

LA MAISON

Lieu de vie et d'instants précieux

PAR ANNE BARROIS PHOTOS © THIERRY BINEAU



Derrière la grille, entre ombre et lumière, l'allée pavée conduit à La Maison, témoin d'une mémoire et promesse d'une expérience singulière. Entre le sourire d'une équipe investie, la créativité d'un jeune chef passionné et l'énergie d'un propriétaire pour qui chaque jour est un défi à relever, l'adresse affirme sa personnalité. À la fois conviviale et inspirante, La Maison s'impose comme un lieu de partage où l'on se sent comme chez soi.

Une histoire de conviction

Au cœur de Pont-à-Marcq, La Maison renaît sous l'impulsion de deux frères, Arnaud et Emmanuel. « *J'ai rejoint l'aventure un peu par hasard, et finalement c'est moi qui suis resté* » sourit Arnaud. Issu du monde de l'industrie, il découvre ici un défi à la mesure de son tempérament. Là où d'autres auraient renoncé, il a choisi d'y croire. « *Ce lieu a une âme, il est extraordinaire* » aime-t-il rappeler, animé par la certitude que les plus belles aventures naissent souvent d'un pari un peu fou. Jour après jour, il insuffle à La Maison une énergie contagieuse, mêlant exigence et bienveillance, pour en faire bien plus qu'un restaurant, une histoire de convictions et de rencontres.

Un chef audacieux

À ses côtés, le chef Hugo Dujardin incarne la jeunesse et l'audace. Passé par La Laiterie, le Quincangrogne et le Val d'Auge, où il fut chef pâtissier, il a trouvé en Arnaud « *un partenaire* » de confiance qui lui laisse carte blanche. « *La cuisine, c'est ma vie. Je teste, je crée, je cherche des associations qui marquent* », confie-t-il. Sa carte évolue toutes les 2 à 3 semaines. J'aime surprendre : carpaccio de veau au café, poulpe laqué, croquette de pancetta et fromage du Mont des Cats, ou même sorbet à l'avocat. Certaines signatures demeurent, comme le welsh soufflé, les tatakis de bœuf ou de thon, le Manhattan Strip ou les cookies façon Brooklyn. Hugo privilégie les produits simples et vrais, issus de producteurs régionaux parmi les meilleurs. À La Maison, tout respire la passion du goût, le plaisir du partage et une envie folle de créer une cuisine vivante, sincère et inspirée.

L'esprit d'équipe

Ici, tout commence par une équipe soudée. « *J'ai la chance d'être entouré d'une équipe positive, qui apporte des solutions et fait grandir le projet* » confie Arnaud. En salle, Nicolas accueille avec ce sourire franc qui met à l'aise, épaulé par Florence, attentive et solaire. En cuisine, Hugo forme un duo complice avec son second, Damien. Ici, la cohésion ne se décrète pas, elle se ressent dans les gestes et les regards. Le service est un ballet feutré où chacun trouve sa place, porté par une harmonie silencieuse.

L'âme du lieu

La Maison se découvre comme un cocon. Derrière les volets anciens et les boiseries patinées, le charme agit instantanément. Parquets anciens, teintes pourpres et terracotta, velours, Chesterfield et meubles chinés par la maman d'Arnaud (diplômée des Beaux-Arts) ou chez Matériaux Authentiques, composent un intérieur habité. Une salle de bains d'époque, conservée comme un clin d'œil au passé, ajoute sa touche poétique. Entre cheminée, terrasses et jardin, chaque espace respire la convivialité. À l'étage, dîners privés et événements se succèdent, tandis que de nouvelles soirées à thème se profilent. Plus qu'un restaurant, La Maison est un lieu à vivre, pensé pour savourer le temps et la beauté de l'instant.

2 avenue du Général de Gaulle, Pont-à-Marcq

Tél. : +33 (0)9 72 90 21 99

restaurantmaison.fr

✉ [restaurant_baravins_maison](https://www.instagram.com/restaurant_baravins_maison)

>f Restaurantmaison