

www.lavoixdunord.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0

Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

## Sars-Poteries Et la meilleure table du terroir 2019 est... le Pavé de Sars!

Inarrêtable, le couple Bzerovska ? Quatre mois après avoir été sollicités pour régaler les papilles des gendarmes, chargés de la sécurité du président Macron en visite chez nous, leur restaurant vient d'être sacré « meilleure table du terroir »... parmi 2 200 autres adresses.



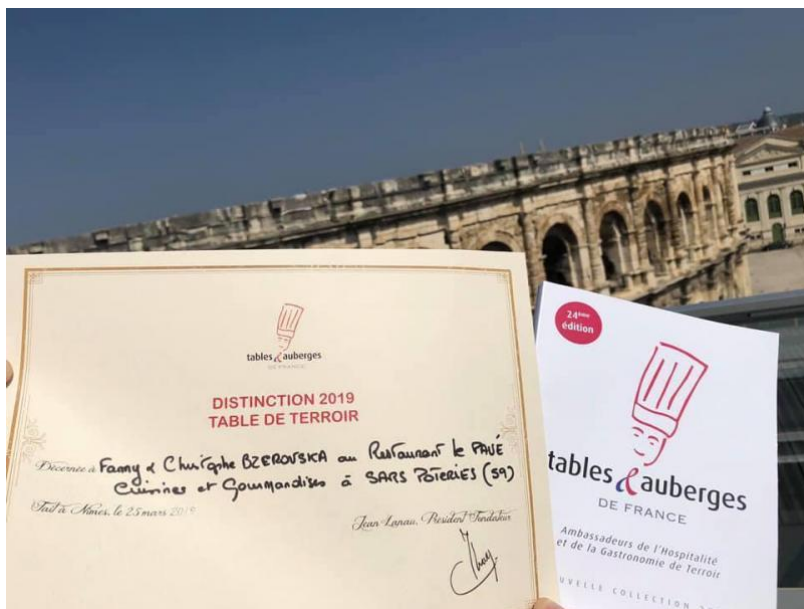
Le Pavé de Sars a été désigné meilleure table du terroir, pour l'année 2019. - VDNPQR

Sur le bar, à l'intérieur du restaurant, un petit nouveau a fait son apparition. L'un de ceux qui ne se mangent pas mais qui, tout de même, donnent l'eau à la bouche : le diplôme de la meilleure table du terroir 2019. **Une jolie distinction nationale, décernée par le guide touristique Tables et auberges de France et qui valorise saveurs régionales et produits du terroir.**

www.lavoixdunord.fr  
 Pays : France  
 Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



« Une sacrée fierté » pour Fanny et Christophe Bzerovska qui, depuis 2001, mettent leur cœur et leurs tripes dans le Pavé de Sars. Un restaurant convivial, dans lequel évoluent aujourd’hui sept personnes et qui « est dans le vrai ». « À l’époque, on a pris un gros risque en privilégiant la qualité à la quantité », se souvient Christophe Bzerovska, lui qui en 2009 avait déjà remporté le 10e trophée des Tables régionales. *Aujourd’hui, ça paye et nous en sommes très heureux* »

Des fournisseurs locaux

**Venez donc fureter en cuisine, si l’envie vous en dit : au Pavé de Sars, vous ne trouverez ni surgelés ni conserves.** « On a choisi de faire du 100 % maison, du pain au foie gras. Nos fournisseurs se trouvent tous à moins de 30 km du restaurant. Bref, on est dans la vraie cuisine de terroir ! » Ici, la règle d’or est de faire plaisir au client. De le recevoir « comme si on le recevait à la maison ». Mais tout en gardant un rapport qualité prix honnête. « On essaie de rester droit dans nos baskets », sourit le chef.

Alors, ce diplôme, que le couple Bzerovska est allé chercher à Nîmes en début de semaine, est aussi une belle reconnaissance. « Les tables du Nord et du Pas-de-Calais sont rarement mises à l’honneur. Pour nous, ça a été une grosse surprise ! C’est sûr, on va continuer à proposer notre cuisine du marché, avec une carte qui change tous les deux mois, avec plaisir et bonheur ! »

Le Pavé de Sars, 126 rue Jean-Jaurès à Sars-Poteries. Tél : 03 27 61 63 20.