



Monteplain

UNE NOUVELLE VIE POUR « LE RELAIS DU MOULIN »

VÉRITABLE INSTITUTION TENUE PAR LA MÊME FAMILLE DEPUIS PRESQUE UN SIÈCLE, « AU RENDEZ-VOUS DE LA MARINE » FERMAIT SES PORTES EN AVRIL DERNIER, FAUTE DE REPRENEUR. AVEC L'ACCOMPAGNEMENT DE JURA NORD, LE RESTAURANT ROUTIER A TROUVÉ UN REPRENEUR, NASSIM BARACHE, QUI A PARCOURU DES CENTAINES DE KILOMÈTRES POUR S'INSTALLER DANS LE JURA. UN NOUVEAU SOUFFLE POUR L'ÉTABLISSEMENT DÉSORMAIS DÉNOMMÉ « LE RELAIS DU MOULIN », QUI GARANTIT LA CONTINUITÉ D'UN COMMERCE ESSENTIEL À LA VIE LOCALE.



Après 90 années de service, les anciens propriétaires raccrochaient le tablier en avril dernier. Le long de la RD 673, entre Monteplain et La Barre, la grande devanture blanche est connue de tous à Jura Nord, et bien au-delà. Le restaurant routier a vu défiler au fil des années de nombreux marinières, routiers, familles... Une longévité exceptionnelle pour un commerce de proximité. En avril dernier, les anciens propriétaires annonçaient le cœur serré la fermeture suite à leur départ. La Communauté de communes Jura Nord, dans un objectif de maintien des commerces de proximité, s'emparait rapidement de cet enjeu, en facilitant les mises en relation avec un candidat à la reprise, Nassim Barache.

Issu d'une famille de restaurateurs, originaire d'Orléans, Nassim Barache est professionnel de la restauration depuis plus de dix années. Il a expérimenté tous les métiers du secteur, de la région Centre-Val de Loire à Paris, des cuisines à la salle. Le jeune homme est aujourd'hui propriétaire de deux établissements à Orléans. Lorsque l'opportunité s'est présentée à Monteplain, les arguments se sont imposés d'eux-mêmes, en dépit de la distance. « *Une histoire familiale et une longévité comme celles-ci, c'est assez rare, explique le jeune homme. C'est un gage de reconnaissance, qui implique qu'une grande partie de la clientèle est fidèle. Nous sommes venus visiter les lieux en avril, nous avons mangé sur place. Et puis nous avons été formidablement accueillis par M. Fassenet, qui est venu à notre rencontre.* » Après un court temps de réflexion, la reprise était officialisée en juin dernier.

« Je n'ai jamais rencontré en France un accueil aussi chaleureux »

Nassim Barache décide alors de redonner un coup de jeune à l'établissement, afin de moderniser son image et offrir de meilleures conditions de travail aux salariés. Le restaurant, désormais baptisé « Le Relais du Moulin », dispose d'une salle et de cuisines flambant neuves. Ouvert depuis le 2 novembre, il embauche sept salariés, dont trois en cuisine. Sur une capacité de 200 couverts, le restaurant tourne aujourd'hui avec une centaine de couverts quotidiens. « *Nous sommes très satisfaits, reprend le restaurateur. Il y a ici une chaleur, un accueil incroyables. Je n'ai jamais été aussi bien accueilli, même dans ma région. Tout le monde a joué le jeu : les élus, les maires des communes, les locaux... Je suis arrivé en terre inconnue ; aujourd'hui je connais presque tout le monde* » sourit le jeune homme, boosté par cet élan local.

Une cuisine traditionnelle

À la façon des brasseries parisiennes, Nassim Barache propose dans ses assiettes une cuisine traditionnelle et généreuse. Des plats simples mais authentiques, finement exécutés et mijotés, avec un petit goût de madeleine de Proust : bœuf bourguignon, blanquette de veau, côte de bœuf, magret de canard, un grand choix de desserts.... Sans oublier la touche d'exotisme, avec le traditionnel couscous aux quatre viandes. Des formules simples accessibles à tous, des plats du jour qui changent quotidiennement... À l'instar de l'activité de traiteur pour les événements, le restaurateur mise sur le fait maison (à 80 %) et les circuits courts. « *Notre objectif est de privilégier les formules à prix attractifs, avec qualité et quantité.* »