

Actu locale | Pays des Couleurs

CREYS-MÉPIEU

« Proposer une cuisine simple avec des produits frais et locaux »

Propos recueillis par Suzanne Berger



Enzo Simon devant le bar de son établissement.

Propriétaire du restaurant du hameau de Creys depuis début juillet, ouvert depuis le 8 août, Enzo Simon a appelé son établissement *Ô p'tit four* et présente une nouvelle carte. Nous l'avons rencontré pour mieux connaître son parcours et ses objectifs.

Enzo Simon, qui êtes-vous, comment êtes-vous devenu chef de cuisine ?

« Mes parents étaient maîtres d'hôtel à Bar-le-Duc, dans la Meuse, mon père étant Lorrain et ma mère Italienne. Après une année de 3^e décevante en collège, je me suis orienté vers l'apprentissage en cuisine. J'ai commencé par le château des Monthairons, toujours dans la Meuse, à 14 ans. Une fois ma formation terminée, à 19 ans, je suis allé travailler à Londres pendant deux ans avant de revenir en France et là, j'ai intégré l'équipe d'Éric Monent au château de Divonne-les-Bains (Ain), puis celle de Franck Ferigutti dans le même établissement. »

Et qu'est-ce qui vous a amené à reprendre le restaurant de Creys ?

« Ma carrière a continué dans d'autres établissements, à Genève d'abord, j'ai par exemple été chef à l'Eldora, une société spécialisée dans la restauration de collectivités, puis dans des multinationales ou des administrations comme l'organisation mondiale de la propriété intellectuelle ou Metronic, un fabricant de pacemakers. Dernièrement, j'étais retourné dans le

groupe Eldora comme chef itinérant, c'est-à-dire que j'allais remplacer d'autres chefs de cuisine pendant leurs absences et comme cette situation perdurait, on a eu envie de se fixer avec mon épouse. Elle est native de Vézeronce-Curtin et nous avons répondu à l'annonce de vente du *Chantegrit*, restaurant qui correspondait à nos désirs. »

Comment voyez-vous l'avenir de cet établissement ?

« D'abord, j'ai rouvert le bar et j'ai installé un dépôt de pain. Mon but, c'est de proposer une cuisine simple avec des produits frais et au maximum locaux. Je suis déjà en contact avec des fournisseurs du village et d'alentour. Il faut aussi un bon rapport qualité prix. La carte présente maintenant un menu du jour, des plats "vieille France" et un volet "gastronomique" pour essayer de toucher tous les publics. Enfin, nous avons à l'esprit avec ma femme d'étudier la possibilité d'ouvrir un rayon épicerie avec des produits de ma fabrication. »