



Les Gamines

Rue des Ardennes, 18  
B-6870 Polix-Saint-Hubert  
+ 32 (0)61 61 13 29  
www.lesgamines.be



# LES GAMINES

**Quand « Les Gamines » décident de reprendre le restaurant familial, cela donne un lifting complet, une tribune au terroir et une carte canaille pour un lieu « branchouille » en plein cœur du massif ardennais.**

par Laurence Cordonnier

Chez les Piette, la passion du métier se transmet de génération en génération. C'est l'arrière-grand-mère des Gamines qui écrit la première page de l'histoire, en 1928. Depuis, la famille est propriétaire du restaurant, mais également d'un complexe hôtelier qui emploie une quinzaine de personnes. Pourtant, Aude et Lorraine, surnommées affectueusement « Les Gamines » par leur entourage, n'avaient jamais envisagé d'embrasser le métier. En 2014, suite au décès de leur maman, les deux filles, respectivement journaliste à la rubrique culinaire du journal *Le Soir* et chargée de communication dans le secteur artistique, quittent leurs métiers pour se jeter dans le bain de l'entrepreneuriat. Elles reprennent l'affaire avec entrain, créativité et audace. Animées par mille et une idées à la seconde, elles ont révolutionné le restaurant. D'abord, par sa rénovation particulièrement réussie. Ensuite, en insufflant

un management moderne et plus participatif. Elles ont également apporté leur grain de sel en cuisine afin de faire évoluer le concept de restauration vers celui de « bistronomie », avec un profond respect du terroir. Car la seule chose que Les Gamines aiment à l'ancienne, c'est leurs viandes et leurs légumes ! Les demoiselles ne travaillent qu'avec des producteurs de la région, principalement bio.

À l'entrée du restaurant, une rôtissoire monumentale tourne les viandes des artisans-bouchers de la région. On voit les équipes qui s'activent en coulisse pour préparer les croquettes au fromage d'Orval. D'entrée de jeu, les sens sont en éveil !

## Le locavorisme, un leitmotiv

En province de Luxembourg, on n'élève pas de thon rouge. Nulle trace donc de cet ingrédient sur la carte des Gamines. Car Aude et Lorraine sont fières de leur région et convaincues de l'intérêt d'une consommation locale. Au gré des saisons, elles vous emmènent en balade gastronomique au fil des saveurs cultivées avec talent par leur réseau de producteurs luxembourgeois. Ces artisans approvisionnent le restaurant en jambons de marccassin, truites fumées, fromages affinés à la bière... Sans oublier que chez



© DOC Les Gamines



## « LA TRANS-ARDENNAISE® OU LA GRANDE TRAVERSÉE DE L'ARDENNE »

Randonnée linéaire de 160 km avec un dénivelé de 2820 m qui traverse les vallées de l'Ourthe, du Laval, de la Masblette, de la Lesse, de l'Our avant de rejoindre la vallée de la Semois.

À La Roche-en-Ardenne (libre de date)  
www.randobel.be





© DOC Les Gamines

Les Gamines, tout est bon dans le cochon... et dans le bœuf aussi, d'après les pièces du boucher qui figurent en suggestion. Une viande bien sûr élevée en plein air dans la province, labellisée et majoritairement rustique, pour « une chair savoureuse, dotée d'un vrai bon gras de qualité qui donne un goût inimitable, à l'ancienne ».

Pour Les Gamines, le locavorisme est une évidence ! D'autant qu'il contribue à favoriser l'économie locale et à ancrer l'établissement dans sa région. La carte des bières n'échappe donc pas au concept. Saviez-vous que l'on retrouve de nombreuses brasseries et micro-brasseries en province de Luxembourg ? Alors, si l'envie vous prend de commander une Gengoulf ou une Petite Vertu, vous êtes au bon endroit !

Pour le vin, vous êtes invités à vous servir directement dans le cellier. Au prix de chaque bouteille, vous rajouterez la somme forfaitaire de 15 €. Cette technique vous permet de sélectionner des bouteilles qui vous font vraiment plaisir, à tarif non exponentiel. On sait séduire les épicuriens.

#### La cuisine à quatre mains

Dans un resto classique, on trouve un chef. Dans le concept bistrannique local développé par les deux sœurs, en cuisine, on retrouve un chef et



© DOC Les Gamines

Pour Les Gamines, le locavorisme est une évidence ! D'autant qu'il contribue à favoriser l'économie locale et à ancrer l'établissement dans sa région. La carte des bières n'échappe donc pas au concept. Saviez-vous que l'on retrouve de nombreuses brasseries et micro-brasseries en province de Luxembourg ? Alors, si l'envie vous prend de commander une Gengoulf ou une Petite Vertu, vous êtes au bon endroit !





© DOC Les Gamines

Enthousiasme et créativité ! Et si la cuisine à quatre mains est un concept nouveau, il a notamment été rendu possible par une approche contemporaine du management.

son chef d'orchestre : une association inédite entre le talent culinaire du chef passionné Didier Suetens et Lorraine, toujours à la recherche de produits à sublimer. Didier apporte tout son savoir-faire, sa générosité et sa gourmandise tandis que Lorraine travaille sur les recettes, les idées de dressage, les nouvelles techniques et les produits. Le résultat ? Entre autres choses, la salade « Fall in love » au jambon de marccassin artisanal de Murielle Courtois ou la « glace des Gamines... si tu oses ». Enthousiasme et créativité ! Et si la cuisine à quatre mains est un concept nouveau, il a notamment été rendu possible par une approche contemporaine du management.

### Le design made in Ardenne

Changement de mains, changement de nom et surtout de look pour le restaurant des Gamines, autrefois nommé « Val de Poix ». Dans la salle, quelques éléments, vestiges du passé, apportent juste ce qu'il faut de souvenirs. Le bois, l'ardoise et la pierre, matériaux vedettes de la province, occupent une place essentielle dans la nouvelle déco, toute en chaleur et en harmonie. Les deux patronnes ont beaucoup voyagé et elles désiraient s'inspirer des lieux spacieux et aérés qu'elles ont notamment fréquentés à New York. Elles vous livrent aujourd'hui leur version made in Ardenne, authentique et sans arrogance. Aux portes de Saint-Hubert, capitale européenne de la chasse et de la nature, l'établissement des « Gamines » fait partie de ces lieux que l'on découvre peut-être un peu par hasard, mais où l'on revient... volontairement !



© DOC Les Gamines

## À VOIR, À FAIRE

### Le Domaine provincial de Mirwart

Aux touristes de passage dans leur établissement et en recherche de calme et d'évasion, les Gamines recommandent le Domaine provincial de Mirwart. D'une superficie de 1350 ha, le lieu a tout pour séduire en termes d'infrastructures : activités ludiques, étangs, promenades balisées, pisciculture. Mais il plonge surtout le visiteur dans un bain de nature sauvage et authentique à travers sa rivière et sa forêt de feuillus et de résineux. Vous découvrirez également l'histoire de ce lieu magique. Les témoins du passé feront resurgir le souvenir de nos aïeux, de leurs activités, de leurs ouvrages...

Rue du Moulin, 16 — B-6870 Mirwart  
+32 (0)84 36 62 99 / [www.province.luxembourg.be](http://www.province.luxembourg.be)