

Valérie et Christophe Pinchenel, une façon de faire, une façon d'être.

Valérie, 52 ans, et Christophe, 53 ans, sont tombés dans la marmite de la restauration pour faire destin commun à la scène comme à la ville. Le couple est à la tête de l'établissement « A l'Arbre Vert », l'un des plus anciens restaurant de la commune, qu'il dirige d'une main de « velours » depuis près d'un quart de siècle, fort de valeurs ancestrales et familiales bien ancrées.

Ils se sont rencontrés durant leurs années d'études à l'école hôtelière de Guebwiller. Leur relation débutée sur le ton de l'amitié et de l'entraide se mue peu à peu en histoire d'amour, se soldant par un mariage trois ans plus tard. Les jeunes gens enchaînent les postes dans les restaurants de la région jusqu'à ce qu'ils entendent parler de la mise en vente du restaurant A l'Arbre Vert. « J'y avais travaillé et j'étais tombé littéralement amoureux des lieux. Avec Valérie, nous avons ce projet de nous mettre à notre compte. En pesant le pour et le contre, le meilleur choix était de reprendre cette affaire » raconte Christophe.

Non sans mal. Entre des moyens financiers limités, les refus des banques et tout un bataillon de démarches à effectuer, le parcours a été semé d'embûches « Il y a eu énormément d'obstacles mais nous n'avons pas lâché. Notre famille nous a beaucoup soutenus, mon frère nous a même prêté de l'argent pour que nous puissions acheter » confie Valérie.

Ils en ressortent encore plus déterminés à faire leurs preuves, « On a commencé le 1er août 1998. Au départ, c'était 10 % de restauration, 90 % de brasserie. C'était un choix de l'ancien propriétaire mais je savais que je voulais développer la cuisine, le traditionnel » explique Christophe.

Un goût de l'authentique...

Attaché à la culture régionale et à l'excellence de sa cuisine traditionnelle, il veut creuser le sillon dans l'offre de restauration locale. « Chez nous, c'est surtout beaucoup d'anciens, nous voulons faire plaisir à ceux qui ne se retrouvent pas dans les offres de restauration rapide » souligne-t-il.

Le retour est payant et les clients sont de plus en plus nombreux à franchir la porte du restaurant. En 2005, l'interdiction du tabac dans les lieux fermés tombe comme un couperet. Elle les pousse à fermer totalement la partie brasserie. Ils misent sur une cuisine locale, généreuse, savoureuse avec une carte « resserrée » proposant des plats typiques de la région dont raffole sa clientèle qu'ils considèrent comme une seconde famille. « Pendant le confinement, les clients étaient là. Ils ont pris des plats et nous ont permis de vivre pendant les 18 mois de fermeture. C'est grâce à eux si on est encore là aujourd'hui et nous les en remercions du fond du cœur » se souvient Valérie.

Cet élan de solidarité qui les a profondément émus conforte si besoin leur conception « plurielle » d'une réussite professionnelle qu'ils attribuent également à leur personnel. « Je ne me suis jamais mis à part de mes salariés, on travaille ensemble et à égalité. Si l'affaire marche aujourd'hui c'est aussi grâce eux » insiste Christophe.



... quelques valeurs cardinales

Mi patron, mi papa, il est très à l'écoute de ses employés et s'arrange toujours pour aménager les horaires de travail en fonction de leur vie de famille, surtout s'ils ont des enfants « Pour nous, il n'était pas question d'imposer le rythme de dingue à 80, 90 heures dans la semaine que nous avons connu durant nos années d'apprentissage. Nous devons le même respect à notre personnel que celui que nous donnons à nos clients » dit-il.

Un pas de deux

Un altruisme marqué au fer rouge. Ainsi, Valérie s'occupe de sa maman qui vit avec eux depuis qu'elle a été victime d'un AVC. Christophe, lui, a demandé à ses parents vieillissants de venir s'installer à Kingersheim en 2020. « Ils sont âgés, j'étais inquiet de les savoir isolés à Ranspach. Ils habitent maintenant dans une résidence derrière Tival, c'était important qu'ils soient près de nous » déclare-t-il.

Autant de valeurs familiales, humaines, bienveillantes qu'ils ont à cœur de transmettre à leurs trois enfants Frédéric, 28 ans, Léa, 23 ans et Rose, 16 ans. « Ils ont grandi dans l'ambiance du restaurant, on les appelait les bébés bistrot mais on n'a jamais voulu leur imposer de travailler avec nous. La restauration, c'est difficile, cela demande beaucoup de sacrifices. Si tu n'as pas la passion du métier, ça n'en vaut pas la peine » sensibilise Valérie. Alors si aujourd'hui aucun d'entre eux ne se destine à reprendre l'affaire familiale, ça leur va bien. « C'est notre histoire, ils n'ont pas à la porter » s'accordent-ils.

Mais nul doute que la fratrie saura s'en inspirer pour tracer son propre chemin.