

&gt; REDU

# Qui a dit que l'hôtellerie et la restauration allaient mal en Luxembourg belge ?



**Pas le Fournil, implanté dans le village du livre, en tout cas. Il vient de doubler sa capacité... pour toujours mieux vous accueillir !**

L'an dernier, Jonathan et Quentin Binsfeld ont même racheté un ancien concurrent... à quelques mètres seulement de leur établissement d'origine, une opération de croissance par acquisition leur permettant de la sorte de passer de 6 à 11 chambres et de s'adjoindre un second établissement de restauration. Ben oui, les deux associés, frères par ailleurs, en ont profité pour créer un nouveau restaurant "il Forno", un chouette endroit proposant une cuisine italienne "revisitée" orientée local qui inclut des produits du terroir dans sa carte, comme le fromage d'Orval, le chèvre de la ferme des Sureaux de Maissin, le jambon Hartman "Délice de la Sûre" ou la Mozzarella Buffl'Ardenne de Neufchâteau. Preuve est faite qu'il reste des investisseurs qui croient dans un avenir prometteur pour l'horeca...

**D'**ailleurs, l'investissement consenti ici permet à ces jeunes patrons volontaires de renforcer leur positionnement et de se doter de nouvelles infrastructures qui leur serviront notamment à accueillir leur importante clientèle locale dans les meilleures conditions, mais aussi les touristes d'un

jour, les seconds résidents, ainsi qu'une clientèle en développement : le client d'affaires. Que de chemin parcouru depuis l'époque de la ferme au milieu du village...

### De la ferme à l'hôtel \*\*\*

Car c'est là que l'histoire du Fournil débute. Elle prend son envol en 1979, lorsque Chantal

Legrand et Frantz Binsfeld décident de transformer en restaurant une ancienne ferme du 18<sup>e</sup> siècle acquise quelques années plus tôt. L'endroit est situé en plein centre de Redu, un positionnement intéressant. Naît alors « Le Fournil », petit clin d'œil à la pièce où se trouvait à l'époque le four à pain et qui est devenue l'une des deux salles de restaurant. Bien conscients déjà des exigences du métier, les patrons entreprennent de nombreux travaux.

### Une affaire de couple qui devient projet familial

Ils modernisent d'ailleurs leur affaire au fil des ans, rendant toujours le restaurant plus accueillant et plus convivial. Et puis, le concept « Village du Livre » voit le jour. Nous sommes en 1984. C'est une aubaine ! La clientèle fidèle ou de passage s'agrandit aux amoureux des livres. L'équipe s'étoffe aussi lorsque Jonathan, le fils aîné, rejoint le commerce familial, en 2000. Cinq ans plus tard, c'est au tour du cadet, Quentin, de choisir lui aussi l'affaire de la famille. Une vraie dynamique est confirmée...

### L'histoire familiale continue...

Mais l'histoire ne s'arrête pas là. En 2007, les deux frères reprennent l'entreprise ensemble. Ils créent la SPRL « Le Fournil » dans la foulée. Ils se jettent alors plus encore dans la bataille. Bien conscients qu'un établissement

qui tourne est un établissement dans lequel on investit, les deux frères renouvellent la totalité du mobilier extérieur, offrant à la clientèle toujours plus de confort pour profiter des lieux. En janvier 2009, le restaurant fête son 30<sup>e</sup> anniversaire, le moment pour les patrons de le rénover intégralement. Une stratégie que poursuivent les frères deux ans plus tard en optant, cette fois, pour le réaménagement des quatre chambres et la création de deux nouvelles. La récompense suit rapidement, l'hôtel se voyant attribuer officiellement le statut '3 étoiles' par le Commissariat Général au Tourisme.

### Une vie de labour... et de travaux

Début 2015, les Binsfeld s'attaquent à de nouveaux travaux, direction cette fois la cuisine du Fournil, pour la rendre plus actuelle, plus performante et, surtout, plus fonctionnelle pour la préparation des mets qui ont fait la renommée de l'endroit. Il va sans dire que les récents investissements consentis par le duo renforceront à coup sûr la position de l'établissement sur l'échiquier économique et touristique de la région. C'est tout le mal que nous leur souhaitons... ■



 Le Fournil SPRL - Place de l'Esro 58 à Redu  
Tél. : 061 65 56 32 - [www.le-fournil.be](http://www.le-fournil.be)

 **COMPTOIR HÔTELS**  
en luxembourg belge

 **PROVINCE DE LUXEMBOURG**