

## Interview de Bérénice et Stéphane du restaurant « La Galantine »

La Galantine, petit restaurant sympa à Latinne, vous accueille tous les jours dès 12h00 et le soir dès 18h30 (fermé le samedi midi, le lundi soir (d'octobre à mars), le mardi et le mercredi). Stéphane et Bérénice vous proposent une cuisine française dans un cadre où il fait bon se poser et prendre son temps pour déguster !

La Galantine  
3 Chaussée de Hosdent  
4261 LATINNE  
019 69 83 95  
[www.lagalantine.be](http://www.lagalantine.be)  
[www.facebook.com/lagalantine](https://www.facebook.com/lagalantine)



### *Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?*

Bérénice, binchoise d'origine et Stéphane, Bruxellois mais dont la famille est originaire du coin. Nous nous sommes rencontrés sur notre lieu de travail, un restaurant. Nous avons acheté une maison à Latinne en 89 et nous y habitons depuis 1991. Nous l'avions acheté comme maison de campagne sans l'idée d'en faire un jour un restaurant. Nous avons trois enfants et deux petits enfants.

### *Quand avez-vous commencé à pratiquer votre activité ?*

Le restaurant pour lequel nous travaillions tous les deux a ouvert une succursale à Liège où nous sommes allés travailler. L'ambiance ne correspondant plus à nos attentes, nous avons recherché un restaurant à reprendre dans les environs de Hannut mais au vu des prix demandés, nous avons préféré aménager notre propre restaurant à Latinne. Quand nous nous sommes installés, à part l'Hacienda, il n'y avait rien ici, on nous a un peu pris pour des fous.

### *Décrivez-nous une journée type.*

Il n'y a pas vraiment d'horaire dans nos journées. La matinée commence par le nettoyage de la salle et de la cuisine. Ensuite vient la mise en place (dressage en salle, réassortiment du frigo au bar et préparations en cuisine (terrines, désossage, mousses...)). Commence alors le premier service celui de midi, où Stéphane est à la cuisine et Bérénice en salle.

Une fois le service de midi terminé, on recommence : nettoyage, mise en place et service du soir ! A ça se rajoutent les livraisons de marchandises et bien sûr les côtés plus administratifs!

### *Avez-vous des projets professionnels ?*

Ce sont des projets en continu : toujours se remettre en question, réinventer les menus, trouver des idées en restant fidèle à notre cuisine !

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

Il faut se rendre compte que ce n'est pas évident, entre autres à cause des contraintes imposées par l'AFSCA. Il faut être courageux, ne pas compter ses heures, ne pas croire que l'on est payé à l'heure et surtout ne pas croire que ce qu'il y a dans la caisse nous appartient !

Passions	Bérénice : La cuisine et les livres de cuisine ! Et bien sûr nos petits enfants de 17 et 10 mois !
Plats préférés	Bérénice : les abats et le poisson Stéphane : j'aime tout mais je ne dis jamais non à un bon spaghetti bolognaise
Boissons préférées	(en cœur) La Gravos ! (ndlr : « La Gravos est leur bière élaborée au cœur de la Hesbaye, à la Brasserie du Flo de Blehen. Vous la trouverez uniquement en dégustation et en "vente à emporter" chez les concepteurs du projet : 5 couples de restaurateurs sérieux qui savent aussi faire la fête. » <a href="http://www.gravos.be/">http://www.gravos.be/</a> )
Films préférés	Bérénice : La Rafle avec Jean Réno Stéphane : La Grande Vadrouille – Louis de Funès en général
Musique préférée	Bérénice : La chanson française et plus particulièrement De Palmas et Jean Ferrat Stéphane : Sttella
Meilleurs souvenirs de vacances	Marrakech avec la bande des « Gravos ». Nous n'avons pas besoin de partir loin pour nous sentir en vacances : un gîte, des petits marchés locaux et Bérénice qui prend le temps pour sa passion : la cuisine !
Endroit préféré à Braives	Bérénice : Le point de vue du calvaire à Fallais, la « colline » préférée de ma fille Céline lorsqu'elle était petite. Stéphane : le Vélupont entre Avennes et Ville-en-Hesbaye