

Pays Thionvillois

KÉDANGE-SUR-CANNER

La livraison, c'est la cerise sur le gâteau du resto de la Canner

Sabrina FROHNHOFER



Au restaurant de la Canner, à Kédange, les idées ne manquent pas pour maintenir l'activité et régaler les clients. Photo RL /Philippe NEU

Dès mars, le restaurant de la Canner de Kédange a multiplié les initiatives pour maintenir son activité. Vente à emporter, terrasse, chapiteau. Depuis peu, Jean-Marie Jaminet et Malika proposent de la livraison à domicile du lundi au samedi soir. Les clients adhèrent.

Jean-Marie Jaminet et sa compagne Malika ne lâchent rien depuis le premier confinement. Leur activité à l'arrêt dès la mi-mars, le duo de choc a multiplié les innovations pour assurer le service. Soufflée par madame, [une formule à emporter](#) a été proposée sept jours sur sept. Puis à la reprise, pour accueillir les clients dans de bonnes conditions à la fin de l'été, [un chapiteau chauffé a pris le relais de la terrasse à Kédange](#). Depuis trois semaines, [de la livraison à domicile est assurée à Kédange, Metzervisse, Kemplich, Dalstein, Veckring](#). « Nous recevons une dizaine de commandes par soir en plus de la vente à emporter. On demande un minimum de 22 € de commande. On

assure la prestation du lundi au samedi soir, assure Jean-Marie Jaminet. Ce n'est pas rentable, on perd du temps sur les routes, mais on se doit de continuer pour nos nouveaux clients ».

• Plateaux-repas en chambre

Propriétaire de l'hôtel du même nom, Jean-Marie Jaminet a la chance d'avoir quelques pensionnaires qui séjournent dans son établissement. « Nous avons des salariés qui interviennent dans une entreprise de Bouzonville. On prépare des plateaux-repas pour le soir en chambre et des petits-déjeuners. Et pour le repas de midi, nous livrons [la société Semin](#). On est présent donc tant qu'à faire, on travaille. »

• Pas avant fin avril

Cette nouvelle vie est finalement au goût du couple. « On se lève un peu plus tard et on se couche plus tôt. Franchement, même si on ne compte pas nos heures, on n'a pas à se plaindre. Pour les fêtes, on a assuré près de 600 menus et dimanche, la commune de Kédange nous a réservé 200 plats pour les seniors. On est épaulé par la municipalité et [l'Arc mosellan](#). Je pense qu'on ne retrouvera pas une vie normale avant la fin avril. » Alors oui, Jean-Marie Jaminet a réduit son salaire et a perdu 40 % de son chiffre d'affaires, mais il se veut positif. « On souhaite agrandir la cuisine pour poursuivre la vente à emporter et on envisage de créer une vraie terrasse. Il faut se bouger, c'est essentiel. » Une recette qui fait ses preuves depuis près d'un an.