

Restauration : Ellen et Gary remettent le couvert

Après un galop d'essai réussi avec le Bella Dolci dans la zone artisanale, Gary Lauer et sa compagne Ellen ont investi dans un projet d'une autre dimension : un restaurant flambant neuf, sorti de terre le long de la D1. Avec Poivre et Sel, le cuistot remet le nez dans ses classiques. Chaud devant !

Par C. F. - Hier à 18:05 - Temps de lecture : 3 min

|| Vu 345 fois



Ellen et Gary ont lancé leur projet il y a trois ans, alors qu'ils faisaient déjà tourner un petit restaurant dans la zone artisanale. Avec Poivre et Sel, c'est une autre vie qui démarre. Photo RL /Pierre HECKLER

Gary Lauer ne reproche rien à la cuisine italienne, au contraire. À Guénange, c'est grâce aux pasta déclinées à toutes les sauces - et aussi à ses plats du jour généreux inspirés du terroir français - qu'il a su faire sa place. Mais ça, c'était dans la vie d'avant, du côté de la zone artisanale, [dans un petit local pas vraiment engageant](#). « [Le Bella Dolci fonctionnait comme une cantine](#) : on était complet tous les midis et le soir rien. On n'était pas visibles et puis qui aurait voulu sortir le samedi soir en face d'un supermarché ? J'avais envie de proposer autre chose aux gens », résume Gary.

Retour aux sources de la bonne chère

Après sept ans d'activité et deux confinements, Gary et Ellen ont définitivement rendu les clés du Bella Dolci. Ils ont posé leurs valises le long de la départementale, dans un établissement flambant neuf qui leur ressemble : contemporain mais chaleureux. La façade blanche et la toiture grise répondent au nom de cette nouvelle adresse : Poivre et Sel. « Ça fait de suite davantage auberge de campagne ; ça me correspond », relance Gary qui a complètement revu sa carte pour le nouveau lancement. « Mis à part les pizzas, je reviens vers ce que je sais faire et ce que j'aime : du traditionnel fait maison. J'aime travailler les produits ; c'est comme ça que j'ai appris le métier », raconte celui qui a fait ses classes au Mazagran à Sainte-Barbe avant de passer par plusieurs maisons messines comme A la Ville de Lyon ou chez Thierry Saveurs.

PUBLICITÉ



La cuisine aux dimensions généreuses est comme le reste : entièrement neuve ! Aux fourneaux, le chef Gary Lauer est secondé par Sofiane. « Je l'ai formé durant son apprentissage, il aime le métier. Je le garde à mes côtés. » Photo RL /Pierre HECKLER

Sans la crise du Covid, le nouveau restaurant aurait dû ouvrir en début d'année. Au lieu de ça, Gary a rongé son frein en faisant les derniers travaux lui-même. Aujourd'hui, « il me tarde de retrouver mon univers, mes fonds de sauce et mes bouillons ! », trépigne le chef.

50 couverts dedans, 40 en terrasse

[La date du mercredi 9 juin est donc retenue pour l'ouverture. Pour beaucoup de restaurateurs, cette journée aura une saveur singulière](#) ; pour Ellen et Gary, c'est littéralement un nouveau chapitre qui s'ouvre. « [Le projet est lancé depuis trois ans](#) ; on sait où on va. Jusqu'à présent, le Covid ne nous a pas fait perdre d'argent mais j'espère que l'on reviendra à la normalité assez rapidement », glisse Ellen. Histoire d'amortir les 50 couverts intérieurs et les 40 places en terrasse dès que possible. Et aussi de conserver la place de Sofiane, l'ex-apprenti passé salarié et les deux serveurs recrutés localement pour le lancement.



Murs clairs, sol aux tonalités bois, mobilier foncé : un air de bistrot flotte sur la salle. « Ce sont la forme et les couleurs de la tireuse à bière qui ont donné le tempo de la décoration ! », confie Ellen. C'est réussi. Photo RL /Pierre HECKLER

« On a l'habitude de galérer alors la crise ne nous a pas découragés », reprend Gary. Le patron a des arguments à faire valoir : « Guénange est une commune avec un gros potentiel et puis nos anciens clients nous attendent », certains ont d'ailleurs retenu leur table pour mercredi. Si ça n'est pas un bon signe...