

**J'entreprends  
en Somme !**

# Bienvenue à la Petite Auberge



La Petite Auberge de Fienvillers vous attend.

**Un restaurant ? Non. Une brasserie ? Non plus. Thierry Laurent et sa compagne tiennent à l'appellation "auberge" lorsque l'on parle de ce nouvel établissement, La Petite Auberge, à Fienvillers.**

**L**e 6 juillet dernier, les habitants de la commune de Fienvillers pouvaient assister à l'ouverture d'un nouveau lieu de convivialité et de plaisirs culinaires, rue de Bernaville. Thierry Laurent, 45 ans, a une expérience de près de vingt ans en charcuterie traiteur. Lui-même fils et petit-fils de restaurateur, c'est tout naturellement que lui est venue l'envie de répondre à l'annonce de la mairie pour reprendre le local où La Petite Auberge a élu domicile. « Nous avons présenté notre projet après avoir lu cette annonce dans le journal. La mairie recherchait un couple de gérants-repreneurs. C'était un rêve d'enfant de tenir ma propre auberge. Les travaux ont été réalisés par la commune qui a aussi tout remis aux normes. Le local était fermé depuis plus d'un an. Nous avons apporté notre savoir-faire et

notre matériel. Et depuis l'ouverture cela se passe bien. Nous avons fait un gros démarrage », se réjouit Thierry Laurent, charcutier donc dès l'âge de 23 ans après avoir intégré la prestigieuse école hôtelière du Touquet. Il a sillonné ensuite la région et travaillé dans plusieurs établissements comme l'Auberge de la Corne à Albert ou Le Petit Chaudron à Rue.

### Un homme de challenges

Thierry Laurent aime les défis et cela semble lui réussir. Malgré la crise, les clients sont là et pour eux la carte, à base de produits de saison, change tous les deux mois. Avec 40 couverts l'hiver et 80 l'été grâce à une agréable terrasse, l'équipe, composée de cinq personnes, propose une cuisine simple et délicate. « Ma compagne a, elle, une expérience d'auxiliaire de vie et, en raison de ma passion pour la cuisine, elle m'a suivi dans cette aventure ainsi que nos six filles... et le chat. Le rôle de J'entreprends en Somme a aussi été décisif. Avec le prêt d'honneur de Somme initiative, le coup de pouce pour commencer a été le bienvenu. Cela nous a donné davantage confiance pour aller demander de

l'aide à notre banquier. Tous les trois mois, nous faisons le point avec Somme initiative. C'est très rassurant », affirme le chef qui, cet hiver, compose de bons petits plats qui font autant plaisir aux papilles qu'au moral, tels que la ficelle de Fienvillers à base de fondue de poireaux et de maroilles, le camembert flambé au calva ou le duo caramel/chicorée. Dans sa cuisine, place à la spontanéité et l'inventivité semble-t-il. Et dans l'auberge, le credo c'est détente et chaleur au coin du feu. Voilà sûrement ce qui fait une bonne auberge.

**Kaltoume Dourouri**

Pour plus d'information :

**J'entreprends  
en Somme !**

**LA PREMIÈRE DÉMARCHÉ**

**N° Vert 0 800 20 35 00**

Appel gratuit depuis un poste fixe

29, rue des 3 cailloux  
80000 Amiens

mai : lapremieredemarche@  
jentreprendsensomme.fr

<http://www.jentreprendsensomme.fr>