

# Meet our Members



— RESTAURANT LA RAMEAUDIÈRE —

## La passion d'un chef!

TEXTE Corinne Briault PHOTOS Laurent Antonelli/Agence Blitz

**C'est dans une ancienne gare devenue restaurant, à Ellange-Gare dans la région de la Moselle luxembourgeoise, qu'occupe le chef Daniel Rameau. Son restaurant est une adresse incontournable, connue de tout gourmet et gourmand qui se respecte (Visite du 14 août 2020).**

— Vosgien d'origine, président pendant 20 ans d'Eurotoques Luxembourg (association créée en 1986 par Pierre Romeyer et Paul Bocuse), Daniel Rameau est tombé dans la marmite de la bonne cuisine dès son plus jeune âge. Ses parents ont longtemps tenu un restaurant à Langres, avant de reprendre le buffet de la gare à Longwy et lui ont insufflé l'amour et la passion des bons produits et de la cuisine authentique. Après avoir officié dans le restaurant familial, puis dans d'autres établissements, Daniel Rameau arrive au Luxembourg dans les années 1970. Il ouvre d'abord l'Hostellerie des Pêcheurs à Remich, lui en cuisine et sa femme en salle, pour ensuite débarquer en décembre 1985 sur le quai de la gare d'Ellange. La Rameaudière figure aujourd'hui au nombre des adresses gastronomiques incontournables du pays. Le restaurant séduit car il offre une cuisine oscillant entre tradition et gourmandise et la bonne humeur d'un chef, qui quitte régulièrement ses fourneaux pour la salle où il n'est jamais avare d'un petit mot pour chacun de ses hôtes. Entretien avec le chef Daniel Rameau.

### Sur quels projets travaillez-vous actuellement?

J'en ai toujours et plusieurs! Je n'ai pas envie de m'arrêter, je le dois à mon équipe, pour qu'elle travaille



01



02



03



04



05



06

01. (De g. à dr.) Carlo Thelen, directeur général de la Chambre de Commerce, le chef Daniel Rameau et Edith Stein, Affaires Internationales de la Chambre de Commerce.

02. 03. 04. 05. 06. La Rameaudière figure aujourd'hui au nombre des adresses gastronomiques incontournables du pays.

dans des conditions optimales et à mes clients, que l'on se doit de recevoir dans des lieux agréables. Donc, après avoir refait tout le plancher, nous allons nous attaquer aux peintures murales, puis, nous allons agrandir la terrasse qui pourra alors accueillir les gens dans le respect des normes de distanciation optimales. Enfin, nous avons investi dans du matériel neuf en cuisine.

**Votre plus grande fierté ?**

La longévité de mon restaurant ! Cela fait 34 ans que je suis installé ici.

**La dernière fois que vous avez douté ?**

Tous les jours et sur tout : le personnel, les réservations, les livraisons et les commandes qui doivent arriver en temps et en heure...

**Avoir un esprit d'entrepreneur, c'est quoi pour vous ?**

C'est douter, mais toujours se projeter vers l'avenir et tout faire pour garder son entreprise en bonne santé et tenir le cap, même lorsque l'on traverse des tempêtes.

**Quel a été l'impact de la crise sanitaire sur votre activité et que pensez-vous que la Chambre de Commerce pourrait faire pour vous soutenir ?**

Nous avons bien évidemment dû fermer pendant le confinement et cela a été un coup dur ! Mais je dois avouer qu'à la réouverture, nos clients ont été au rendez-vous et j'ai senti une réelle envie des Luxembourgeois de soutenir le secteur. J'apprécie également l'aide de la Chambre de Commerce et du

gouvernement qui ont multiplié les initiatives pour le secteur Horeca, avec *Safe to serve*, les primes, le chômage partiel et les bons de 50 euros, ce qui nous permet de nous maintenir à flots en cette période inédite. —