

# L'Épicurien, une table bistronomique

Le 4 décembre marquera l'ouverture du restaurant l'Épicurien: une cuisine gastronomique dans un esprit bistrot. Bistrot, oui, mais chic!



Émilie gèrera la salle, Romain fera tourner les casseroles.

Photo Laurent Claude

L'Épicurien ouvrira ses portes le 4 décembre prochain, en lieu et place du Bocal gourmand, avenue Gambetta. Le jeune couple y promet «une fusion de l'esprit bistrot avec la générosité d'une cuisine gastronomique, une carte inventive, composée de plats originaux, des recettes de nos grands-mères revisitées...» Émilie Durand est une enfant du pays. Originaire de Lixheim, elle a obtenu son bac, option cuisine à Sarrebourg. Romain Tournissous nous arrive du Beaujolais, plus précisément de Villié-Morgon. Après un CAP de cuisine, il a exercé son art dans divers restaurants, toujours sous la férule de chefs étoilés, comme Philippe Chavent à La Tour Rose à Lyon ou Philippe Che-

vrier au Domaine de Châteauvieux près de Genève. C'est d'ailleurs dans ce dernier établissement que les deux tourtereaux se sont rencontrés. Émilie y était responsable pâtisserie.

Raviole de bar, salpicon aux légumes bouillon thai, saint jacques snackées embeurrées de salsifis sauce américaine, nage d'agrumes aux épices, glace, miel... Autant de plats présentés à la carte et qui évolueront au fil des saisons. «Nous ne travaillerons qu'avec des produits frais et de saison et privilégierons toujours les producteurs locaux» assure le chef. Un menu de la semaine sera également proposé le midi.

Bon vent au jeune et sympathique couple.