

www.macomme.info

Pays : France

Dynamisme : 12



Page 1/4

[Visualiser l'article](#)

Nous avons visité en avant-première le nouveau restaurant Le Parc à Besançon...

Quelques heures avant le premier dîner "en blanc" et 48 heures avant l'ouverture officielle du restaurant Le Parc et du Café du Parc au parc Micaud à Besançon, nous avons découvert les lieux et l'équipe en avant-première dans la matinée de ce jeudi 16 juillet. Rencontre avec Vivien Sonzogni, chef du restaurant, Noémie Paris, directrice de salle et sommelière et Jocelyn Gelé, propriétaire des lieux...



www.macomme.info
Pays : France
Dynamisme : 12



[Visualiser l'article](#)





- 1/5 - Restaurant le Parc a Besancon ©Alexane Alfaro
- 2/5 - Restaurant le Parc a Besancon ©Alexane Alfaro-004
- 3/5 - Restaurant le Parc a Besancon ©Alexane Alfaro-003
- 4/5 - Restaurant le Parc a Besancon ©Alexane Alfaro-002
- 5/5 - Restaurant le Parc a Besancon ©Alexane Alfaro-001

Le restaurant Le Parc et le Café du Parc ouvriront samedi 18 juillet à midi. C'est le chef Vivien Sonzogni, fraîchement revenu du restaurant *Caprice* au Four Seasons*** de Hong Kong qui mènera les cuisines et Noémie Paris, sa compagne, qui dirigera la salle et la partie sommellerie. Le propriétaire des lieux, également propriétaire du Château de Germigney et du Bistrot de Port-Lesney, est allé à Hong-Kong pour les convaincre de participer à cette nouvelle aventure. *"Je tenais à les inclure dès le départ pour qu'ils apportent leur touche, leur sensibilité à ce projet"*, précise-t-il.

"Je veux donner à ce lieu une dimension internationale"

À travers ses deux nouveaux établissements, Jocelyn Gelé, souhaite faire rayonner Besançon pour sa gastronomie, donner une vitrine à la gastronomie et le savoir-faire d'ici. Selon lui , *"il y avait un manque à ce niveau-là"* .

Ayant eu un véritable coup de cœur pour ces anciens locaux de l'Office de tourisme, Jocelyn Gelé qualifie cet endroit d' *"exceptionnel, unique au monde où on est bien placés pour voir le patrimoine de Besançon tels que la Citadelle et le parc Micaud, et puis c'est une aventure dans les arbres, une aventure où on met les sens en avant."* À travers ce projet, il souhaite donner à ce lieu *"un côté hors norme où il n'y a pas de frontière, où le temps s'arrête ; on ne sait où on est quand on est ici, dans une capitale ? Dans un pays ? Lequel ?... Je veux donner à ce lieu une dimension internationale."*

Et côté prix ?

[Visualiser l'article](#)

Pour commencer, Le Parc proposera des plats entre 65 et 85€ le soir et plutôt une trentaine d'euros le midi.

Quant au Café du Parc, un espace dédié à la convivialité, la carte de restauration sera simplifiée avec des mets et pâtisseries à partager autour d'un cocktail ou d'un verre de vin avec un service en extérieur, sur la terrasse au bord de la rivière.

Une architecture et une déco sur-mesure...

Pour réaliser ses restaurants *"où il y avait tout à faire"*, Jocelyn Gelé a fait appel à des entreprises franc-comtoises. *"Le maître-mot de notre projet étant -la proximité-, souligne-t-il, "pour un projet passionnant."*

Pour l'architecture, c'est le Bisontin Serge Ferrini qui a créé les différentes espaces dans ces locaux construits en 1969 par l'architecte Michel Demange. Pour les habiller et leur donner une touche hors norme, le propriétaire des lieux a travaillé avec Rachel et Ben Convers, les fondateurs de la marque Ibride. Enfin, c'est Leslie, gérante de la boutique de mobilier design Square à Besançon qui a fourni et conseillé le mobilier.

Pourquoi sur-mesure ?

À l'entrée, on peut voir un mur en marbre (en provenance de Grèce) de 13 m de large sur 2,50 m de hauteur. La caractéristique de ce marbre : il est vieux de 340 millions d'années. Il a été coupé et rapatrié à Besançon spécialement pour Le Parc.

Au milieu de la salle du restaurant, un immense plan relief de la ville de Besançon noir. Il a été conçu par Ben Convers pour Le Parc. *"C'est notre faiseur d'idées"*, précise Jocelyn Gelé. Six semaines de travail minutieux ont été nécessaires pour parvenir à ce résultat étonnant. Ben Convers nous précise que ce plan *"a été créé dans les ateliers d'Ibride et fait référence à la fonction originelle du lieu (Office de tourisme)"*.

Autour de la cuisine ouverte, 350 carreaux de verre pressé de l'entreprise haut-saônoise La Rochère ont été dessinés par Ben Convers également. De la couleur de l'eau, ils donnent l'impression que le Doubs entre dans le bâtiment de verre. Pour l'artiste, le but est notamment d' *"évoquer le mouvement du vent sur l'eau et de mettre en valeur les limites du bâtiment."*

Au fond du restaurant, on peut observer une envolée d'oiseaux dorés, en letton, jusqu'à l'extérieur du bâtiment. Ça aussi c'est une création spéciale. Elle est signée Rachel Convers. Sans oublier les portraits d'hommes et de femmes coiffés de fruits et de légumes... une collection exclusive pour Le Parc qui sera disponible au grand public ces prochains mois.

"Des choses uniques pour un lieu unique en France, unique au monde", souligne le propriétaire.

Objectif étoile ?

Selon Jocelyn Gelé, *"il faut arrêter avec ce mythe des étoiles"*. Le propriétaire du Parc et du Café du Parc souhaite proposer *"des expériences uniques, des moments à partager à ses clients, pour la distinction, on verra"*, nous confie-t-il, *"je ne fais pas ça pour avoir une étoile, il faut voir ça comme une expérience gastronomique de haute couture"*.