

AUJOURD'HUI

Donner le la ▶ L'orchestre de la Morinie invite à donner le ton de la nouvelle année, aujourd'hui à partir de 15 h 30 à la salle Vauban, avec un répertoire d'inspiration viennoise. ■

BONJOUR ▶ La phobie des poubelles

La conduite nocturne ne m'a jamais emballée. Mais je parviens toujours à esquisser un éventuel obstacle se présentant sur ma route. Pour cela, je balaie les feuilles d'arbre d'un revers d'essuie-glace,

je fais briller mes phares dans les yeux des chats et je ne me laisse pas distraire par les illuminations de Noël sur les maisons. Mais l'autre jour, j'ai affronté un obstacle inattendu : une poubelle. Le vent l'avait déplacée du trottoir

avant de la faire glisser sur la route. Et la rue s'est transformée en une piste de slalom pour voitures. Et là, même mes phares ou mes essuie-glace n'ont rien pu faire. Alors les poubelles au garage ! ■ A.L.

PENSEZ-Y !

Coupole fermée ▶ Les piscines du secteur rouvrent à partir de lundi mais la Coupole, elle, va observer sa fermeture annuelle de ce lundi au 19 janvier. ■

LE VISAGE DU DIMANCHE

Richard Verlenne, restaurateur à Saint-Omer : « Chaque année est un challenge »

Richard Verlenne est propriétaire, avec son frère, de trois restaurants audomarois. La carrière professionnelle du natif de Delettes, helfalois d'adoption, a été guidée par une suite d'opportunités. Qu'il n'a jamais hésité à saisir.

PAR MARIE JANSANA
saintome@lavoxdunord.fr

Avec des parents bouchers charcutiers traiteurs, la voie était presque tracée pour Richard Verlenne. Après avoir suivi une école hôtelière en Belgique, il a rejoint la boucherie familiale à Delettes. Puis il a tracé son parcours professionnel au gré des opportunités qui se sont offertes à lui. « À chaque fois, les affaires se sont conclues très vite », se souvient-il. Des décisions rapides, qu'il n'a pas regrettées. D'abord, il reprend un bar-tabac-presses aux Attaques. Il redresse l'affaire, et la revend quand l'occasion se présente, d'autant qu'il a senti poindre « des années critiques » pour le commerce du tabac. Dans le même temps, « une porte s'est ouverte à Saint-Omer ». Il la pousse et devient propriétaire de la Bonne Franquette, place Foch. Son petit frère Olivier, qui a suivi le même cursus en Belgique, le rejoint dans l'aventure. Devenue la BF, la brasserie existe à Saint-Omer, depuis le début du XX^e siècle. « À l'origine, c'étaient les établissements Chevalier. J'aimerais connaître la date exacte de création ! » Quatre ans plus tard, les frères as-



Richard Verlenne, 44 ans, patron de trois restaurants, associé avec son frère.

sociés reprennent le Seven qui devient le Zinc. Dernière acquisition, une ancienne crêperie d'Arques qui reprend le concept de la BF première du nom. Les deux frères sont soudés par le parcours professionnel mais aussi par la musique. Avant leurs 20 ans, tous deux jouaient dans un orchestre. L'aîné à l'accordéon, le cadet à la trompette. Les Inséparables, quatre copains, tournaient dans la région. Aujourd'hui, la musique pour Richard Verlenne, c'est à l'occasion, pour le plaisir, lors des fêtes de famille. Plus vrai-

ment le temps. Les restaurants tournent sept jours sur sept, et il est père de famille. Trois enfants, dont l'aîné semble prêt à suivre ses traces et a entamé une école hôtelière. Entre boulot et famille, une vie bien remplie s'offre à Richard Verlenne, qui se décrit comme « très dynamique ». Pas le temps de s'engager dans des passe-temps ou des associations, si ce n'est à Saint-Omer challenge : « Cette association d'indépendants permet d'échanger des idées, de bénéficier de conseils, de rencontrer du monde. » « Chaque année, aux restaurants,

est un challenge, analyse-t-il. Cela démarre progressivement, puis quand on stagne, il faut savoir faire mieux, innover, en jamais se faire oublier. Ne jamais rester sur ses acquis. » Un précepte qui se vérifie aussi dans sa vie professionnelle. Le dénominateur commun de son parcours : « Le sens du commerce, les relations avec la clientèle, avec les fournisseurs. » Et pour la suite ? La porte reste ouverte à de nouveaux défis à saisir. « On verra comment cela se présentera, au fur et à mesure des opportunités... Pourquoi pas un autre restaurant ? » ■

PORTRAIT AUDOMAROIS

Frites ou choux-fleurs ?

« Frites. Je ne peux pas dire autre chose ! C'est un plat principal. Les légumes, endives, choux-fleurs, c'est en accompagnement. »

Marais ou jardin public ?

« Jardin public. C'est l'un des plus beaux du département. C'était une sortie quand j'étais enfant. En second, le marais. On y revient toujours... »

Cathédrale ou Coupole ?

« Coupole. Forcément, j'habite à Helfaut. Je la conseille aux clients en premier, ou s'il fait beau, c'est une balade en bateau dans les marais. Il y a plein de choses à découvrir, le Blockhaus d'Eperlecques, la distillerie de Houle... »

Centre-ville ou centre commercial ?

« Centre-ville, à 100 %. Je ne vais jamais à Auchan. Je vais parfois dans un supermarché, mais les légumes, la viande, je les prends dans le centre-ville. Les fournisseurs de nos restaurants sont en priorité des indépendants de l'Audomarois. »

Comédie de l'Aa ou Ociné ?

« Je dirais plutôt cinéma. Mais je ne me souviens pas d'y être allé, par manque de temps. Je ne suis jamais allé à la Comédie de l'Aa. Pourtant ce n'est pas les occasions qui manquent. Mais je travaille quand c'est le temps des loisirs. »

Qui souhaitez-vous voir dans cette rubrique la semaine prochaine ?

« Jean-François Tallex, qui a repris la Sadeco à Tatinghem. On a fait appel à lui quand on a acheté les restaurants et quand on les rénove. Il a un beau parcours. »

SES DATES

- 28 octobre 1969 ▶ Il naît à Saint-Omer et grandit à Delettes.
- Mai 1997 ▶ Naissance de son fils aîné Clément.
- 2002 ▶ Il s'installe à Helfaut.
- Avril 2004 ▶ Il se marie.
- Juin 2005 ▶ Naissance de sa fille Justine. La même année, il rachète, en s'associant avec son frère Olivier, la Bonne Franquette sur la place Foch de Saint-Omer.
- Janvier 2007 ▶ Naissance de son benjamin, Pierrick.
- 2009 ▶ Rachat du Seven devenu le Zinc, place Foch.
- 2010 ▶ Rachat de la Bolée, devenue la BF, à Arques.