

Interview de Grégory du Bois d'Enghien de Greg Cook

Traiteur Gastronomique

Organisation d'événements d'exception

Grégory du Bois d'Enghien

Greg Cook SPRL

Rue d'Avenues, 4 à 4260 Ville-en-Hesbaye

Tel : 0032 19 54 42 87

GSM : 0032 479 87 57 31

<http://www.gduboisdenghien.be>

E-mail: traiteur@gduboisdenghien.be



Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

J'ai 38 ans, je viens d'Oteppe et je me suis installé à Ville-en-Hesbaye depuis 2011.

Quand avez-vous commencé à pratiquer votre activité complémentaire ?

Je suis expert-comptable de formation, mais je me suis vite rendu compte que je n'étais pas heureux dans mon bureau. Je suis devenu antiquaire en 2003. En même temps, j'ai lancé une activité complémentaire en tant que traiteur. C'était pour moi une évidence, j'ai toujours aimé le « bien manger » et j'ai toujours « traîné » dans le monde de la restauration à travers des jobs d'étudiants, des amis...

En 2008, le marché de l'antiquité n'était pas au mieux de sa forme et je recevais de plus en plus de demandes pour mon activité de traiteur. J'ai donc décidé de passer comme traiteur en activité principale.

Je réussis donc à vivre de mes deux passions !

J'essaie de proposer une cuisine actuelle basée sur deux piliers qui sont pour moi essentiels : le goût et l'intérêt nutritionnel. Je travaille évidemment aussi des produits de saison et locaux, j'essaie de favoriser les petits producteurs et de m'approvisionner à la source !

Cela me permet de répondre à tout type de demandes « traiteur » : livraison de repas à domicile (à partir de 4 personnes), événements pour sociétés, événements privés....

Décrivez-nous une semaine type.

Je me lève toujours le plus tôt possible.

Le début de semaine est généralement assez calme, il est dédié à l'administratif, aux rendez-vous et aux commandes. A partir du mercredi, cela s'accélère un peu avec le début des livraisons des produits et puis la production. Le weekend, c'est la cuisine et le travail sur place !

Je n'ai pas vraiment de jour de congé, mais je libère du temps chaque jour pour faire du sport, et voir mes amis en soirée.

Avez-vous des projets professionnels ?

Je suis en plein travaux dans ma maison. Une fois les travaux finis, je compte ouvrir une chambre et une table d'hôte. Cela me permettra de moins courir aux 4 coins de la Belgique, mais de toujours vivre de mes passions.

Pour mes vieux jours, je compte redevenir antiquaire à plein temps.

Quel conseil pourriez-vous donner aux lecteurs de Braives qui veulent se lancer dans une activité indépendante?

Pour se lancer dans l'HORECA, il faut être extrêmement motivé. C'est un magnifique métier mais il demande beaucoup de concessions au niveau de la vie privée. Il faut être courageux pour réussir.

Passions	Les antiquités La cuisine
Loisirs	Le sport : hockey, tennis, équitation, course à pied, ski
Plat préféré	La cuisine vietnamienne en général
Boisson préférée	Le vin rouge
Genre de musique préféré	Classic 21
Chanteur préféré	Paolo Conte
Meilleur souvenir de vacances	Un séjour dans les Cévennes, à Saint Hilaire de Lavit, au milieu de nulle part
Endroit préféré à Braives	Le village de Fumal
La chose la plus folle que j'ai faite	Le Vietnam seul à moto