

Verlinghem: Avec l'estaminet Parent, la saga familiale se poursuit

Guy Parent, un nom très connu dans le milieu de la restauration, a repris il y a quelques mois le restaurant Chai Latour qui avait défrayé la chronique. Retour au calme, avec un estaminet-brasserie, et un homme qui aime le partage avant tout...



Bernard Virel | 17/12/2018



Guy Parent (ici avec son épouse Valérie) a commencé à quatorze ans par un stage chez un charcutier-traiteur, avant d'entrer en apprentissage. PHOTO PIB - VDNPQR

[Le Chai Latour, c'est du passé \(http://www.lavoixdunord.fr/316736/article/2018-02-13/fatigue-mais-fier-le-patron-du-chai-latour-decide-de-passer-la-main\)](http://www.lavoixdunord.fr/316736/article/2018-02-13/fatigue-mais-fier-le-patron-du-chai-latour-decide-de-passer-la-main)... Depuis quelques mois, place à l'estaminet Parent, avec à sa tête, Guy, soixante-huit ans, le patriarche. Un nom connu et reconnu dans la métropole lilloise depuis de nombreuses années. « *Je me suis installé comme boucher-charcutier-traiteur, rue Gambetta à Lille, raconte-t-il, et depuis je n'ai jamais arrêté de travailler dans l'alimentation, la restauration* ». Mis à part en 2006 quand il part avec son épouse en Dordogne pour gérer des gîtes : « *Un couple res*

en 2000 quand il part avec son épouse en Dordogne pour gérer des gîtes : « *J'en avais ras-le-bol de la ville, des charges du commerce (22 personnes à gérer) que j'ai cédé. J'avais besoin de voir autre chose et de prendre l'air* ». Un « exil » qui durera huit ans : « *Tout le monde était resté dans le Nord, enfants et petits-enfants, alors...* ».

Seul son plus jeune fils, Arthur, avait accompagné ses parents dans le sud et fait l'école hôtelière à Périgueux. L'aîné, Nicolas, diplômé lui de l'école Michel-Servet à Lille, gérait à l'époque une brasserie place Philippe Lebon, une affaire achetée par le père avant de partir. « *Finally, j'ai repris sa place à notre retour, avec Arthur comme chef de cuisine, souligne-t-il, alors que mon fils aîné partait à Bondoues pour ouvrir « Le meilleur des mondes »* ».

Un « vrai bonheur » de travailler en famille

Infatigable, Guy, et toujours l'esprit de famille en tête. La preuve : son beau-fils est aujourd'hui responsable de salle dans le restaurant lillois, son beau-frère travaille avec lui à Verlinghem, et son épouse, Valérie, n'est jamais très loin. « *On dit qu'il ne faut pas travailler en famille, qu'il y a des disputes, sourit-il, nous c'est tout le contraire, c'est un vrai bonheur, et pour moi une fierté, notamment de voir que les affaires tournent pour mes fils* ». Même s'il ne les a jamais poussés à faire ce métier : « *Mais que voulez-vous, ils ont « trempé » dedans depuis tout petit.... Par exemple, dès treize ans, mon fils aîné donnait un coup de main pour les fêtes de fin d'année. Il n'y a guère que ma fille, Emmanuelle, qui fait tout à fait autre chose.* ».

« J'ai pas mal de clients qui deviennent des copains »

Et puis le métier a changé, bien évolué, comme son image : « *Avant c'était dévalorisant. Quand ça se ne passait pas bien à l'école, on disait : « Tu feras cuisine », maintenant, c'est quand même bien mieux vu. Cela me fait très plaisir, comme de voir les jeunes reprendre goût à faire ce travail* ». En attendant, Guy va continuer à travailler en coulisses, notamment dans l'estaminet : « *Tant que je pourrai... J'aime tellement ce métier, le partage, les rencontres. J'ai pas mal de clients qui deviennent des copains* ». Visiblement, la recette du succès.

Chai Latour, la fin d'un conflit

C'est le 1er avril dernier que Thierry Latour, le précédent propriétaire des lieux, avait finalement choisi de céder son affaire. Ce qui de fait avait mis fin à un

avait finalement choisi de céder son affaire. Ce qui de fait avait mis sur un incroyable bras de fer avec le domaine Château Latour. En cause : le fait que Thierry Latour avait justement appelé son restaurant Chai Latour. En février dernier, un cabinet de juristes spécialisé en propriété industrielle l'avait même sommé de changer de nom parce qu'il induirait en erreur le consommateur. Désormais, avec le changement de propriétaire, ce conflit est de l'histoire ancienne. « *Le Chai Latour va mourir de sa belle mort* » promettait Thierry Latour. Aujourd'hui, Guy Parent confirme : « *Le compromis de vente a été envoyé et l'affaire est close. D'autant qu'évidemment, j'ai choisi un autre nom* ».

À Bondues, Nicolas, l'un des fils Parent, poursuit la saga familiale

Il s'est installé en 2016 dans la commune, après avoir travaillé avec son père, et ouvert un premier restaurant à Lille. C'est à dix ans, avec les premiers coups de main dans l'affaire familiale, qu'il a découvert la passion d'une vie. À trente-huit ans, Nicolas, le fils aîné est lui aussi un chef heureux. « *J'ai toujours voulu faire ce métier, explique-t-il, et c'est tout naturellement que j'ai commencé l'école hôtelière à 14 ans* ». Sans aucun regret, même si à l'époque, ce n'était pas encore vu d'un très bon œil.



En avril 2006, Nicolas a ouvert son premier restaurant, place Philippe-Le-Bon à Lille, repris depuis par son père. « *J'ai travaillé avec lui pendant douze ans, mais à*

Lille, repris depuis par son père. « J'ai travaillé avec lui pendant douze ans, mais à un moment j'ai plus eu envie de partir vers la restauration ». En 2016, avec sa femme et trois enfants, il franchit une nouvelle étape, à Bondues, avec « Le Meilleur des mondes ». Une « brasserie régionale traditionnelle » qu'il façonne à son image : « Il y a 75 places au rez-de-chaussée, c'est bien pour le restaurant, et je suis en train d'aménager une mezzanine à l'étage pour y faire un bar à vins, avec dégustations ».

« Une passion familiale »

Sans se projeter davantage sur son avenir : « On verra bien ». Dans le métier ? « Certainement, c'est une passion familiale ». D'ailleurs, il assure contacter régulièrement son père, mais « plus comme tout fils, pour l'écouter quand j'ai un doute sur quelque chose... On se consulte souvent ». D'autant que « l'entente est toujours top ». De là à imaginer que la saga familiale perdure, il n'y a qu'un pas. Il sourit : « C'est vrai que mon fils, qui vient de rentrer au collège, a mis restaurateur dans la case du métier qu'il voudrait faire plus tard ». Mais bon, c'est un peu tôt. Une chose est sûre, assure-t-il : « Mes enfants feront le métier qu'ils veulent, c'est l'essentiel ». Affaire à suivre.

PARTAGEZ SUR



