

Arc Mosellan

KÉDANGE-SUR-CANNER

Les restaurateurs continuent la vente à emporter

S.F.



Au restaurant de la Canner à Kédange, la vente à emporter a survécu au confinement et s'inscrit désormais à la carte de l'établissement. Photo RL /Armand FLOHR

Les restaurants ont pu reprendre du service normalement le 9 juin. Pourtant certains ont décidé de continuer la vente à emporter, une prestation lancée lors du confinement. À Kédange, Jean-Marie Jaminet a même investi pour agrandir la cuisine.

Pour continuer d'œuvrer durant le confinement, certains restaurateurs ont fait le pari de la vente à emporter [Chez Olmi à Petite-Hettange](#) , mais aussi [à La Vieille Porte à Sierck](#). Une alternative savoureuse qui a permis aux établissements de garder la tête hors de l'eau et de régaler les clients. Depuis le 9 juin, les bars et les restaurants ont pu reprendre une activité normale. Pourtant à Kédange-sur-Canner, Jean-Marie Jaminet a décidé d'ajouter à sa carte la prestation « snacking » à emporter. Sur le parking de

l'hôtel-restaurant de la Canner, [en plus du chapiteau](#) , un conteneur a été installé. « On avait pour projet d'agrandir la cuisine dans laquelle nous étions à l'étroit. Nous avons eu des devis exorbitants, confie le propriétaire des lieux. J'ai entendu parler d' [une société de Metzervisse qui construit des piscines](#) dans des conteneurs, c'est ainsi que j'ai eu l'idée de solliciter Olivier Marchiol. Après un mois de fabrication, j'ai pu ouvrir cette extension de 16 m². »

• Deux embauches et un gain de place en cuisine

Depuis le jeudi 17 juin, les clients peuvent être servis directement à la fenêtre de [L'emporté de la Canner](#). « J'ai recruté deux personnes, Laetitia et Alexia, et on a acheté du matériel. C'est un investissement mais c'était nécessaire pour le confort des salariés. » Malika et ses collègues ont encore du mal à trouver leurs marques. « On était tellement habitués à l'ancienne cuisine, mais on se marchait dessus. » Pour le service en terrasse, c'est également un vrai plus. « On gagne du temps ! », apprécie le patron.

• Ils jouent aussi les prolongations

« Cette formule à emporter nous a permis de toucher une nouvelle clientèle et on se dit aussi que certaines familles préfèrent manger chez elle. » Les touristes apprécieront de déjeuner sur le pouce ainsi que les travailleurs du secteur qui ont du choix à des tarifs abordables. Preuve en est que le confinement a fait naître de belles initiatives. À Petite-Hettange, la prestation [Comme au Rest'Olm](#) joue les prolongations tout l'été, même chose à [La Vieille Porte de Sierck](#) qui maintient le service à emporter les jeudi, vendredi et samedi midi.



À l'intérieur du conteneur de 16 m2. Photo RL /Armand FLOHR