

Un restaurant devenu maison d'hôtes

Denis et Sylvie Gaboriau viennent d'ouvrir la Maison du Champlain, à deux pas du Palais des Beaux-Arts. Cette maison d'hôtes, voisine du restaurant du couple, est une demeure de 1873 qui offre hammam, jacuzzi, sauna et jardin cosy.

LAURIE MONIEZ > laurie.moniez@nordeclair.fr

Cette semaine, Denis et Sylvie Gaboriau ont fêté "leurs 26 ans" : voilà plus d'un quart de siècle que ces jeunes quinquas occupent l'ancienne pension de famille Félix Sile, au N°13 de la rue Nicolas Leblanc. Une demeure de 1873, qui, à l'origine, était celle d'une famille de brasseurs, et qui est devenue une « pension bourgeoise » pour étudiants dès 1923. « Après avoir fait l'école hôtelière du Touquet, mon épouse et moi-même avons voulu nous installer », raconte Denis. Lui est fils de restaurateurs dans l'Oise, elle est fille de boulangers à Dunkerque. Ils courent la poire en deux et viennent poser leurs valises à Lille en 1984, après avoir eu un coup de cœur pour cette maison transformée en restaurant en 1970. « C'est Monsieur Briard qui l'a baptisé le Champlain en hommage à son épouse québécoise »,



Dans chaque suite, télé écran plat et TNT, Wifi, linge de maison en satin de coton, douche avec ciel de pluie, cascade et brumisateurs.

raconte Denis. Jusqu'à l'été dernier, Le Champlain accueille une cinquantaine de clients dont de nombreux habitués. « Le resto marchait bien. Mais notre profession, c'est comme une pièce de théâtre : deux fois par jour, le ri-

deau se lève, il faut jouer les trois actes. Ça devenait pesant ». Le restaurateur ajoute : « on fait ce métier parce qu'on l'aime », et l'on sent qu'il ne souhaitait pas mettre fin à cette histoire d'amour. Alors les Gaboriau ont trouvé la solution : garder un restaurant mais



Denis et son épouse Sylvie Gaboriau.

plus petit, de 20 couverts, avec juste à la carte deux menus du marché de saison (à 27 € ou 43 €, tous inclus), au N°17 de la rue Nicolas Leblanc. Quant au Champlain, ils l'ont transformé en maison d'hôtes. Il faut dire que la demeure bourgeoise avec mou-

lures, boiseries et cheminées d'époque, se prêtait bien à cette transformation. « On a aménagé quatre suites de 38 à 52m² (classées 4 clés au label CléVacances, ndlr) au 1^{er} et 2^e étage, nous présente le maître des lieux. À la cave, où était stocké le vin, on a installé un hammam, un jacuzzi et un sauna où les clients peuvent venir se détendre ». Briques apparentes et bois, grandes dalles noires au sol : la transformation est très réussie. « C'est drôle, on a visité 26 maisons dans la Pèvèle pour devenir maison d'hôtes avant de se dire que ce que l'on cherchait, on l'avait ici ». Aujourd'hui, le couple reçoit comme à la maison, ravit les papilles de leurs clients de la Table du Champlain, et offre un vrai moment de détente à leurs hôtes. ●

► Maison d'hôtes La Maison du Champlain, 13 rue Nicolas Leblanc, Lille. Restaurant la Table du Champlain 17 rue Nicolas Leblanc, Lille. Tél : 03.20.54.01.38

► www.lechamplain.fr