

## L'auberge du P'tit Lu est très appréciée



L'auberge du P'tit Lu est très appréciée

Jeudi après-midi, au lieu-dit « La Croûte de pin », Nicolas Lafon, maire de la commune et président de la commission développement économique à la Communauté de communes des Landes d'Armagnac, a rendu visite à Ludovic Huwette, le repreneur de l'Auberge communale, pour se renseigner sur ses premiers mois d'activité à Rimbez.

Après la rénovation complète de l'ancienne Auberge « La Croûte de pin », la municipalité avait cherché un restaurateur qui redynamiserait le lieu, ainsi que le village. De son côté, Ludovic Huwette qui exerçait en Lot-et Garonne, voulait développer son entreprise, mais il était à l'étroit là où il exerçait.

Quand ce dernier a découvert l'établissement et son laboratoire de 100 m<sup>2</sup>, ce fut le coup de foudre. Rapidement, avec son esprit créatif, il a vu tout ce qu'il pouvait réaliser, en ce lieu, pour accueillir au mieux sa clientèle, aussi bien au niveau des repas qu'au niveau de la décoration et de l'agencement. L'établissement peut accueillir jusqu'à 110 personnes.

Devant l'établissement, le vaste parking offre une très bonne accessibilité, et tout est prévu pour les personnes à mobilité réduite. Les bus peuvent déposer les groupes devant l'établissement et peuvent stationner derrière le P'tit Lu. Durant la bonne saison, l'établissement avec son coin restaurant, son coin bistro, sa terrasse et l'autre plus isolée au calme et dans la verdure, a fonctionné, sept jours sur sept, sauf le dimanche soir. L'établissement qui fait restaurant, bistro et traiteur, emploie huit salariés.

Durant l'été, Ludovic Huwette a innové le dimanche en invitant la clientèle à venir bruncher à partir de 11 heures au P'tit Lu. Cette nouveauté a connu un très bon succès si bien qu'il a été dans l'obligation de prolonger le brunch jusqu'au mois de septembre.

Au P'tit Lu, la clientèle a découvert la carte bistro, le menu du jour, des boissons courantes, mais aussi des bières artisanales et des jus de fruits de même. Ludovic qui est très exigeant, tient avant tout à la qualité des produits frais et de saison. C'est pourquoi, il compose et renouvelle ses cartes en fonction des quatre saisons. Ludovic a précisé :

« La clientèle qui est venue durant ces premiers mois, cherchait avant tout un lieu de sortie et désirait déguster et savourer des plats qu'elle n'a pas l'habitude de consommer. Cet hiver, tous les dimanches nous allons renouer avec une tradition qui est la poule au pot. »

Ludovic Huwette est très satisfait de ses débuts à Rimbez, et compte bien encore apporter des nouveautés. La clientèle est continuellement en augmentation et évidemment il ne s'attendait pas, en ce lieu isolé, à avoir aussi rapidement autant de clients. Quant au maire, il est satisfait de ce début et il est confiant dans l'avenir de l'établissement, vu le dynamisme et le sérieux de Ludovic Huwette.

Le chef, Ludovic Huwette et son équipe, avec la cuisine du P'tit Lu traiteur, se tiennent à la disposition des personnes qui organisent des événements.

Contact du traiteur : 06 67 88 19 82 ou [contact@cuisine-ptitlu.fr](mailto:contact@cuisine-ptitlu.fr)

Facebook : [lacuisine.duptitlu](https://www.facebook.com/lacuisine.duptitlu) ou [www.cuisine-ptitlu.fr](http://www.cuisine-ptitlu.fr)

L'Auberge du P'tit Lu : 05 58 85 78 76.