellement d'un projet de vie.

Pour ce qui est de l'emplacement choisi pour nous installer, nous avons cherché dans toute la province, sans jamais trouver un lieu qui corresponde à l'idée que nous nous en faisons. C'est finalement un peu par hasard, via une connaissance, que nous sommes arrivés ici tout près, à Eupen. Le bâtiment avait abrité divers petits commerces, dont une boulangerie, et était inoccupé depuis 1 an et demi. Nous avons tout refait, du sol au plafond...

**PARLEZ-NOUS MAINTENANT DU CONCEPT ET DE LA PHILOSOPHIE QUI SE CACHENT DERRIÈRE LES « TOQUÉS GOURMANDS »...**

Notre but en ouvrant la boutique-traiteur était de proposer un service, un « support » aux gens qui travaillent et rentrent tard, et qui n'ont pas le temps ou l'envie de cuisiner : nous voulions leur donner la possibilité de manger autre chose que les repas souvent pris dans ces cas-là (frites, pâtes, pizza...). Pour l'avoir vécu, nous ne trouvions pas normal d'avoir une vie professionnelle stressante, et de devoir en plus subir l'inconvénient de « mal » manger à cause de cela.

Il fallait proposer une autre formule, avec des produits frais, locaux et régionaux, cuisinés « maison »... bref, une offre de qualité ! Tout cela fait donc suite à une réflexion que nous avons eue quand nous étions dans nos jobs précédents.

Nous espérons ainsi répondre à un besoin, en accord avec notre fil rouge : des produits frais, travaillés « maison », sur base d'une offre régionale dans la majeure partie des cas. Nous sommes particulièrement attentifs à la provenance des produits que nous utilisons. Chez nous, tous les légumes arrivent bruts, directement du champ, avec des mottes de terre... Les viandes et les poissons arrivent crus, nature, et c'est nous qui nous occupons des découpes, des préparations et des cuissons ; pour le reste, c'est du lait, de la crème, des œufs, du fromage, des épices... Ensuite, à nous de trouver les bons accords et les bonnes cuissons ! Ca, c'est vraiment notre dada...

Tout ce que nous proposons au comptoir peut également se consommer sur place dans l'espace brasserie sur le temps de midi. Il n'y a



pas de carte à table, les gens choisissent avec les yeux et composent leur plat en fonction de ce qui est disponible dans le comptoir. Je leur prépare alors sur place une assiette qui sera servie à table.

Puis il y a aussi la carte des sandwiches : nous travaillons avec une baguette fraîche à l'ancienne que nous allons chercher chaque matin chez le boulanger. Toutes nos garnitures sont aussi des préparations « maison », vous ne trouverez donc pas le traditionnel « poulet curry » ou « thon cocktail ». Encore une fois, il n'est pas question pour nous de travailler avec des produits tout faits qui ont une date de péremption longue, ou des baguettes surgelées précuites : cela ne fait pas du tout partie de notre philosophie !

D'ailleurs, que ce soit au comptoir ou sur place, en livraison en entreprise ou en service traiteur pour le privé, avec ou sans service, le produit final que le client reçoit sera toujours le même ! Aucune différence n'est faite par rapport aux options proposées, on travaille toujours les mêmes produits, de la même manière et avec la même attention.

Un autre aspect qui est primordial également, c'est de pouvoir informer correctement le client sur le contenu de nos préparations. Souffrant moi-même d'allergies alimentaires depuis mon plus jeune âge, j'accorde une attention toute particulière à l'origine des ingrédients et au travail du produit de A à Z, qui est pour moi une évidence car cela permet de savoir exactement ce qu'on y met et comment on le prépare. Personnellement, je vais rarement au restaurant car je constate la plupart du temps qu'on n'est pas en mesure de répondre à mes questions, et je trouve cela plus que dommage... Une partie de notre clientèle vient chez nous parce que je suis à même de leur dire du tac au tac ce qu'ils peuvent manger. C'est une clientèle bien spécifique que nous avons réussi à toucher et à fidéliser grâce à cela. Et puis il y a bien sûr les clients qui ne se préoccupent pas forcément de cet aspect, mais qui viennent chez nous simplement parce que c'est frais, parce que c'est différent de ce qu'ils ont l'habitude de manger.

Ce n'est pas évident de définir notre cuisine, mais beaucoup de gens - assez curieusement - peuvent dire d'un plat sans savoir d'où il vient : « Ca, ça vient de chez « Les Toqués » ! Difficile de savoir pourquoi, car on ne cherche pas à faire un type de cuisine en particulier... C'est ce qu'on appelle une signature, même si ce n'est

pas voulu à la base... Au final, cela fait plaisir d'être reconnus, car notre cuisine est surtout et avant tout une cuisine du cœur !

Un trait de caractère de notre cuisine malgré tout, c'est la spontanéité. Lorsque nous commandons nos viandes et nos poissons, nous n'avons pas l'idée du plat fini, cela se décide au jour le jour. Nous avons d'ailleurs changé notre façon de travailler il y a environ 2 ans, en écoutant nos clients qui nous disaient parfois préférer tel plat avec un autre accompagnement. Plutôt que de suivre une carte fixe pour la semaine composée de plats finis, nous avons alors commencé à « décomposer » nos menus pour en proposer chaque partie séparément. Cela permet aux gens de composer leur propre menu, selon leurs envies. Ou même à ne choisir que des féculents, des légumes, etc... en fonction des restes qu'ils ont chez eux. C'est un concept auquel nos clients ont complètement adhéré. Ce sont eux qui nous poussent à nous réinventer régulièrement et qui boostent notre créativité ! C'est cela aussi qui permet de ne pas se laisser et qui rend ce métier intéressant.

Comme vous l'aurez compris, Xavier et moi aimons les défis, sans quoi nous ne nous serions pas lancés dans cette aventure un peu folle ! Comme déjà évoqué plus haut, à côté de la boutique, il y a encore toutes les livraisons et la partie traiteur pour les professionnels et les particuliers, avec ou sans service... Et pour que ça fonctionne, il est primordial d'avoir une bonne communication entre nous, une complémentarité dans notre façon de travailler, une solide organisation, et bien sûr, une passion commune... sans oublier notre équilibre familial ! Tout un programme ! Mais une expérience tellement riche...

### **VOUS AVEZ RÉCEMMENT PRIS DES MESURES EN MATIÈRE DE DÉCHETS, CELA FAIT AUSSI PARTIE DE LA PHILOSOPHIE, J'IMAGINE...**

Oui, absolument ! Nous avons pris conscience du problème et décidé de nous battre contre les emballages au moment où nous avons commencé à proposer nos plats « à la pioche », à la place des menus préparés et emballés dans des barquettes en aluminium. Nous avons gardé la solution « classique » de l'emballage en alu, mais nous avons laissé la possibilité aux gens de venir avec leurs propres contenants, puis nous avons mis aussi à leur disposition un

système de contenants en verre sur base d'une caution. Il a fallu un peu de temps pour que les gens s'y mettent, mais cela s'est fait petit à petit... Et la nouveauté depuis janvier cette année, c'est que nous avons définitivement supprimé les emballages en aluminium et en plastique. Nous ne fonctionnons désormais plus qu'avec des contenants écologiques : plats en verre cautionnés et barquettes en bagasse (fibres végétales issues des résidus de canne à sucre) 100% compostables.

Même si cela a occasionné un léger surcoût, les clients sont enthousiastes et adhèrent au principe. Beaucoup de personnes avaient été déjà agréablement surprises avec le système de plats en verre ; nous avons aussi quelques clients à présent qui laissent leur réserve de contenants ici au magasin, pour éviter d'oublier de les amener ! C'est une solution que nous acceptons aussi, bien sûr. Et pour tous ceux qui n'arrivent toujours pas à prendre le pli et à s'organiser de cette manière-là, il y a la solution des barquettes écologiques, qui reste un moindre mal.

Au départ, on est parti dans cette direction de notre propre initiative, cela nous a d'ailleurs demandé pas mal de recherches, nous avons dû pousser nos fournisseurs, mais au final on voit que les gens suivent et poussent même à aller plus loin ! Il suffit parfois d'une amorce pour qu'ils se posent des questions, réagissent et que cela finisse par faire évoluer les mentalités.

Et c'est là tout l'aspect passionnant du métier : le contact avec nos clients qui nous pousse sans cesse à nous remettre en question, à évoluer, rebondir, nous adapter aux différentes situations et à toutes sortes de personnes. A la plus grande satisfaction de tous !

Pour plus de détails (heures d'ouverture, etc...) n'hésitez pas à consulter le site internet et la page Facebook :

<http://www.lesstoquesgourmands.be/>

<https://www.facebook.com/lesstoquesgourmands/>