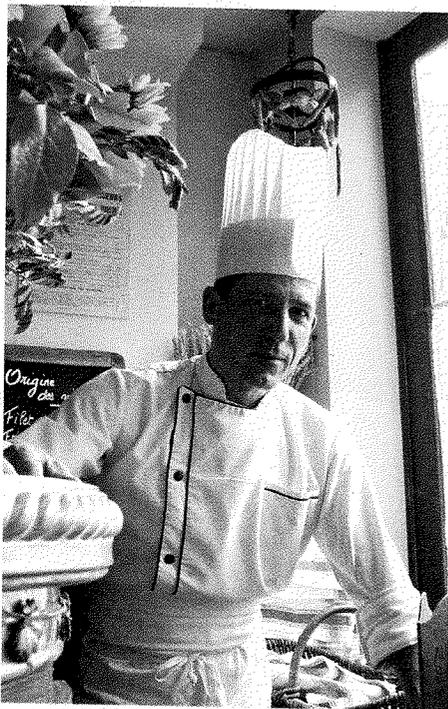


95

LAURENT GATTUSO - AUBERGE RAVOUX - AUVERS-SUR-OISE

Nourritures spirituelles

C'est la cuisine du chef Laurent Gattuso qui a été récompensée, mais c'est une équipe qui a gagné. Ils sont trois : Stéphanie, Alain et Laurent, animés par la même passion communiquée par le propriétaire des lieux, M. Janssens : "Retrouver l'âme des lieux du temps de Van Gogh." En effet, si l'Auberge Ravoux a été rachetée en 1993, ce n'est qu'en 2007 que le restaurant de l'Auberge prend son essor avec l'arrivée de Laurent Gattuso. Ce petit restaurant de 48 couverts est un vrai challenge pour lui qui a l'expérience des grandes brasseries. Il teste les anciennes recettes. Et c'est une réussite comme ce gigot de cinq heures, plébiscité par les clients qui viennent du monde entier visiter la chambre du peintre, et qui restent déjeuner à l'Auberge Ravoux. "L'addition moyenne est de 35 € par personne, vins compris, et le premier menu est à 29 €." Ici, on ne réalise que



CA 2007 : 400 000 €
Ticket moyen : 35 €
Places assises : 48
Nbre de couverts/jour : 30
Effectif : 4 personnes
Fermeture annuelle : d'octobre à mars

30 couverts pas jour, mais qu'importe. "Nous pratiquons un tourisme de mémoire. Certains vendredis soir, il nous arrive de refuser du monde pour notre dîner aux bougies." Le restaurant est fermé pendant cinq mois, d'octobre à mars, ainsi que les lundis et mardis toute la journée, et n'est ouvert le soir que les vendredis et samedis. Ici, nourritures spirituelles et terrestres ne font qu'un. Vincent aurait aimé ! ■

Évelyne de Bast

AUBERGE RAVOUX

PLACE DE LA MAIRIE
95430 AUVERS-SUR-OISE
TÉL. : 01 30 36 60 60

Le chef Laurent Gattuso.