

BÉTHUNE, "L'ART DES METS" A LE VENT EN POUPE

# Un coup de jeune pour la cuisine traditionnelle

Restaurant créé par le chef Olivier Duez, "L'Art des mets" propose une cuisine à la fois traditionnelle et inventive. L'enseigne évolue dans le champ de l'économie sociale et solidaire.

**E**n à peine une année d'existence, "L'Art des mets" est parvenu à se forger une solide réputation dans le Béthunois. Le chef Olivier Duez a souhaité investir un créneau particulier pour lequel il y avait manifestement une place à prendre. *"Je voulais remettre au goût du jour les repas que préparaient nos grands-mères, en revisitant les recettes, en apportant une touche d'originalité. Par exemple, je sers une pièce de rumsteck avec une croûte de chorizo et une confiture d'oignons rouges... Mon ami Marc Meurin m'a encouragé à sauter le pas. Mon plan de carrière a toujours été respecté à la lettre et j'ai voulu relever ce challenge"*, souligne-t-il. Ainsi, à 48 ans, l'intéressé, qui avait travaillé jusque-là en tant que salarié dans de pres-

tigieuses enseignes, s'est lancé dans la création de son propre établissement. Une année aura été nécessaire pour mener à bien la concrétisation de ce projet et, en mars 2013, "L'Art des mets", avec ses 26 couverts, ouvrait ses portes.

Olivier Duez a adjoint à son projet une dimension sociale. En effet, lors de sa dernière expérience professionnelle, il avait, en tant que chef de cuisine, favorisé l'intégration d'une personne handicapée dans le monde professionnel.

Une dimension sociale. Sensible à cette problématique et devant cette initiative qui a été couronnée de succès, il a voulu maintenir ce cap. *"Nous étions deux employés. Je voulais donner une chance à des personnes en difficulté. J'ai donc recruté en plus deux apprentis qui souffrent d'un han-*

*dicap, l'une en cuisine et l'autre en salle. Je suis satisfait de leur travail, mon rôle est de faciliter leur intégration dans le monde de l'entreprise et plus largement dans la société"*, explique Olivier Duez, qui voit son restaurant estampillé du sceau de l'économie sociale et solidaire.

Des qualités humaines couplées à une cuisine de qualité, tels sont les ingrédients de la recette du succès pour le chef Olivier Duez. Ce dernier confectionne ses plats à partir de produits frais qu'il sélectionne chez des fournisseurs de confiance et qu'il connaît depuis plus de 15 ans. De même, il s'évertue à travailler des matières premières de saison. *"La carte change quatre fois par an. Je ne conçois pas de proposer des fraises en décembre !"*, souligne celui qui est référencé par le Col-



Olivier Duez s'est rapidement fait un nom sur Béthune.

lège culinaire de France, le Club gastronomique Prosper Montagné et qui appartient à l'Ordre international des disciples d'Auguste Escoffier (ndlr : son parrain n'est autre que Marc Meurin).

Pour son premier exercice, "L'Art des mets" a dépassé ses objectifs initiaux. Le restaurant a séduit une clientèle de cadres mais également de gens qui souhaitent se faire plaisir en dégustant une cuisine leur rappelant leur enfance. Satisfait d'avoir placé son entreprise sur de bons rails, Olivier Duez souhaite conserver la même ligne de conduite, en gardant notamment un établissement à taille humaine.

Philippe JANS