

HORECAMEMBRE SOUS LA LOUPE

Le fabuleux destin de Francine Wickler

Dans les cantons de l'Est, les années fastes font partie du passé. Toutes les auberges traditionnelles se voient contraintes de mettre la clé sous la porte, les unes après les autres. Cependant, Francine Wickler, 36 ans, a décidé de ne pas accepter son sort et a pris le taureau par les cornes. Elle a transformé l'auberge historique et familiale Wickler-Backes du village d'Oudler, localité de la commune de Burg-Reuland, en « Le Jardin », un restaurant à la carte raffiné dont le succès fut foudroyant.



le monde veut du changement, même dans les cantons de l'Est.

La riche tradition de cette auberge remonte à 1880. La décision de complètement changer de cap a-t-elle été difficile à prendre ?

« En ce qui me concerne, c'était une décision non seulement nécessaire mais surtout indispensable. Je n'avais qu'une seule alternative : repenser l'établissement ou partir. En effet, l'immeuble était trop vieux jeu et n'attirait plus un public jeune. Alors, après mûre réflexion et avec le soutien de mes parents, j'ai opté pour la première option ; à savoir, un agrandissement et une rénovation de fond en comble pour un changement radical. Je voulais avant tout un restaurant à la carte dans lequel j'aurais pu laisser libre cours à ma créativité en tant que chef cuisinière. Or, la cuisine de l'époque était trop petite pour combiner à la fois un restaurant à la carte avec une salle des fêtes pouvant accueillir une centaine de personnes. La superficie de la cuisine a dès lors été plus que doublée et la décoration du restaurant a également été mise au goût du jour, notamment grâce à la magnifique vue sur le jardin, ce qui explique d'ailleurs son nouveau nom. »

Vous êtes déjà la cinquième génération dans cet établissement de renom. Étiez-vous prédestinée à l'horeca depuis votre plus jeune âge ?

« Je revois mes premiers souvenirs d'enfance dans la cuisine en compagnie de ma mère et de ma grand-mère. Pas plus haute que trois pommes, je ne dépassais pas encore la table que je m'affairais déjà en salle à servir les clients. J'ai toujours aimé ça. Sans aucune surprise, je suis donc allée étudier à l'école hôtelière de Diekirch. Je voue une véritable passion pour la cuisine. Je ne peux pas m'en passer tant j'aime laisser libre cours à ma créativité dans mes plats mais aussi parce que j'adore recevoir des invités. Donc oui, c'était une évidence : ma place était dans l'horeca et nulle part ailleurs. »

Après vos études, vous avez fait plusieurs stages dans des grandes maisons au Grand-Duché, en France

Cette auberge sur la route de Saint-Vith vers Luxembourg a toujours été une étape incontournable pour les habitants de cette zone frontalière entre les cantons de l'Est, l'Allemagne et le Luxembourg. Il fut un temps où cette auberge faisait office de café, restaurant, station-service, épicerie, boucherie et même de bowling... Elle disposait en outre d'une salle des fêtes où presque tous les mariages de la région étaient célébrés. Au fil des années, plusieurs de ces activités commerciales prirent fin jusqu'à ce qu'il ne reste plus que le café, le restaurant, la salle des fêtes et le bowling. Malheureusement, rien ne résiste à l'épreuve du temps et tout



et en Suisse mais vous êtes tout de même revenue à vos racines.

« J'avais pour objectif de rouler ma bosse et d'explorer le monde jusqu'à mes 30 ans mais je savais que plus longtemps je restais à l'étranger, plus la possibilité que je revienne s'amenuisait. Ensuite, aux environs de l'an 2000, j'ai commencé à travailler ici avec ma mère et j'ai compris que ma place était bien là et nulle part ailleurs. Cette maison a une tradition ancienne et est inexorablement liée à ma famille. C'est en partie grâce à cette solide fondation qu'il a été plus facile de créer quelque chose de nouveau. »

Quelles leçons avez-vous tirées de vos stages à l'étranger ?

« Avant tout, l'amour de la cuisine française. La cuisine du « Jardin » est d'inspiration française mais influencée tant par la région locale que par ses produits. La région de l'Eifel a tellement plus à offrir que du gibier et de la truite. Elle regorge d'innombrables produits gastronomiques. Nous avons également notre propre potager et nous sélectionnons exclusivement des produits frais auprès de producteurs locaux. Nous faisons tout nous-mêmes, de la glace jusqu'aux produits fumés. »

Les rénovations et l'agrandissement sont spectaculaires et d'un goût exquis. Ce nouveau look et la carte gastronomique qui l'accompagne ont-ils fait venir une nouvelle clientèle ?

« Oui, comme par enchantement ! Le restaurant à la carte a égayé la curiosité des jeunes gens de la région et a aussi attiré une clientèle professionnelle. L'avocat et le docteur sont eux aussi venus découvrir les lieux, tout comme plusieurs de mes pairs chefs de restaurants réputés de la région. Ce que je voulais avant tout, c'était un restaurant où tout le monde se sente comme à la maison. Les enfants sont plus que les bienvenus et nous avons prévu tout l'équipement nécessaire à l'accueil des personnes handicapées. »

Vous avez encore beaucoup d'espace à l'étage pour des chambres d'hôtes.

« L'aspect hôtelier ne m'intéresse pas. Nous avons certes l'espace

pour et ce serait tout à fait dans mes cordes puisque j'ai étudié à l'école hôtelière, mais cela ne m'intéresse pas. La cuisine et le restaurant : c'est ça mon truc ! Je ne veux pas trop m'encombrer l'esprit. »

« Je voue une véritable passion pour la cuisine. Je ne peux pas m'en passer tant j'aime laisser libre cours à ma créativité dans mes plats mais aussi parce que j'adore recevoir des invités. C'était une évidence : ma place était dans l'horeca et nulle part ailleurs. »

Quel échelon visez-vous sur l'échelle du Michelin ?

« Une mention et une fourchette dans le Michelin seraient les bienvenues. Pour ce qui est d'une étoile, ce n'est pas ce que j'ambitionne. Je veux proposer des mets gastronomiques raffinés avec une touche surprenante mais à des prix raisonnables. Nous lançons d'ailleurs régulièrement des menus thématiques pour rester accessibles ; ainsi, nous avons proposé un menu belge pour les Diables Rouges lors de l'Euro et nous maintenons la formule café sous la forme d'un bar lounge. L'après-midi, vous pouvez déguster une bière locale dans notre lounge ou savourer une glace faite maison sur la terrasse. Quant à la salle des fêtes et la piste de bowling, les jeunes les apprécient toujours autant. »

Comment êtes-vous parvenue à faire connaître ce nouveau restaurant auprès du public ?

« Avant la réouverture du restaurant, j'ai invité la presse locale pour une journée presse, comprenant une visite et un dîner. À ma grande surprise, une douzaine de journalistes a

répondu à l'appel. Ils ont tous reçu de la documentation pour la presse expliquant l'histoire de la maison, les détails des rénovations, ma vision de la gastronomie ainsi qu'une clé USB chargée de photos. Le moins que l'on puisse dire, c'est que le résultat a dépassé toutes mes attentes : une ou deux pages dans les journaux locaux, une diffusion à la radio et une autre diffusion de presque cinq minutes qui a tourné en boucle tout le week-end à la télévision germanophone. Les commentaires des journalistes ont été très positifs si bien que tout le monde dans la région avait lu, entendu ou vu un sujet sur le restaurant. Les clients ont alors afflué en masse. »

Les touristes se rendent-ils aussi à votre restaurant ?

« Les touristes frontaliers sont très importants pour nous, principalement ceux du grand-duché. Mais le tourisme n'est plus ce qu'il était. En effet, pour une somme identique, vous pouvez vous envoler pour Ibiza ou les îles Canaries. La force de cette région, c'était la nature, les saisons ; mais il n'y a plus de saisons aujourd'hui. Néanmoins, nous sommes très bien préparés à l'accueil des touristes car nous parlons quatre langues, y compris le néerlandais. »

Que faites-vous pendant vos vacances ?

« Des randonnées dans les montagnes autrichiennes et du ski en hiver. »

La tradition veut que cette maison soit gérée par des femmes : Barbara, Helena, Rosa, Annie, Francine...

« C'est exact. C'est déjà la cinquième génération qu'une femme est aux commandes. En réalité, c'est une situation typique dans la région. L'auberge était gérée par la femme tandis que l'homme vaquait à d'autres occupations. »

Y aura-t-il une sixième génération ?

« Je suis célibataire mais je n'exclus rien (rires). »

► www.wickler.be

Henk Van Nieuwenhove

HORECALID IN DE KIJKER

Gasthof kiest voor gastronomie en design

De gouden jaren zijn voorbij in Ostbelgië. Het ene na het andere traditionele Gasthof sluit noodgedwongen zijn deuren. Francine Wickler (36) zag dit met lede ogen aan en besloot het over een andere boeg te gooien. Van het historische en familiale Gasthof Wickler-Backes in Oudler, deelgemeente van Burg-Reuland, maakte ze het hippe à la carte restaurant Le Jardin. Met onmiddellijk succes.



Het Gasthof heeft een rijke traditie en bestaat al sinds 1880. Was het een moeilijke beslissing om het roer om te gooien?

“Voor mij was het vooral een noodzakelijke beslissing. Ik stond voor de keuze: veranderen of weggaan. Het pand was ietwat verouderd: jonge mensen haakten af. Na rijp beraad en met de steun van mijn ouders heb ik gekozen voor de eerste optie, met name een radicale vernieuwbouw én uitbreiding. Ik wou namelijk een à la carte restaurant waar ik mijn creativiteit als chef zou kunnen botvieren. Maar de bestaande keuken was te klein om tegelijk een à la carte restaurant te combineren met een feestzaal van 100 man. De oppervlakte van de keuken werd meer dan verdubbeld. Het restaurant kreeg een hedendaags design met een fabuleus uitzicht op de tuin. Vandaar ook de nieuwe naam.”

U bent al de vijfde generatie in dit huis van vertrouwen. Was u in de wieg gelegd voor de horeca?

“Mijn eerste herinneringen als kind spelen zich af in de keuken met mijn grootmoeder en mijn moeder. Ik kwam nog niet boven de tafel uit toen ik met borden rondliep om de klanten te bedienen. Ik heb dat altijd leuk gevonden. Logisch dat ik hotelschool ging studeren in Diekirch. De keuken is mijn passie. Ik hou ervan om creatief bezig te zijn met gerechten en ook van gasten te ontvangen. Ja, allicht was de horeca mijn lot dat ik niet kon ontlopen.”

Na uw studies hebt u stagegelopen in grote huizen in het Groothertogdom, in Frankrijk en Zwitserland. Toch bent u teruggekeerd naar uw heimat.

“Het plan was om tot mijn 30ste rond te zwerven en de wereld te verkennen. Maar ik vreesde dat hoe langer ik zou wegblijven, hoe kleiner de kans dat ik ooit zou terugkeren. Rond 2000 ben ik hier in de zaak begonnen, naast mijn moeder. Mijn lot ligt hier. Dit huis draagt een lange traditie, is gebonden aan de familie. En het is mede dankzij die stevige basis dat het makkelijker is om hier iets nieuws uit de grond te toveren.”

Het Gasthof op de baan van Sankt-Vith naar Luxemburg Stad is altijd al een stop- en pleisterplaats geweest voor mensen uit de grensregio Ostbelgië, Duitsland en Luxemburg. Ooit was het Gasthof café, restaurant, pompstation, kruidenierszaak, beenhouwerij, kegelbaan... bovendien voorzien van een feestzaal waar zowat alle huwelijken uit de streek gevierd werden. Een aantal activiteiten werd in de loop der jaren stopgezet tot het Gasthof met café/restaurant/feestzaal en kegelbaan overbleef. Maar de tand des tijds is onverbiddeijk: ook in de Oostkantons wil men wel eens wat nieuws.



Wat hebt u meegenomen van uw stages in het buitenland?

“Vooral de liefde voor de Franse keuken. De keuken in Le Jardin is Frans georiënteerd met invloeden uit de regio en producten uit de regio. De Eifel heeft veel meer te bieden dan wild en forel. De streek is zeer rijk aan gastronomische producten. We hebben ook een eigen moestuin en kiezen voor 100 procent verse producten van lokale producenten. Alles maken we zelf, tot het ijs en de gerookte producten toe.”

De verbouwing en uitbreiding is spectaculair en met veel smaak uitgevoerd. Heeft de nieuwe look en de bijbehorende gastronomische kaart meteen nieuw cliënteel doen toestromen?

“Als bij toverslag. Jonge mensen uit de regio waren nieuwsgierig, het à la carte restaurant trok ook een zakelijk cliënteel aan. De advocaat en de dokter kwamen een kijkje nemen. Zelfs collega-chefs van gereputeerde restaurants uit de omgeving zijn bij ons komen eten. Ik wou vooral een restaurant waar iedereen zich zou thuis voelen. Kinderen zijn zeer welkom. Voor personen met een beperking hebben we ook alle voorzieningen getroffen.”

Op de verdieping hebt u nog heel wat plaats voor gastenkamers.

“Hotel houden interesseert me niet. We hebben er de ruimte voor en ik zou dat wel kunnen want ik heb hotelschool gestudeerd. Maar ik wil niet. De keuken, het restaurant: dat is mijn ding! Ik wil het hoofd vrij houden.”

Mikt u hoog op de Michelin-ladder?

“Een vermelding en een vorkje in de Michelin zouden welkom zijn. Maar voor een ster heb ik geen ambitie. Ik wil fijne gastronomische gerechten brengen, met een verrassende touch, maar niet tegen

zotte prijzen. Regelmatig lanceren we zelfs themamenu's om de drempel laag te houden, zoals bijvoorbeeld een Belgisch menu voor de onze voetbalploeg tijdens het Europees Landenkampioenschap. We houden de caféformule onder de vorm van een loungebar. In de namiddag kun je bij ons terecht voor een streekbiertje in de lounge of een huisgemaakt ijsje op het terras. En de feestzaal en de kegelbaan voor de jongeren zijn ook een blijvend succes.”

‘De keuken is mijn passie. Ik hou ervan om creatief bezig te zijn met gerechten en ook van gasten te ontvangen. Allicht was de horeca mijn lot dat ik niet kon ontlopen’

Hoe hebt u het klaargespeeld om het nieuwe restaurant kenbaar te maken bij het publiek?

“Voorafgaand aan de heropening van de zaak heb ik zelf de lokale pers aangeschreven en uitgenodigd voor een persdag, met een rondleiding en een diner. Tot mijn verbazing zijn er een 12-tal journalisten op af gekomen. Ze kregen allemaal een persmap mee met de geschiedenis van het huis, details over de verbouwing, mijn visie op gastronomie, een stick met foto's.

Het resultaat was boven verwachting. Een of twee pagina's in de lokale kranten, uitzending op de radio, een uitzending van bijna 5 minuten op de Duitstalige televisie die het hele weekend lang in een lus werd uitgezonden. De commentaren van de journalisten waren positief, zeer positief. En iedereen in de streek had het gelezen, gehoord of gezien. De toestroom van klanten was enorm.”

Vinden ook toeristen de weg naar het restaurant?

“Grenstoeristen zijn voor ons vooral belangrijk, in de eerste plaats uit het Groothertogdom. Maar het toerisme is niet meer wat het geweest is. Voor hetzelfde geld kun je vandaag naar Ibiza of de Canarische eilanden. Deze streek moest het hebben van de natuur, de seizoenen. Maar er zijn geen seizoenen meer. We zijn er nochtans voor gewapend om toeristen te ontvangen want we spreken vier talen, ook Nederlands.”

Wat doet u zelf als u met vakantie gaat?

“Wandelen in de bergen in Oostenrijk, en in de winter gaan skiën.”

De traditie wil dat dit huis door vrouwen gerund wordt: Barbara, Helena, Rosa, Annie, Francine...

“Inderdaad, dit is al de vijfde generatie dat een vrouw aan het roer van de zaak staat. Dat is typisch in de regio. Het Gasthof werd door de vrouw gerund, de man deed andere zaken.”

Komt er ook een zesde generatie?

“Ik ben single maar sluit niets uit (lacht).”

► www.wickler.be

Henk Van Nieuwenhove