

Restaurant à Avion

“Al’fosse 7” : cuisine du Nord et ambiance de la mine

Publié dans l'édition Nord N. 8632 par Guillaume Cugier



Jonathan Fardoux et ses parents ont créé un restaurant-musée qui met le patrimoine local à l'honneur jusque dans l'assiette.

roulement de produits plus important.

Surtout, *«notre politique tarifaire n'a pas évolué depuis l'ouverture car nous voulons être accessibles à toutes les bourses. Certaines personnes des cités minières alentour prennent rendez-vous pour venir manger à une de nos tables»*, se félicite Jonathan.

Après deux années de travaux, l'ancienne maison familiale des Fardoux est devenue un restaurant-musée typique du nord de la France. *«Nous avons voulu rendre hommage aux gens du secteur, le thème de la mine nous tenait à cœur»*, explique Jonathan Fardoux.

Le succès de l'établissement, ouvert depuis novembre 2008, tient en partie à ce choix, mais aussi à une tradition régionale culinaire et ses plats typiques (carbonnade flamande, potjevlech). Pour ce faire, Jonathan et son chef de cuisine sélectionnent soigneusement les produits : *«Cela nous coûte un peu plus cher, mais nous avons des produits de très bonne qualité.»* Il en résulte une cuisine de grande qualité et de saison.

Ces produits proviennent à 90% de fournisseurs de la région, de la petite ferme de Givenchy aux grossistes en viande. L'établissement devrait dans les mois à venir faire évoluer sa carte qui deviendra une ardoise afin d'offrir un

Guillaume CUGIER