

# « Mange et tais-toi » ouvrira le 1<sup>er</sup> mai

## Ouvrir une trattoria en pleine pandémie ? Il fallait oser ! Vanessa, Stéphane et Pascalina l'ont fait

**À l'heure où le secteur de l'horeca connaît des heures sombres, certains n'ont pas froid aux yeux et osent se lancer dans de nouveaux projets malgré les risques. C'est le cas de l'enseigne « Mange et tais-toi » qui ouvre ses portes ce 1<sup>er</sup> mai à Habay-la-Vieille.**

Ouvrir un établissement en pleine période de Covid, il faut oser ! Cela tiendrait même de la folie pour certains. Pourtant, c'est ce que Vanessa Collard, Pascalina Lagatta et Stéphane Lardin vont faire. Le 1<sup>er</sup> mai prochain, avec l'ouverture de leur trattoria « Mange et tais-toi » à Habay-la-Vieille. « Nous étions traiteurs à Martrelange depuis trois ans avant l'arrivée de ce virus », raconte la première citée. « Vu le contexte, on a dû s'adapter et changer notre activité. Notre agenda était devenu vide de chez vide ! Plus de communion, de baptême, rien. On s'est donc dit, avec ma collègue, qu'on n'allait pas rester là, les bras croisés, à attendre que ça passe. Sans savoir quand ça allait passer : un mois, six mois, un an ? Il fallait qu'on se réinvente, qu'on trouve quelque chose qui nous permette de travailler et d'en vivre, confinément ou pas confinement. C'est de là qu'est née cette idée de trattoria. Il a fallu trouver le

lieu, le concept et aller voir les banques pour pouvoir effectuer les travaux nécessaires. Ce qui, en cette période, était plus que compliqué (rites). Financièrement on a été bien aidés par un crowdfunding qui a bien fonctionné et nous a permis de nous lancer. »

### TRATTORIA, KÉZACO ?

Mais au fait, une trattoria, qu'est-ce que c'est ? Mi-restaurant, mi-traiteur, « MTT », pour les intimes, proposera des plats simples, mais de qualité, à emporter uniquement dans un premier temps. « On n'a pas inventé le concept. Nous ne sommes pas vraiment un restaurant, mais plus vraiment traiteur non plus. On est à mi-chemin entre les deux. Nous préparons nos plats, nos pâtes ou nos pizzas qui seront à emporter. Quand la situation le permettra, on pourra mettre quelques tables pour manger sur place. Nous proposerons une cuisine de goût tout en simplicité. Il n'y aura aucune prétention chez nous. On ne trouve pas beaucoup d'établissements de ce genre dans la région mais c'est courant en Italie. Ma collègue étant Italienne, on a choisi ce type de cuisine qui nous correspond. Nous travaillerons d'ailleurs avec petits producteurs italiens pour avoir des produits de qualité et « locaux ».

Mais aussi avec des producteurs de la région gaumaise, comme la ferme de Habaru et leur farine ou la Brasserie de Rulles pour la levure de nos pizzas. Nos plats proposés ne seront pas toujours les mêmes et varieront suivant les saisons et les produits disponibles en ferme. Dans un futur proche, nous proposerons aussi une bière maison, qui s'appellera « Bois et tais-toi ». »

Après plusieurs semaines de préparation et de travaux en tous genres, voilà donc le trio prêt à ouvrir ses portes dans une dizaine de jours. « Nous sommes encore dans les travaux », sourit Vanessa Collard. « Mais on sera prêt ! Nous avons tout transformé et même construit un feu à bois pour les pizzas. Je suis particulièrement contente d'ouvrir cet établissement à Habay-la-Vieille, moi qui suis originaire de ce village. Il s'agit d'ailleurs de l'ancienne maison de ma maman. C'est un retour aux sources pour moi ! Et puis sur Habay, on sait qu'il y a de la demande. Les restaurants ou services traiteurs ne sont pas nombreux. Il y a de la place pour nous. Je l'espère (sourire). » Ouvrir un établissement de la sorte en pleine crise sanitaire, ou l'art de ne pas avoir froid aux yeux en essayant de réchauffer les cœurs !

**BASTIEN SCHILTZ**



« Mange et tais-toi » ouvrira ses portes le 1<sup>er</sup> mai prochain à Habay-la-Vieille. © B.S.

### Zoom

## « Se réinventer plutôt qu'attendre »

Pendant que beaucoup d'indépendants galèrent et se posent mille et une questions au sujet de leur avenir professionnel, Vanessa, Pascalina et Stéphane ont choisi, eux, de se retrousser les manches pour pouvoir continuer à travailler. Covid ou pas Covid ! « Ouvrir en pleine pandémie de coronavirus, il fallait oser ! », confirme Vanessa Collard. « On

doit être un peu fou... (rites). Mais comme je l'ai expliqué précédemment, nous n'avons pas trop le choix. Nous ne voulions pas attendre que cela passe, sans savoir quand cela allait passer. On a préféré se retrousser les manches, se réinventer, innover et se bouger plutôt que d'attendre et se plaindre. On a choisi de rentrer dedans et de faire quelque

chose qui nous plaît. Continuer notre activité de traiteur dans le contexte actuel, ce n'était plus possible. Avec les bulles de 1, de 5 ou de 10, personne ne fait appel à un traiteur. On fait un barbecue dehors et c'est tout. Il fallait donc se réinventer. C'est tout ça qui nous a poussés à nous lancer dans ce nouveau challenge motivant. »