

Vesoul

VESOUL Commerce

# L'enseigne Monnin s'allume sur la ville

Cécilia CHERRIER



*Boris Monnin met en place les derniers détails de son restaurant. Il a prévu d'ouvrir les portes ce lundi 12 novembre. Photo David HANISCH*

**Le jeune chef Boris Monnin va ouvrir son propre restaurant dès ce lundi. Il se situera, rue Saint-Martin à Vesoul, en lieu et place de la Ciboulette. Il y servira une cuisine inventive et pleine de saveurs.**

L'enseigne lumineuse est installée depuis mercredi. Elle marque l'ouverture prochaine du restaurant de Boris Monnin, rue Saint-Martin à Vesoul.

Une fois la porte poussée, le décor a totalement changé après cinq mois de gros travaux. Place à des tonalités douces, à une décoration chaleureuse et à une lumière qui met l'espace en valeur. Pour le clin d'œil à sa passion, Boris Monnin a installé un vaste aquarium garni de quelques poissons colorés. D'autres, en plâtre, se dévoilent sur les murs. Une deuxième salle, au fond du restaurant, permettra d'accueillir des réunions ou des repas de famille. Dès les beaux jours, une vaste terrasse (70 m<sup>2</sup>) accueillera également les clients. Une haie d'arbustes permettra de couper la vue et, par la suite, un toit végétalisé donnera l'impression d'être en pleine nature.

Il est prévu que l'établissement ouvre ses portes ce lundi. Il sera en capacité d'accueillir environ 30 à 35 couverts pour les repas du midi et du soir. Le dimanche sera jour de

fermeture. Auparavant à la tête de L'étable du château (Pusy-Epenoux), le jeune chef a décidé de se mettre à son compte. Il gardera son style de cuisine, inventif et plein de saveurs, avec des menus qui suivront le fil des saisons. Pour les plus pressés, son premier menu (plat et dessert), à midi, démarrera à 16 €. Pour l'éphémère, il en coûtera 25 €. Ensuite, trois menus seront proposés à la carte.

L'équipe du restaurant a également été étoffée. Ils seront trois en salle et trois en cuisine. Une cuisine, justement, qui a été totalement rénovée. Dans cet espace de 50m<sup>2</sup>, le jeune chef disposera de tout le confort pour travailler.

Ce restaurant sera donc à son image. Il pourra y laisser libre cours à ses envies. Il a d'ores et déjà prévu d'y organiser des soirées à thème. L'arrivée du Beaujolais nouveau, jeudi prochain, lui permettra d'inaugurer une longue série (truffes, fruits de mer...). « Je veux de la convivialité dans ce restaurant. Je souhaite que les gens qui poussent la porte entrent chez moi », assure Boris Monnin.

Ses fidèles clients attendent avec autant d'impatience que lui de le voir enfiler son tablier et se glisser à nouveau derrière ses fourneaux. Ceux qui ne le connaissent pas encore peuvent venir le découvrir.

*« Je ne veux pas me donner un type de cuisine, ce sont les gens qui me donneront une étiquette »*

**Boris Monnin, chef du restaurant Monnin**