

Moïse et Lénaïk mettent le couvert

Un jeune couple a eu le coup de foudre pour le bar-restaurant-hôtel d'Auzers. A vos fourchettes : « La table de Diego » va ouvrir cette semaine.

Le bar-restaurant-hôtel « Le Troumelou » deviendra « La table de Diego », le 5 avril. De nouveaux restaurateurs ouvriront les portes.

C'est par le biais d'une annonce, consultée sur un site internet, que Moïse et Lénaïk ont repéré ce lieu. Après une visite, le coup de cœur se confirme ! Ils déposent alors leur dossier que la municipalité a finalement retenu, parmi plusieurs autres.

Moïse Merat, né au Togo, est arrivé en Europe en 1998 avec son père diplomate, affecté, en Allemagne. Dès l'âge de 15 ans, il s'installe chez sa tante à Lyon, et étudie la cuisine, sa passion, au lycée François-Rabelais. Après plusieurs expériences professionnelles dans les cuisines de grandes tables lyonnaises et lilloises, il gravit petit à petit les échelons avant de devenir chef, il y a six ans.

L'envie de créer suivant son inspiration l'a convaincu de se lancer dans cette aventure à Auzers avec sa compagne Lénaïk Godinot et leur bébé, Catalina.

À « La table de Diego », Moïse a élaboré une carte inventive, inspirée par la bistronomie : contraction des termes « bistrot » et « gastronomie ». Ce concept culinaire mélange l'esprit du bistrot et la qualité gas-



EN FAMILLE. Moïse, Lénaïk et leur petite fille Catalina se sont installés dans le village pour régaler leurs clients.

tronomique. Mais que les amateurs de mets simples se rassurent : si c'est d'omelette dont ses convives ont envie, Moïse la battra avec plaisir avec les œufs frais des environs. Car en cuisine, Moïse crée ses plats avec 80 % de produits frais issus du terroir et compose ainsi un panel de plats pour tous les goûts.

Pour Moïse et Lénaïk, rien n'est impossible pour satisfaire le client. S'ils peuvent le faire, ils le feront, et tous les jours ! Liberté, convivialité et hospitalité sont les fils conducteurs de leur concept. Voir leurs hôtes vivre un bon moment à Auzers est ce qui compte le plus pour eux. En ce lieu central du bourg, proche du château, il sera agréable, de passer un moment entre amis autour de tapas ou d'une assiette de charcuterie, dressée avec style, bien sûr.

Exigeant quant à la qualité des produits et sur son travail, Moïse vise haut puisque son but est de décrocher une étoile au célèbre guide Michelin. Et pour compléter ce renouveau, dès la mi-mai, Lénaïk ouvrira les cinq chambres rénovées de l'hôtel. ■

■ INFO PLUS

Renseignements. Restaurant « La table de Diego », ouvert tous les jours sauf le dimanche soir, de 10 heures à 15 heures et de 18 heures à 23 heures. Le menu du midi (entré-plat-dessert) : 10,90 €, sans les boissons. Un menu vegan sera proposé et le menu du soir sera au tarif de 24,90 €. Plats à la carte. Contact : 06.30.36.76.11.