



Votre Conseil en Rédaction

**Client**

**Produit**

**Mission**

**Support**

Au bon vieux Temps,

Restaurant

Rédaction publi-reportage

Nuance Magazine, Tunis

*Pour plus de renseignements, appelez-nous au **+216 22 318 938***



# Au Bon Vieux Temps Gastronomie et Tradition

## bon vieux temps...

Ce pourrait être le titre d'un roman, trouvé au hasard d'un rayon de bibliothèque, et dont la couverture sentirait bon le vieux cuir d'antan... En fait, c'est un peu cela... Car Béchir Fedhila décidait d'appeler son premier établissement de la Marsa par ce nom, ce fût en quelque sorte pour célébrer le bonheur des années pas-

sées, remémorées avec nostalgie : «Les années entre l'âge de 20 et 30 ans sont des années lumière pour un homme et, moi j'ai eu la chance de les passer à Paris, dans une atmosphère de bonheur et de gaieté...»

Jeune et sérieux professeur de mathématiques, Béchir Fedhila ne se doutait pas encore qu'il allait posséder un jour deux des meilleures enseignes de Tunisie... «j'ai toujours désiré posséder un restaurant, mais seulement en gastronomie, et dans un décor de choix... «Le retour en Tunisie va hâter ce rêve qu'il croit fou, car les affaires familiales le réclament... Au hasard de rencontres, le destin l'amène à la Marsa... Une jolie crêperie est à vendre... Béchir la rachète en 1986 et la transforme en restaurant gastronomique... Décors rustiques français, ambiance personnalisée, petite salle accueillante et chaleureuse où les disques de Charles Aznavour donnent encore plus d'atmosphère à cet endroit... Il convient pourtant de s'adjoindre les talents d'un chef hors pair... c'est chose faite en la personne de Mohamed Boujelbène, professeur de cuisine dans le prestigieux Institut Supérieur de Sidi Dhrif... La publicité est presque inutile, car la réputation de l'établissement se fait instantanément et les clients de tout Tunis affluent...

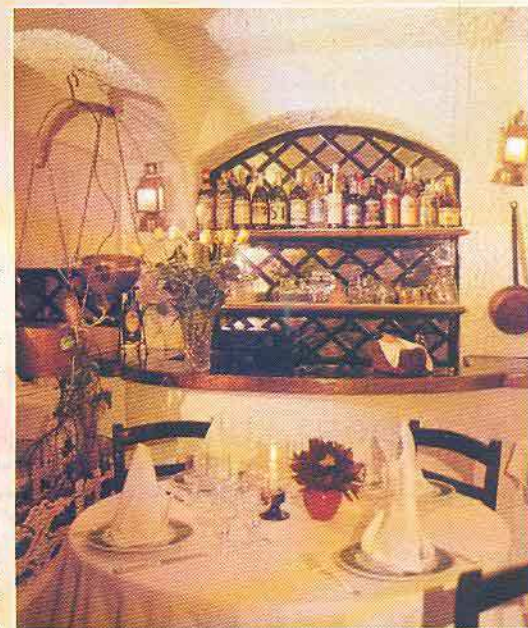
Le leitmotiv de Béchir Fedhila est de faire plaisir à ses clients, et la taille pourtant sympathique de son restaurant le frustre un peu, car il n'aime pas refuser des amis par manque de place... En

1995, on lui indique un restaurant abandonné et délabré en plein Sidi-Bou-Saïd... Coup de foudre immédiat, suivi de quinze mois de labeur acharné pour transformer cet endroit en véritable temple du bon goût : promenades dans toute la Tunisie pour dénicher les objets rares et authentiques, visites des marchés de Mellassine... Le résultat est prodigieux... Hélas, le décor n'est pas suffisant pour réussir un restaurant... Jacques Sec, maître de l'Académie Culinaire de France, fait son entrée, accompagné d'un second de nationalité belge...

Ajoutez une équipe de service agréable et professionnelle, et l'alchimie est prête pour engendrer un établissement de renom...

Le premier soir, Béchir doit encore refuser du monde, tellement l'annonce d'un second **Au Bon Vieux Temps** s'est vite propagée...

Décor, cuisine et service appellent clientèle de prestige et connaisseurs... La liste des personnalités s'étant régalée aux spécialités typiques de Jacques ou Mohamed serait trop longue à citer... Récemment, l'épouse du Président de la République Française venait déjeuner, accompagnée de sa mère et d'une trentaine de membres des familles de l'aristocratie française la plus ancienne... Un peu avant, Nagui venait fêter de Paris un anniversaire surprise pour sa jeune femme, tandis que Roger Hanin aime venir redécouvrir les spécialités méditerranéennes de son enfance... Citons encore Marlène Jobert qui adore l'endroit ou Mireille Darc qui vient à chaque fois qu'elle séjourne en Tunisie. Les livres d'Or des deux établissements du **Bon Vieux Temps** sont assez explicites pour prouver l'engouement des grands du monde politique, diplomatique, des affaires et du showbiz pour les restaurants de Béchir Fedhila... Ces succès rapides et mérités ne lui montent pas à la tête et son éternel souci réside dans le fait d'assurer continuellement qualité de cuisine, de service



Photos : Essaadi

et d'accueil.

Spécialités françaises et tunisiennes (il faut essayer les poissons en sauce...) rehaussent les plaisirs de la carte et n'existe-t-il pas meilleure recette que d'associer la qualité de la cuisine française à la qualité traditionnelle d'accueil tunisienne...

La Tunisie est riche en petits coins de paradis... L'un des clients de Sidi-Bou-Saïd écrivait qu'il avait déjeuné dans l'un des coins les plus beaux au monde... La remarque n'est pas exagérée et les adresses du **Bon Vieux Temps** sont toujours d'actualité... parole de gastronome !

E.A

1 rue Aboulkacem Chebbi - 2070 La Marsa  
Tél. (01) 774 322 - 749 060

56 rue Hédi Zarrouk - 2026 Sidi Bou Saïd  
Tél. (01) 744 788 - 744 733 - Fax (01) 728 100