

MÉLISEY Commerce

# Une nouvelle table au Café de la mairie

**Laurent Cassagrande est le nouveau propriétaire du Café de la Mairie. Ancien gérant du Saisonnier à Roye, il souhaite faire de ce lieu un bistro où l'on mange bien et on se fait plaisir entre amis et compte notamment sur sa terrasse pour attirer cet été.**

« Le contact de la clientèle me manquait, mais j'ai toujours cru qu'il ne me serait pas possible d'y revenir », confie Laurent Cassagrande tout sourire. Il est le nouveau propriétaire, du Café de la mairie à Melisey depuis la fin du mois dernier. Ancien gérant du Saisonnier à

« Je veux ramener un esprit bistrot, à la façon des Bouchons lyonnais qui symbolisent à la fois une gastronomie populaire et un restaurant amical »

Roye, pendant 18 ans, il est plutôt bien connu et il connaît le métier. « J'y ai eu des moments super et agréables mais il y a quelques années, j'ai eu l'opportunité de vendre et je suis parti vers d'autres horizons. Toutefois au fond de moi, j'étais nostalgique de la relation avec la clientèle, les amis. Et j'ai eu connaissance de cette affaire, avec une belle terrasse, un beau patio. J'ai été emballé et de surcroît très bien accueilli, à bras ouvert et je pense que ce Café de la mairie est une très belle affaire, qu'il a du potentiel », ajoute le restaurateur qui dit « revivre ».

Toutefois, « il n'est pas question de refaire le Saisonnier. Je veux ramener un esprit bistrot, à la façon des Bouchons lyonnais qui symbolisent à la fois une gastronomie populaire et un restaurant amical, convivial où on mange bien, très bien même. On ne voit plus cela dans les petits bourgs ».

La carte pourra changer selon les idées du chef : avec son menu du marché ou enfant, son assiette de fromages... « Ce sera sim-



Laurent Cassagrande, un chef qui veut faire plaisir.

ple, sans chichis avec une cuisine fraîche de produits, locaux, régionaux, des terrines maison, des salades, les jambons crus et surtout un bon rapport qualité prix. Je veux avant tout faire plaisir et me faire plaisir ».

Un des objectifs du nouveau restaurateur est aussi

de lier au restaurant, les activités du bar et de la terrasse, « mais le restaurant sera fédérateur ». Une terrasse qui invitera « à la gourmandise avec la planche, mais pas celle des Belles filles », sourit le chef. Il y aura aussi un bel assortiment de glaces et de boissons.

Pour l'instant le chef travaille seul en cuisine avec une apprentie en salle, Doriane, une morgelote.

L'établissement sera ouvert dès 8 h 30. Mais fermé le soir des lundis et mardis et les mercredis toute la journée.