

## La Gloriette a régalié les Parisiens - 13/10/2009

**Marche-en-Famenne** - Le célèbre restaurant marchois a participé au 4 e Mondial de l'Antiquité à Paris, dont le thème était « L'art et la gastronomie ».



Haut lieu de la brocante et de l'antiquité depuis plus de 120 ans, au sein duquel chinent tant les collectionneurs mondains que la plus populaire des classes, le quartier des Puces de Paris-Saint-Ouen a également appris à faire, avec le temps, la part belle aux tournages de cinéma, mais aussi à la gastronomie. Au point que « *L'art et la gastronomie* » était le thème du 4e Mondial de l'Antiquité. Chaque année, cet événement draine des centaines de milliers de personnes.

Restaurateurs à « La Gloriette », à Marche, Olivier Bauche et Véronique Fauvarque, son épouse, n'auraient voulu pour rien au monde manquer l'édition 2009. « *Nous avons été contactés au début de la semaine passée par l'association des Jeunes restaurateurs d'Europe (JRE), dont nous faisons partie, au même titre que 350 autres restaurateurs âgés de moins de 37 ans,*

*explique Olivier Bauche. Il leur manquait des gens pour occuper la vingtaine d'aubettes à leur disposition. Nous n'avions à ce moment encore aucune réservation pour vendredi. Nous avons dès lors accepté de participer.* » Travail de nuit C'est ainsi que vendredi matin, Olivier et Véronique, mais aussi Audrey, membre de leur personnel, ont pris la direction de Paris, avec notamment à bord du camion frigo loué 1 200 sandwiches et 1 200 desserts mijotés spécialement quelques heures auparavant à peine. « *Avec toute l'équipe de La Gloriette, nous avons préparé le tout la nuit de jeudi à vendredi* », avance Olivier Bauche, sur la route vers *La Nuit des Puces*, organisée vendredi soir, et uniquement accessible aux VIP.

Arrivés en fin d'après-midi aux Puces, les préparatifs ne sont pas terminés. Loin de là même. Il faut encore emballer la marchandise, dans des boîtes décorées de la tour Eiffel qu'on leur remet à leur descente du camion. En l'occurrence d'un pain au soja beurre de truffe, jambon d'Ardenne, roquette et parmesan, pour le sandwich, et d'un crémeux chocolat - belge bien sûr - gelée de mandarine et sa truffe croquante, en dessert.

« *Il fallait répondre au thème imposé, la gastronomie en boîte ou l'art du sandwich revisité par les grands chefs* », précise Olivier Bauche.

Dix-huit heures sonnent alors aux horloges de l'allée des Puces, où ils ont pris place aux côtés des autres JRE privilégiés. Une allée, de même que ses environs, qu'envahissent rapidement des dizaines des milliers de personnes.

### Dans Le Parisien

La foule parmi laquelle Babette, une célèbre restauratrice parisienne, ou encore le maire adjoint de Saint-Denis, qui n'hésitent pas à faire une halte gourmande au stand de « La Gloriette ». Ou encore un journaliste du célèbre quotidien « Le Parisien », et d'autres journalistes qui les assomment de questions et les mitraillent. Bref, les chefs belges ne sont pas passés inaperçus à Paris. B. G.

(L'Avenir Luxembourg)

