

# Le Longchamp a un nouveau patron

**O**n croise souvent les mêmes personnes, des habitués, au Longchamp, rue Merlin-de-Douai, le matin. Thierry, le serveur, fidèle au poste depuis 28 ans, n'a même plus besoin de leur demander ce qu'ils veulent. Ce qui va changer dans cet établissement douaisien, ce ne sont ni les clients, ni le serveur mais les patrons.

Daniel et Rose-Marie Balcerak ont vendu leur fonds de commerce à Pierre et Cindy Kucharski, nouveaux propriétaires à compter du 1<sup>er</sup> mars.

Pierre Kucharski sera le vrai patron, son épouse gardant son emploi de psychologue. Il n'est pas nouveau dans le métier : il a longtemps été cuisinier puis chef de cuisine notamment dans le restaurant de ses parents (La Coupole à Arras). Passé ensuite par la restauration collective pendant 4-5 ans, il a eu envie de se mettre à son compte. Pourquoi Douai ? Pourquoi le Longchamp ? Surtout en raison de sa proximité avec le tribunal. Thierry, entre deux cafés, valide le constat que la clientèle est moins nombreuse depuis le début des travaux : « *c'est un mal pour un bien* ». Car dans quelques mois,

**DOUAI** Pierre Kucharski a repris les rênes du Longchamp depuis le 1<sup>er</sup> mars. Il rouvre l'établissement le 6 mars avec quelques aménagements et de nouveaux services

## Locataire

Depuis 2004, les Balcerak sont propriétaires du fonds de commerce de Longchamp mais c'est la ville de Douai qui est propriétaire de l'immeuble comprenant le local commercial mais aussi un appartement à l'étage. Pierre Kucharski devient ainsi locataire de la Ville.

Pierre Kucharski vous accueillera au Longchamp à partir du 6 mars à 7h30.

quand l'extension du palais de justice sera terminée, les clients vont de nouveau affluer.

« *Le tribunal c'est une opportunité. C'est toujours bien d'être dans un quartier qui bouge et se rénove* », continue Pierre Kucharski. Le nouveau patron du Longchamp va se mettre au diapason et rénover aussi son établissement. Petit à petit. Coups de peinture, éclairages plus modernes, nouveau mobilier,

etc. Pas de grosses modifications avant l'ouverture officielle le 6 mars à 7h30 (une fermeture est prévue entre le 1<sup>er</sup> et le 6 mars) mais des petites retouches en douceur. Ce qui changera surtout, c'est la restauration. Le nouveau cuisinier est déjà aux fourneaux. Il confectiionnera chaque jour six salades différentes et un vrai plat du jour. La formule à moins de 10 euros va évoluer : elle comprendra le plat,

la boisson et le dessert. Des desserts qu'on pourra consommer toute la journée : le chef a une formation de pâtissier !

Pour couronner le tout, Thierry, le serveur, pourra continuer de satisfaire ses habitués du matin avec une vraie formule petit déj' (à 3,50 euros) servie à partir de 7h30 comme il le fait depuis 28 ans...

**Bruno Place**

