

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Benjamin Bajoux reprend le restaurant « La Bara3e » et fonde « Les Maisons Bajoux »

Wambrechies, le 22 mai 2023

Benjamin Bajoux, déjà propriétaire du restaurant « Balsamique » à Wambrechies, a repris, depuis le 15 mai 2023, le restaurant familial « La BaraCe », à Tourcoing, tenu jusqu'ici par ses parents ChrisHne et Didier Bajoux.

Dans ceCe dynamique et pour apporter une signature cohérente à l'ensemble, il crée également la marque « Les Maisons Bajoux » qui regroupe deux restaurants, une acHvité traiteur, une bouHque de vins et produits gourmets et un service de séminaires et récepHons pour les entreprises et les parHculiers.

Maison de famille fondée en 1930 et ayant connu jusqu'ici 4 généraMons de Bajoux, « La BaraRe » est une adresse emblémaMque de Tourcoing, là où s'harmonisent simplicité et élégance, cuisine gastronomique et atmosphère conviviale. Benjamin Bajoux, qui reprend l'adresse jusqu'ici dirigée par ses parents, veut apporter ici une touche moderne tout en respectant l'âme authenMque des lieux. Une transiMon douce est d'ailleurs prévue tout au long

de l'année pour accompagner ce changement, l'équipe étant naturellement intégralement conservée.

La carte va donc profiter de quelques évoluMons, en cohérence avec celle déjà en place au restaurant « Balsamique » de Wambrechies, où les équilibres entre tradiMon et touches plus inédites n'ont jamais cessé de séduire une clientèle fidèle.

« Les Maisons Bajoux » vient donc traduire ceRe volonté d'une offre généreuse, assorMe d'une pointe d'audace et en conservant l'expression d'un esprit de famille évident. Surtout, ceRe marque permet d'ouvrir le champ des possibles concernant l'organisaMon d'un évènement, une récepMon privée ou un séminaire, les deux établissements étant distant seulement de 15 minutes. Des menus pensés selon les saisons seront ainsi imaginés et disponibles, selon les besoins, à Wambrechies ou Tourcoing.

Aussi, Benjamin Bajoux profite de ceRe nouvelle marque pour y développer, avec Sabrina Bertrand, directrice des Maisons Bajoux, une offre complémentaire où se retrouveront une sélecMon exigeante de vins et produits gourmets ainsi que de quelques plats à emporter.

Portées par une philosophie où la tradiMon familiale s'unit à l'innovaMon et l'ambiMon, « Les Maisons Bajoux » avancent ainsi avec authenMcité et énergie, devenant un nouveau point de repère incontournable dans les Hauts-de-France pour tous les gourmets et les gourmands.

En savoir plus sur Benjamin Bajoux :

Baigné dans le monde de la restaura1on depuis toujours, Benjamin Bajoux a naturellement choisi la voie de la cuisine pour s'exprimer. Après un parcours auprès de quelques chefs pres1gieux comme Michel del Burgo au Taillevent ou Alain Ducasse, à Monaco et à New York, il choisit de revenir dans sa région de cœur, le Nord, auprès de Marc Meurin, à Béthune, puis à La Table de Didier Beckaert à Lambersart. En 2006, il reprend le restaurant Le Colysée, à Lambersart également, avant de se lancer en 2013 dans l'ouverture de sa propre adresse, à Wambrechies, qu'il baptise « Balsamique » en clin d'œil à ce vinaigre qu'il affect1onne, au goût parfaitement équilibré entre douceur et acidité.

Dis1ngué par de nombreux trophées tout au long de sa progression, Benjamin Bajoux a reçu notamment le 1^{er} de Jeune Talent Gault&Millau en 2016, est Maître Cuisinier de France depuis 2017 et affiche un Bib Gourmand (Guide Michelin) pour sa maison depuis 2020.

Aaen1f à proposer une cuisine accessible, composée du travail de ses fournisseurs voisins comme de produits nobles, il veut à travers ses maisons, partager son amour du très bon et raconter de belles histoires avec ses plats où se découvrent constamment de nouvelles saveurs.