

## LE RESTAURANT MARCHAL : GOÛTEZ AUX DOUCEURS DE LA CITÉ DU DOUDOU !



*déjà installé en plein cœur historique de Mons, entre la Collégiale et le Beffroi, à deux pas de la Grand-Place, du piétonnier, du Musée Duesberg et de la gare, le Restaurant Marchal est une adresse bien connue des gastronomes montois et des visiteurs de la Cité du Doudou. Il fait partie du petit cercle des bonnes tables de la région !*



▲ Luc Marchal aux commandes... bien épaulé néanmoins

### La gastronomie à prix doux

Diplômé de l'École hôtelière de Namur, après des stages dans quelques grandes maisons, notamment "La Maison du Cygne", à Bruxelles, Luc Marchal choisit Mons pour reprendre, au début des années 80, un petit "Grill aux Herbes" situé sur la Place du Marché aux Herbes. Il y officiera, en cuisine et en salle, pendant près de cinq années, s'y faisant un nom et une solide clientèle de gourmets séduits par ce lieu sympathique alliant simplicité et chaleur de l'accueil à la qualité de l'assiette.

Petit à petit et sans doute aussi en réponse à la multiplication de l'offre en matiè-



re de restaurants de type "grill" à l'époque, Luc Marchal se tourna vers des préparations culinaires plus élaborées et gastronomiques. Cette évolution coïncida, en 1986, avec l'acquisition par le Chef d'une magnifique demeure bourgeoise située au pied même de la Collégiale Sainte-Waudru, haut lieu du patrimoine hennuyer. L'immeuble 19<sup>e</sup> fut rapidement et judicieusement aménagé pour lui permettre de continuer sur la voie de la vraie gastronomie, tout en gardant cette agréable convivialité et, point certes non négligeable, la douceur dans l'addition !...

La "gastronomie à prix doux" est devenue et restera contre vents et marées le leitmotiv de Luc Marchal. Il est d'ailleurs convaincu que le terme "gastronomie" n'est pas forcément synonyme de produits de luxe, mais bien de cuisine de qualité. "Je m'efforce, explique-t-il, d'apporter des changements en fonction de l'évolution des produits, ce qui n'est pas toujours un exercice facile car il faut constamment jongler avec le souci de la qualité et celui des prix justes".

### Les produits du terroir

Très impliqué dans la défense du secteur Horeca et persuadé que le patrimoine monumental et culturel d'une ville aussi séduisante que Mons ne peut pleinement être apprécié que s'il est appuyé par des valeurs sûres en matière de "bonnes tables", Luc Marchal se bat volontiers pour la promotion des vrais produits du terroir, pour la défense du "bon goût et du travail des artisans de Mons et de sa région" : Saumon Fumé à la St-Feuillien venant de la Ferme Frysalm à Sirault, Vins de Fruit de la

Maison Boucart à Roisin, Légumes de M. Quévy à Cibly... les exemples de collaborations sont multiples.

Celles-ci ne se limitent d'ailleurs pas strictement au contenu de l'assiette. "Tourisme, culture et gastronomie sont indissociables" répète à l'envi le Chef qui organise régulièrement en ses murs différents événements culturels et musicaux; le Restaurant Marchal a ainsi accueilli au cours de ces dernières années des concerts de jazz, des soirées à thèmes - comme la désormais classique soirée russe du 8 mars ! - des événements théâtraux, etc.

Bref, Luc Marchal n'est jamais à court d'idées. N'hésitez donc pas à franchir la porte du "Marchal" lors de votre visite de la Cité du Doudou. Avec son nouveau menu de midi "Presto Marchal" vous proposant des plats à partir de 9,50 euros, on ne voit vraiment pas pourquoi vous vous en priveriez !



**RESTAURANT MARCHAL**  
 Rampe Ste-Waudru, 4  
 7000 MONS  
 Tél : 065/31.24.02  
 Fax : 065/36.24.69  
 E-mail : [contact@marchal.be](mailto:contact@marchal.be)