

undefined - jeudi 9 avril 2026

Pays-Haut Val d'Alzette

VILLERUPT

Un partenariat de trois ans : La Dame Jeanne et L'Arche en lune de miel

Sébastien Bonetti



L'équipe de La Dame Jeanne a pris ses quartiers à L'Arche de Villerupt. Photo Sébastien Bonetti

Le pôle culturel L'Arche de Villerupt accueille depuis quelques mois l'équipe de La Dame Jeanne, un restaurant basé à Metz et qui fonctionne avec des produits frais et locaux.

Les deux structures viennent de signer une convention de trois ans. Rencontre.

L'histoire d'amour entre le pôle culturel L'Arche de Villerupt et le restaurant La Dame Jeanne de Metz, consolidée par la signature officielle récente d'un partenariat de trois ans, a commencé lors de la dernière édition du Festival du film italien. « L'Arche nous a sollicités parce que ses responsables avaient un souci de restauration. Ils nous ont demandé si on était capables d'assurer durant les deux semaines de l'événement. Le tout en adéquation avec le territoire. On s'est d'abord demandé pourquoi faire appel à des jeunes de Metz, puis on s'est dit que ce serait un beau défi. On a accepté », explique Pierre-Alexandre Huet, l'un des deux fondateurs de l'entreprise, avec Paul Zehren.

Les deux quadragénaires et leurs amis concoctent des plats qui marquent les esprits, et font forte impression durant dix-huit jours, midi et soir, sept jours sur sept. « On a simplement mis comme ingrédients nos valeurs : une cuisine de copains, de famille, le bien vivre ensemble, le sourire, le respect des gens, clients comme producteurs, des produits frais et locaux, le moins

d'intermédiaires possible. Et ça a fonctionné. » Travailler dans des conditions optimales les stimule également. « On a découvert un outil incroyable ici : une cuisine extraordinaire, une vraie plonge, un four mixte, le tout pensé pour faire même de la gastronomie, tout en étant efficaces. On était comme des enfants dans un parc d'attractions : heureux et excités. »

Alors, quand le pôle culturel propose à la dizaine d'employés de La Dame Jeanne de remettre le couvert, mais cette fois-ci durant trois ans, pas de doute : ces derniers foncent. « Paulo vient de la vallée de la Fensch, et moi de la vallée de l'Orne. Ce sont des territoires à l'histoire similaire à celle de Villerupt. On connaissait plein de gens qui venaient d'ici et on veut répondre aux problématiques du territoire. Il y a peu de restaurants dans le secteur, donc ce serait une forme de consécration si on était ouverts tous les week-ends, tout en permettant d'attirer plus de monde à L'Arche. Et puis dans notre métier, c'est dur de trouver du personnel. Or ici il y a le lycée Darche de Longwy. Dans un second temps, on pourrait se rapprocher d'eux pour des interventions ponctuelles, ou autres. »

Pour l'instant, le bar-restaurant de L'Arche est ouvert lors des soirées et événements, comme les week-ends des [Grands voyageurs](#) et le [Festival du film italien](#). « On a des propositions italiennes, forcément. À nous maintenant d'offrir des découvertes, de trouver une formule qui fonctionne, et de nous inscrire dans le temps. »

L'attitude de Pierre-Alexandre Huet et de ses compagnons pour durer sera simple : « On ne va snober personne, parce qu'on en a été victimes à Metz quand on a ouvert il y a quelques années, puis quand on s'est agrandis. Certains ne pensaient pas qu'on allait réussir. Sauf que depuis, on a fait du chemin : partenariat avec la Cité musicale de Metz, etc. »