

La Trousse Bière devient Poto, un restaurant à la « gastronomie décomplexée »

Pauline et Thomas Deligne reprennent La Trousse Bière, le café-estaminet de Zudausques, rouvert en octobre 2020 grâce au réseau 1000 cafés. Pendant l'été, ils ont métamorphosé l'endroit et lui ont offert un nouveau nom, Poto. Réouverture le 22 octobre.

PAR JENNIFER LAURE DUBAN
jennifera@voixdunord.fr

ZUDAUSQUES. Poto, « c'est un prénom. Pauline et Thomas. Du à échoir, on en a discuté avec les voisins, ça nous plaisait », sourit Thomas Deligne. « Ce sont deux ans de travail. Le projet, c'est de rendre un lieu accueillant, convivial, réconfortant. Tout ce qu'il y avait, c'était des tables, des chaises, mais rien de plus. On a dû tout refaire, enlever les tables, changer les couleurs, etc. », continue la jeune femme. Si Poto, le nom du bar-restaurant qu'ils ont ouvert à Zudausques, n'est pas un projet, c'est pour tout ça. « C'est un très bel établissement qui nous accueille, réconfortant, réconfortant. C'est une belle aventure, ça nous a permis de communiquer pour 1000 cafés. On crée toujours dans cet esprit-là ».

TRANSMETTRE. Jusqu'à cet été, Poto était La Trousse Bière, l'estaminet de Zudausques ouvert il y a quatre ans tout juste grâce à 1000 cafés. Une opération lancée par le groupe SOS pour redynamiser les petits villages en faisant revivre les cafés.

Il était même le premier de la région. Heureusement, a-t-il déclaré, et dans les vingt-quatre premières communes sélectionnées en France. Les bénévoles qui le tenaient, « seulement treize », confiait Antoine Godeau, responsable régional pour 1000 cafés. Il prendra sa retraite.

Pauline et Thomas Deligne avaient eux le souhait de reprendre une affaire.

« Ça fait plus de quinze ans qu'on est ensemble. On s'est toujours dit qu'on prendrait du bon pour une belle ouverture. » Elle a travaillé au Trill café à Saint-ombert, le deuxième des Hauts-de-France pour nombre de 1000 cafés – avant de créer sa chocolaterie. L'histoire gourmande à Bourbourg ou le couple vivait. « On est tombé sur l'annonce, on connaissait le projet (l'association), indique la trentenaire. On a d'abord voulu discuter de candidature », continue Tho-

mas Deligne. Lui a travaillé six ans au Grand Hôtel au Touquet, deux restaurants, un gastronomique et un bistro chic. « Ce fut plus de quinze ans en tant qu'employé, on s'est retrouvé au lieu de l'échec du Zouger. On s'est toujours dit qu'un projet de bar-restaurant pour une belle ouverture, ça nous allait », raconte Thomas Deligne. « Ici, il y avait du confort, on a été privilégié face à d'autres », ajoute son épouse.

« ENORME CHANGEMENT » Au milieu de l'été, ils y ont passé leurs vacances. « C'est un énorme changement, de maison, de job, un projet à l'échelle de quelques mois », commente Pauline Deligne. « On a commencé les travaux début août, pendant deux mois et demi à deux, quelques amis ont voulu nous aider. On a fait appel à des professionnels pour créer la cuisine », précise son conjoint. Ils ont dessiné un lieu à leur image, chaleureux, décontracté, basé sur soi et sur les tables, rustique et sophistiqué à la fois. « Ce change-tout-à-fait de style, de l'estaminet à quelque chose de plus moderne, plus chaud », explique Didier Bie, le maître de Zudausques.

« Un menu entrée, plat, dessert à 29 euros le midi, à 39 euros le soir, une carte fixe élaborée en puisant dans les produits du terroir. »

« Le profil de Thomas et Pauline a convaincu 1000 cafés, plus que les dizaines d'autres candidats. C'est une commune attractive, un excellent réseau avec une mairie facilitante pour la réalisation du projet, locaux adaptés, locaux. Ça me fait de suite afficher une belle ouverture, et on fait toujours le plein de produits du terroir. »

Les visiteurs parleront de « gastronomie décomplexée des cafés traditionnels ». Un menu entrée, plat, dessert à 29 euros le midi, à 39 euros le soir, une carte fixe élaborée en puisant dans les produits du terroir. « J'ai dû aller récupérer les produits, travailler en grande ville. En dix heures des figures à Tilly, Cambronne, comme le chef. Ce sera des produits de saison. Ici c'est le début de la Saint-Jacques, des escargots... »



Thomas et Pauline Deligne, 32 ans tous les deux. Lui était chef au Grand Hôtel au Touquet, elle avait ouvert une chocolaterie à Bourbourg. (Atelier gourmand)

mas. « C'est le début de la Saint-Jacques, des escargots... »

« On ne se concentre plus à Zudausques, on se concentre à Zudausques. »

« On ne se concentre plus à Zudausques, on se concentre à Zudausques. »

« On ne se concentre plus à Zudausques, on se concentre à Zudausques. »

« On ne se concentre plus à Zudausques, on se concentre à Zudausques. »

« On ne se concentre plus à Zudausques, on se concentre à Zudausques. »

UNE ADRESSE

Forcément, « un mot est toujours content qu'une activité se pérennise dans un village, surtout quand c'est un commerce », énonce Didier Bie, le maître de Zudausques, qui avait reçu son village dans le dispositif 1000 cafés il y a quatre ans. « Ici, il y avait une adresse », dit l'homme, même dans un village jeune, à faire la route pour découvrir une bonne table. Si on parle de Zudausques parce qu'il y a une belle adresse, le site n'est pas adapté. « C'est un joli projet qui a permis, même quand à lui Antoine Godeau pour 1000 cafés. Les conditions sont étonnantes pour que nous aient été des bénéficiaires de la commande. Le projet, c'est 80 % de la réussite du projet. Mais Thomas et Pauline sont déterminés. »

Renseignements au 03.21.83.51.02