

S'il existe des parcours atypiques qui se dessinent comme un rêve à réaliser, des histoires d'hommes et de femmes dont le chemin suit en quelque sorte le cours d'une destinée, Delphine Lelleux en fait incontestablement partie.

En effet, la patronne du Ch'ti Charivari à DOUAI a laissé derrière elle son élevage Ardéchois pour accomplir un rêve lui collant à la peau depuis l'enfance. Devenir restauratrice. Bien que tout ne fut pas facile avec le temps, cette femme de caractère et de conviction a su croire en elle afin de se donner les moyens de ses ambitions. Toujours souriante, son dynamisme et l'amour de son métier se transmet inévitablement dès lors que l'on passe dans son restaurant. L'ambiance chaleureuse et l'atmosphère qui s'y dégage ne peut que vous donner envie de rester à table pour profiter d'un instant suspendu sur la courbe du temps.

Elle aura su importer dans la région nord pas de calais un petit bout de terre savoyarde, offrant ainsi à ses clients ces moments d'évasion qui se font si rares de nos jours. Lorsqu'elle parle de son métier, on ressent tout de suite cette chose qui lui colle à la peau, cette sorte de feu sacré :

«La restauration est un métier extraordinaire, mais un métier très difficile, donc la passion est déterminante.»

D'un coup elle enchaine, comme si elle fut entraînée par un déluge de mots lorsqu'elle revient sur son histoire:

«Me franchiser était un moyen de bien démarré. Le concept de restauration savoyard me convenait et je bénéficiai des avantages de la franchise. Tous les éléments étaient en place pour me mettre le pied à l'étrier.»



Cependant, il lui était inconcevable de se dire patronne sans avoir au préalable connu tout les rouages du métier. D'ailleurs, la relation privilégiée qu'elle entretient aujourd'hui avec les membres de son équipe s'est bâtit sur cette forme de respect, sur le principe qu'on ne parle bien que de ce que l'on connaît:

«Je ne conçois pas d'être restaurateur sans connaître par cœur les ficelles du métier, en passant des plus élémentaires aux plus compliqués. On ne sait que ce qu'on l'on a vécu et pratiquer sois même ! On ne peut pas être crédible avec ses employé si on ne sait pas les remplacer le cas échéant, et les manager sans savoir ce qu'ils vivent au quotidien. Je suis fier d'être passé par là ! J'ai appris mon métier en étant au contact de celui-ci, ainsi qu'avec les hommes et femmes qui en font sa richesse.»

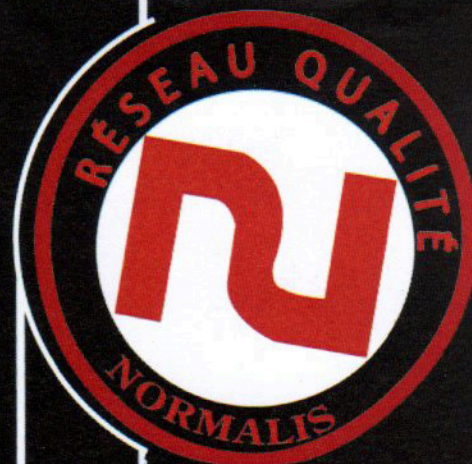
Philosophe et déterminé, Delphine Lelleux n'en demeure pas moins une grande professionnelle. On se rend d'ailleurs compte de son sérieux dès lors que des questions d'hygiène et sécurité alimentaire remontent à la surface... :

« En Ardèche j'étais consciente des risques d'intoxication, et je dois avouer que prendre le risque de rendre malade les clients n'est pas concevable. Je ne peux pas admettre de faire à manger dans une cuisine infecte et malpropre. »

Consciente de ses responsabilités et de la limite de ses qualifications, Delphine Lelleux n'a donc pas hésité à trouver une solution :

«Comme je ne suis pas compétente pour tout savoir en termes de réglementation, j'ai fait appel à normalis, pour éviter de faire des erreurs. Chacun son métier, et je dois reconnaître qu'être accompagné et conseillé est pour moi un vrai soulagement. »

Une passion intact depuis le premier jour, un enthousiasme communicant allié à un réel sens moral ont forgés la réussite de ce Ch'ti Charivari là, un peu comme si la trame de son histoire fut écrite depuis les monts de Savoie.



RESPECT

de son savoir faire

RESPECT

des règles en vigueur

RESPECT

du consommateur

RESPECT

de la profession