

LE VISAGE DE L'ACTUALITÉ

André Blondel et le Bruegel estampillés « Qualité Tourisme » par le ministère

Quand un client arrive au Bruegel, à Bergues, il est toujours accueilli avec « le petit verre de l'amitié ». Ce sens de l'accueil, mais aussi le confort, la propreté et la qualité des produits servis par l'établissement font partie des critères minutieusement examinés par l'association Service en tête, qui a remis, au nom du ministère du Tourisme, la plaque « Qualité Tourisme » au patron de la taverne berguaise, André Blondel. PAR OLIVIER DUFOURG dunkerque@lavoixdunord.fr
PHOTO « LA VOIX » Après le Café de Paris à Calais, le Central Bar à Boulogne, le Spey River à Saint-Omer et L'Oncle Sam à Amiens, le Bruegel, à Bergues, est le cinquième établissement de la région Nord - Pas-de-Calais - Somme - Picardie à avoir reçu cette année la plaque « Qualité Tourisme ». Seule certification officielle délivrée par l'État aux bars, hôtels et restaurants, elle permettra à la taverne berguaise d'être référencée dans tous les offices de tourisme de France et de Navarre. « Comme cette récompense vient du ministère, on se dit que c'est la plus belle car la plus haute que l'on peut avoir ! », confie André Blondel. Né à Armentières, le patron du Bruegel a toujours travaillé dans le monde de la restauration : comme apprenti

boucher-charcutier d'abord dans sa ville natale, pour l'association des Papillons Blancs ensuite, avec laquelle il travaille toujours aujourd'hui. « Quand j'y suis entré, son directeur m'avait demandé de développer la restauration. J'ai donc ouvert un restaurant, les Trois Sabots, à Grande-Synthe, me suis occupé de la Cuisine centrale, soit 1 600 repas servis chaque jour aux scolaires et aux personnes âgées, ainsi que de la Brique d'Or, un gîte de séjour de trente lits situé à Bourbourg que j'ai géré pendant huit ans pour les Papillons Blancs », souligne André Blondel. Et puis un jour, le « vieux rêve », comme il le dit lui-même, s'est réalisé : « J'ai toujours voulu avoir ma propre affaire. Il y a sept ans, j'ai donc repris le Bruegel, qui emploie aujourd'hui quatorze personnes, et dont l'ex-proprétaire a travaillé avec moi aux Papillons Blancs », reprend André Blondel. Son objectif ? Développer une clientèle « groupes », « j'en ai par exemple un de 170 personnes qui vient déjeuner ce midi (vendredi midi, ndlr) », précise le restaurateur. Référencé, entre autres, au Gault Millau, le Bruegel est parvenu à développer ce créneau grâce à un travail mené en partenariat avec le Pays des Moulins de Flandre et les offices de tourisme de

Bergues, Dunkerque et Saint-Omer. Et grâce, aussi, au succès de Bienvenue chez les Ch'tis, « qui continue à m'amener des clients venus de loin, par exemple d'Italie », assure le restaurateur.

« Pas une surprise ! » Adhérent des **Tables** et Auberges de France depuis cinq ans, André Blondel a par ailleurs été désigné maître-restaurateur début juillet, pour une durée de quatre ans. Deux mois plus tard, nouvelle preuve de reconnaissance avec la marque « Qualité Tourisme »... « Cela fait sept ans que je tiens le Bruegel mais je n'ai pas attendu tout ce temps pour entreprendre une démarche de qualité. » Surpris quand même ? « Sincèrement, non, car nous avons tout fait pour obtenir cette marque "Qualité Tourisme". Et quand je dis "nous", je parle du personnel. Cette récompense, ce n'est pas la mienne mais la sienne, car elle est le fruit de son travail. » t