

La Table de Fred valorise les produits du terroir depuis dix ans

Installée dans une ancienne école, la Table de Fred vient de fêter ses dix ans. Frédéric Poix et Valérie son épouse ont su relever le challenge qu'ils s'étaient imposé.



ROMBIES-ET-MARCHI-PONT. Le cadre est agréable, la baie vitrée offre une jolie vue sur un cadre verdoyant, la décoration a été refaite il y a peu par le couple de restaurateurs. « *La cuisine ouverte permet aux clients de voir comment sont préparés les plats, explique le patron. Je renouvelle la carte à chaque saison, les produits sont du terroir en lien avec des producteurs locaux* ». C'est ainsi qu'il y a deux ans, avec Sylvain Delhaye, le brasseur de Quérénaing, Frédéric a présenté la Rombies'R de Fred, bière brassée à l'ancienne et re-fermentée en bouteille.

Au fil du temps, la renommée de l'établissement s'est étoffée. Des stars comme Jean-Luc Lahaye ou Maeva Cooke (ex-Miss Nord-Pas-de-Calais et Miss France) y ont déjeuné. « *C'est important pour notre village de faire venir des personnalités connues de toute la France* », souligne Frédéric.

UN SERVICE TRAITEUR ÉGALEMENT

La semaine dernière, dans le cadre du projet Tram gourmet, Fred et son équipe, dans une rame aménagée en cuisine, ont proposé une dégustation de plats régionaux à soixante-dix personnes. « *Nous avons fait découvrir la langue Lucullus, les endives au gratin, des brioches pain perdu à des exploitants de la RATP venus d'Italie, d'Angleterre, du Qatar, du Maroc, d'Algérie et de France* ».



L'établissement a été créé dans une ancienne école. Frédéric le boss, Dimitri second de cuisine, et Honorine, l'apprentie, apprécient ce cadre.

Au fil des ans, le restaurateur a élargi son offre en proposant un service traiteur. « *Avec Valérie, on s'est fixé un challenge, en commençant à deux. Aujourd'hui, nous em-*

“ C'est important pour notre village de faire venir des personnalités connues de toute la France. ”

ploignons dix personnes », relève cet ancien responsable d'une société spécialisée dans la restauration collective. Ils embauchent mais... « *C'est compliqué de recruter, avoue Frédéric. Il faut tra-*

vailer le midi, le soir, les week-ends et jours fériés, à des horaires décalés. Et je ne vous parle pas des charges. Heureusement que j'ai reçu un gros coup de pouce de Valenciennes métropole et du maire qui se bat pour favoriser le commerce local ».

Autre motif de satisfaction, la participation au concours du resto préféré initié par la CCI du Grand Hainaut qui va avoir lieu du 18 mai au 8 juin. « *Nous avons été sélectionnés parmi trente participants. J'y vais avec l'objectif de gagner. Les clients peuvent voter, soit en remplissant un coupon, soit par internet sur le site de la CCI* ». Encore un nouveau challenge pour Fred! ■

La Table de Fred à Rombies et Marchipont, 4 rue de l'église : 03 27 27 10 31.