

Essai transformé pour la brasserie de l'Abattoir à Annœullin

PUBLIÉ LE 06/04/2016

isabelle ellender

Le duo Pierrick Duhem - Rémi Lemaire a pris la succession de Jean-Pierre Cadran, qui avait tenu L'Abattoir, à Annœullin, pendant douze ans. Le bar se double désormais d'une brasserie.



L'ancien patron a pris sa retraite mais pas la tangente. Et la présence de celui qui a tenu L'Abattoir, rue Salengro (à côté de Lidl) pendant douze ans est un atout précieux pour ses successeurs : « *Il connaît tout le monde, et il vient encore souvent ici* », sourit Pierrick Duhem.

À 35 ans, l'ancien cuistot du Flandre, à Seclin, a eu envie de se mettre à son compte. « *Avant, j'avais été manager chez Quick* ». Ces deux expériences lui servent évidemment dans sa nouvelle vie de patron de bar et brasserie. « *Il me fallait un associé... C'est Rémi, mon ex-beau-frère qui l'est devenu* », raconte celui qui a passé toute sa vie à Annœullin. « *Ça aussi, ça sert. Je suis connu.* » Quant à Rémi, il était... aide-soignant ! Mais il rêvait d'avoir un jour sa propre affaire.

Beaucoup d'heures et petits salaires

Le rêve est devenu réalité il y a six mois jour pour jour. Les deux hommes sont en location-gérance, le local appartenant aux Caves d'Annœullin. Pas d'investissement lourd au départ, pas de fonds de commerce à racheter... « *C'était une chance pour nous.* »

Le premier bilan dépasse les espérances des deux associés. Le bar roule tout seul, grâce aux habitués. Quant à la brasserie, « *on avait tablé sur 100 couverts par semaine, on est déjà à 150. On a embauché un cuisinier, Julien. On fait du simple, on n'invente rien, mais tout est fait maison, et c'est du frais* » : le plat du jour est autour de 11,90 € (lundi, c'était assiette texane, par exemple). Bien sûr, les deux associés ne comptent pas leurs heures. Ou plutôt si : « *80 heures hebdomadaires, et on se prend un salaire mensuel de 750 €. Mais on est heureux, on travaille pour nous...* »

Bientôt des soirées à thèmes

Les boissons du bar ont été modifiées pour attirer aussi une clientèle de jeunes, à qui L'Abattoir propose aussi la diffusion des matches de foot. Une petite terrasse a été aménagée, pour les beaux jours... et les fumeurs.

Le duo a l'intention d'organiser prochainement des soirées à thèmes, avec des concerts rock, par exemple. « *Ce sera un vendredi ou un samedi soir par mois, sans doute qu'on commencera après l'Euro* », commente Rémi, lui-même bassiste dans un groupe du Douaisis, les Worm Wood.

L'Abattoir, 75, rue Roger-Salengro, Annœullin. Tél. : 09 80 34 46 60. Le bar est ouvert du lundi au samedi, de 9 h à 20 h. La brasserie, le midi, du lundi au samedi. Sur réservations les vendredis et samedis soir.