

LA NOUVELLE ÉQUIPE SE SENT DÉJÀ CHEZ ELLE

UNE CUISINE À QUATRE MAINS À L'AUBERGE DE LA CHARME

Prenois (21) David Zuddas, président de Générations. C, a cédé son restaurant, situé sur les hauteurs de Dijon à Nicolas Isnard, chef étoilé au Château de Curzay dans la Vienne, et David Le Comte, son ancien second.

Voilà plus d'un mois que **Nicolas Isnard**, **David Le Comte** et leur compagne respective, **Cécile Sagory** (chef pâtissière) et **Jessica Jean** (maître d'hôtel), se sont installés à L'Auberge de la Charme à Prenois, à une quinzaine de kilomètres de Dijon. Ils ont signé le 6 juin, ouvert le 7 au soir sans perdre de temps. Les quatre amis, tout droit venus du Château de Curzay à Curzay-sur-Vonne, dans la Vienne, travaillaient ensemble depuis cinq ans (dont trois passés chez le double étoilé **Gilles Goujon** à Fontjoncouse), et avaient le projet d'ouvrir un restaurant. Alors, quand **David Zuddas** leur propose de reprendre l'affaire, ils n'hésitent pas longtemps. Une visite de la maison rénovée dans un style rustico-moderne, avec une cuisine de 70 m², deux salles à manger (50 couverts), un salon et une salle de séminaire, suffit à les convaincre.

Relever le défi

"C'est ce qu'on imaginait, confie Nicolas Isnard, une maison à la campagne mais proche de la ville, avec pierres et poutres apparentes."

Cette première affaire, dans laquelle chaque couple a investi à hauteur de moitié, est une vraie prise de risques. Et si beau-

coup de monde leur a déconseillé de s'associer entre amis, ils ont souhaité relever le défi. Ils considèrent même leur association comme un atout : ils peuvent partager les tâches, ouvrir le restaurant toute l'année (les deux couples ont la possibilité de partir en vacances en décalé), et sont assurés d'avoir toujours un chef présent. En cuisine, Nicolas Isnard et David Le Comte sont désormais sur un pied d'égalité. "Si l'on veut que ça marche, il ne faut pas qu'il y ait de jalousies", déclare Nicolas Isnard. Ils réalisent une cuisine à quatre mains qui revisite les plats classiques avec une touche contemporaine. Sur leur carte volontairement courte (4 entrées, 4 plats et 4 desserts), les plats phare (Soupe à l'oignon, Lapin à la moutarde, Œuf en croûte de pain de mie...) répondent aux suggestions du jour proposées oralement.

Plus d'un mois après leur premier service, le carnet de réservations se remplit petit à petit : "On a des clients contents qui reviennent, on démarre sur de bonnes bases", se réjouissent-ils, même s'ils savent qu'ils doivent continuer à conquérir leur public. Plus motivée que jamais, la nouvelle équipe, qui se sent déjà chez elle, a des projets plein la tête : donner des cours de cuisine une fois par mois, faire venir des chefs amis pour des dîners à six mains, ouvrir une ter-

“

L'équipe a des projets plein la tête : donner des cours de cuisine, entre autres.

”

Nicolas Isnard,
David
Le Comte et
leur compagne
respective,
Cécile Sagory
et **Jessica Jean**.



rasse, conserver l'étoile de la maison et... un bébé pour chaque couple d'ici à la fin de l'année.

Julie Pernaudet

En chiffres

Menus : 20 et 27 € au déjeuner, 45, 65 et 85 € au dîner (65, 95 et 125 € avec la formule vin).

AUBERGE DE LA CHARME
12 RUE DE LA CHARME
21370 PRENOIS
TÉL. : 03 80 35 32 84