

BAGACUM

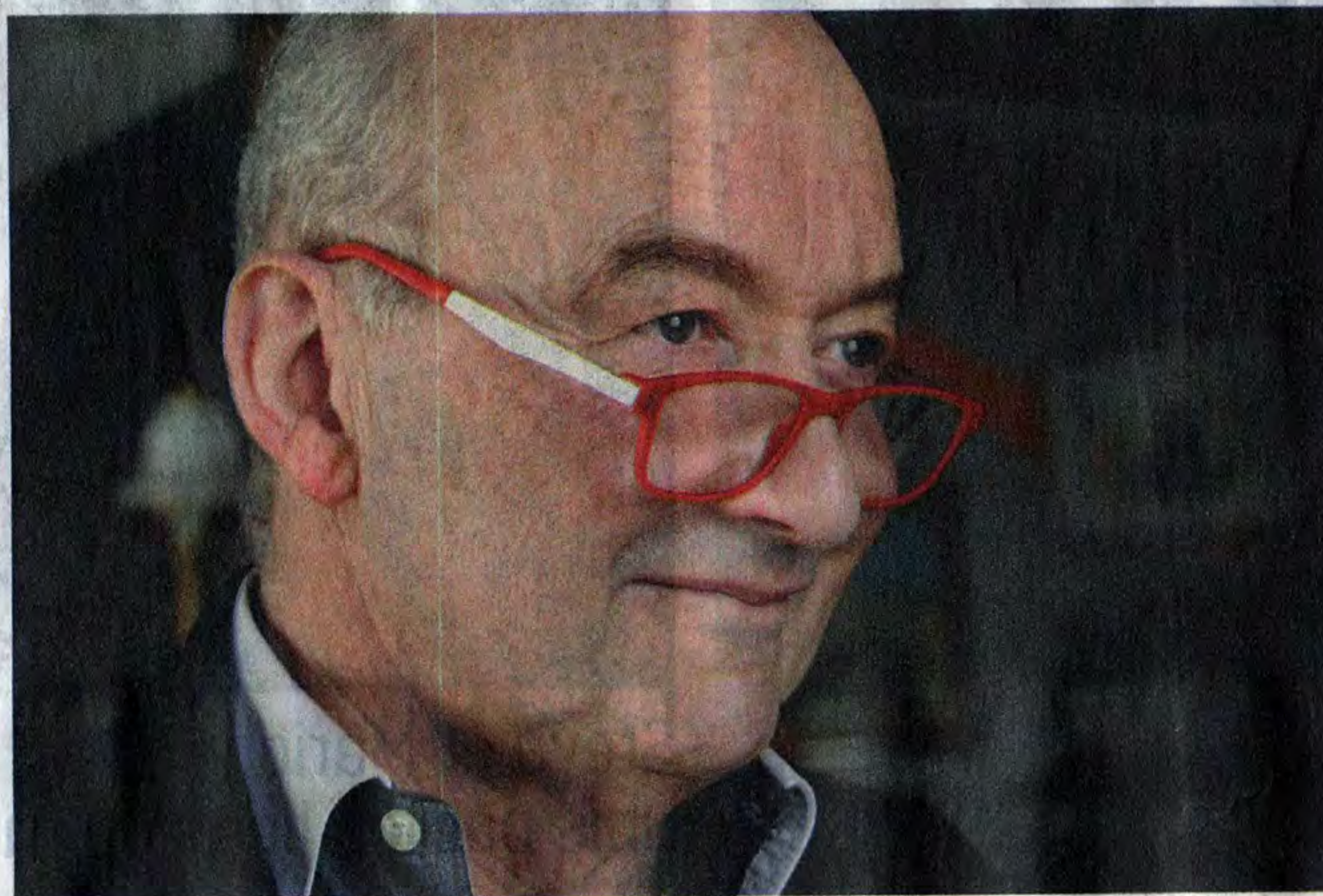
On cuisine le chef avant qu'il rende son tablier !



Fin septembre, après 36 ans au sein du resto, Pierre Lesne part à la retraite. Mais Bagacum perdurera ! Ave Petrus. Ceux qui se sont régalés avec toi, te saluent. **PAGE 3**

Il l'a annoncé sur sa page Facebook. Fin septembre, après 36 ans au sein du Bagacum, Pierre Lesne rend son tablier et nous ne voulions pas lui faire le coup du papier de départ avec les hommages. Finalement, on n'en est pas loin...

Le 29 août 2017.
Chers clients, chers amis. Je tiens à porter à votre connaissance le fait suivant : dès fin septembre de cette année, je quitterai le tablier de cuisine, porté pendant 47 ans dont 36 au sein du Bagacum. Depuis 1981, mon épouse et moi, avons œuvré avec sérieux et opiniâtreté à l'activité de cet établissement. Un repreneur est d'ors et déjà enclin à poursuivre l'aventure dès le mois d'octobre. Je serai ravi et actif à vous le présenter dès le mois de septembre. Et j'ajoute à ce propos et sans ambiguïté, ma conviction sur la perspective future : le Bagacum restera une enseigne humaine et gastronomique, favorisant les contacts avec ses fidèles et nouveaux clients. Je vous remercie. Petrus de Bagacum. Du pur Pierre Lesne dans le texte.



REMERCIEMENTS

Très rapidement, les commentaires apparaissent sur les réseaux sociaux.

« Merci pour les souvenirs, merci pour les moments passés avec vous, merci pour l'éducation culinaire que vous nous avez apporté (me faire apprécier le poisson !). Merci maître Pierre. Vous allez nous manquer... »

Ou : « Merci pour l'accueil, la qualité de la cuisine, du service et l'humanité qui vous caractérise. » Pierre Lesne reste une figure de Bavay, qu'on le veuille ou non. Ave Petrus !

Je suis un râleur... Comme tous les cuisiniers... Il paraît que je le suis plus que la règle.

En +

Pour les trois du fond qui ne connaissent pas :

Bagacum, 2 rue d'Audignies, Bavay.

03 27 66 87 00*

www.bagacum.com

Facebook : Bagacum Bavay

Pierre Lesne, à la retraite ?

« Mais, vous savez, cela fait déjà trois ans que je suis en retraite ! » ironise-t-il. Et Bim ! Que les amoureux de poisson se rassurent et n'aillent pas voir ailleurs car le successeur du chef va continuer de proposer ce met qui avait fait la réputation de la table du Bagacum, à la carte.

On peut avoir des indices sur le chef qui va être aux fourneaux ? Oui, forcément, on essaie ! Un petit jeune ? Une référence ?

Une sympathique jeune fille courageuse et ambitieuse pour qui vous ferez un super article...(Bim !) Elle sera en place dès la première semaine d'octobre

Elle va reprendre vos recettes ? De nouvelles idées pour la carte ?

Honnêtement je ne sais pas, peut être quelques unes au départ. Pour ne pas faire une cassure brutale. La carte est pratiquement prête et ce n'est pas une chef que j'ai formée !

Vous partez avec la satisfaction du travail bien fait ?

Non, pas forcément... Il faut toujours retailer sa pierre et le travail n'est jamais accompli.

Tout de même, ces marques de sympathie sur Facebook, cela vous inspire quoi ?

Cela fait plaisir, certes. Mais même si l'on est content de passer la main, c'est notre bébé, ce Bagacum. Et nous souhaitons vivement qu'il s'élève encore. J'avoue que ma femme et moi avons un pincement au cœur. Nous y avons énormément de bons souvenirs et aussi quelques autres... Mais cela fait

Ave Petrus et bonne retraite, vous avez fait du Bagacum une halte hautement recommandée.

partie du jeu, et finalement, cela nous grandit.

Une réputation de râleur, ça s'entretient ?

Pour ma part, je suis un râleur... Je dirais, comme tous les cuisiniers... Il paraît que je le suis plus que la règle. Mais j'ai été élevé sans mon père. J'ai du me battre et je ne me suis jamais laissé faire !

Vous restez sur le secteur ? Où c'est la quille, et on quitte la région ?

Je reste sur Bavay bien sur, nous y avons notre maison depuis bien longtemps.

Bonne retraite, chef, et au plaisir !

Benoit Didier