



UN BISTRONOMIQUE À ÉVANS

LE VENDREDI 3 NOVEMBRE DERNIER, LE BISTRONOMIQUE « L'ESSENTIEL » OUVRIT SES PORTES À ÉVANS.

SOUS L'IMPULSION DE LA FAMILLE COURTOIS, CETTE NOUVELLE TABLE PROMET DE BELLES DÉCOUVERTES GASTRONOMIQUES. LES CUISINES SONT TENUES PAR UN CHEF RECONNU QUI A FAIT SES ARMES DIX ANNÉES AU RESTAURANT GASTRONOMIQUE LE SAINT-PIERRE À BESANÇON, EN QUALITÉ DE SOUS-CHEF. À SES CÔTÉS, UNE CHEF PÂTISSÈRE CRÉATIVE, EN RECHERCHE PERMANENTE DE NOUVELLES ASSOCIATIONS (D)ÉTONNANTES. ET SI ON SE LAISSAIT TENTER ?



Jura Nord, nouvelle halte de choix dans le parcours gourmand de la gastronomie franc-comtoise? Pourquoi pas, à en juger par les initiatives culinaires qui fleurissent sur le territoire et qui s'offrent aux habitants, professionnels et touristes. Dans cet ancien restaurant routier à Évans le long de la RD 673, c'est une nouvelle vie haut de gamme qui se dessine pour l'établissement. Décoration chic et cosy, alliant modernité et look vintage, ambiance feutrée et tons chauds... Les lieux invitent à la sérénité, et l'accueil réservé par le chef de salle Jean-Baptiste Noirjean, qui a fait ses armes dans les grands palaces, est chaleureux. Côté carte, *l'Essentiel* proposera un menu bistronomique les midis différent chaque semaine, tandis que les menus du soir, mis à jour chaque mois, seront gastronomiques. Poisson, fruits de mer, produits du terroir et de saison, approvisionnements locaux, créativité... : les chefs Alexis Bonnet et Johanna Myszka travaillent les produits avec finesse et originalité.

La famille Courtois, l'entrepreneuriat chevillé au corps

L'établissement a été inauguré le jeudi 2 novembre dernier en présence de quelque 150 invités, du Président de Jura Nord Gêrôme Fassenet, du maire d'Évans François Greset, et du maire de Saint-Vit Pascal Routhier. L'opportunité pour Thierry Courtois de retracer cette aventure entrepreneuriale exemplaire. Après huit années à pérenniser la station-service, la petite épicerie, le bar à vins, le bureau de tabac-Française des jeux (le long de la RD 673), l'envie de se développer et proposer un ensemble cohérent de services de proximité s'invita rapidement. « *Le bâtiment côté ouest était une verrue dans le paysage et face à et axe passant, explique Thierry Courtois. Nous l'avons racheté en 2022, désamianté sur 1 500 m², et couvert le toit de 1 200 m² de panneaux photovoltaïques* ». Les locaux rénovés sont alors loués à des professionnels, et un logement est aménagé au premier étage. La station de lavage était de son côté laissée à l'abandon. « *Avec mon copropriétaire M. Personeni, nous avons décidé de la reprendre et la rénover* », poursuit le gérant, qui a mené ce travail en collaboration avec son fils Christophe. Dans le même temps, un petit garage (entretien et réparation) est installé dans les garages, avec l'embauche d'un mécanicien. Côté est, le restaurant routier n'avait jamais retrouvé ses couleurs d'antan, le Covid étant passé par là. « *Mon fils Christophe m'a suggéré l'idée de reprendre l'établissement, afin d'offrir un espace accueillant global* ». Les lieux ont été réhabilités intégralement, du sol au plafond, avec notamment le concours d'une décoratrice d'intérieur de Fraisans. « *C'est une nouvelle porte d'entrée sur le Jura et sur notre commune* » se félicitait François Greset, maire d'Évans. Gêrôme Fassenet ne manquait pas de saluer cette initiative qui permet notamment d'offrir de nouveaux services aux habitants et de maintenir la population à Jura Nord. Avec sa proximité géographique avec le Doubs, nul doute que *L'Essentiel* attirera également de nombreux Saint-Vitois et Doubistes, professionnels comme visiteurs.

Restaurant L'Essentiel,

7 Route nationale,
39700 Évans
Tél. 06 81 44 18 21

Ouvert du mardi
midi au vendredi
midi, et les
vendredi soir et
samedi soir.