

UN NOM

Le Konoba

En Croatie, un Konoba est une cave où on entrepose le vin, le jambon et le fromage. C'est aussi un lieu où l'on vient partager un moment entre amis. C'est en voyage qu'Isabelle et Roberto ont eu l'idée de baptiser leur restaurant Le Konoba !

UNE ÉQUIPE

Quatre

Ils sont quatre à faire tourner ce nouveau restaurant. Un jeune chef qui a fait ses armes chez Greuze et à l'Auberge des Gourmets, un commis et les deux associés qui prennent en charge les clients pour qu'ils passent un agréable moment.

SPÉCIALITÉ

Café très gourmand

Les amateurs de café gourmand adorent. Au Konoba, c'est une véritable farandole de desserts maison. Ils changent tous les jours et la sélection est personnalisée en fonction de ce que les clients préfèrent. À tester.

LE KONOBA. Un nouveau restaurant a été imaginé par deux passionnés de cuisine et de bons produits.

L'envie de partager la qualité

Bar à Vins. Le Konoba propose une sélection de vins de toute la France, élaborés en bio ou en culture raisonnée.

44. C'est le nombre de couverts disponibles en salle, auxquels il faut ajouter 24 couverts en terrasse.

Le Konoba, c'est un nouveau restaurant dans le quartier de la gare mais c'est surtout une adresse qui veut prouver qu'on peut bien manger, même en menu du jour.

Isabelle Durant et Roberto Bobeta avaient l'habitude de souvent déjeuner ensemble et très souvent, ils étaient déçus ! La qualité des produits servis, l'ambiance bruyante des lieux, l'inconfort des chaises, l'accueil mitigé...

Ces deux passionnés de cuisine ont alors eu l'idée osée de changer de vie pour ouvrir un restaurant qui leur ressemble. Leur démarche est originale mais pragmatique. Ils ont listé ensemble ce qu'ils aimeraient trouver dans un restaurant qui propose des plats du jour.

Le résultat, c'est le Konoba, ouvert depuis le 18 juillet à Chalon, au cœur du nouveau quartier de la gare. Comme l'explique simplement Isabelle Durant, « notre objectif est de prouver qu'on peut bien manger, mé-



C'est la passion qui a poussé Isabelle Durant et Roberto Bobeta à changer de vie. Photo S. A. (CLP)

me en menu du jour. En ouvrant le Konoba, on voulait concilier menu du jour et cuisine du marché ».

Alors pour garnir les assiettes, ils se fournissent chez un maraîcher de Saint-Marcel, ils cuisinent le poisson pêché dans la nuit, et côté vins, ils ne proposent que des choses qu'ils sont allés déguster chez les producteurs.

Ensuite, au niveau de la conception de la salle, ils ont investi dans des pièges à sons pour offrir une ambiance sonore agréable. Et puis ils ont

réfléchi de nombreux détails qui permettent de ne pas se casser la tête quand on s'installe. Porte manteaux pour l'hiver, porte sac près des tables pour mesdames... Ils ont soigné les détails.

Changement de vie

Leur aventure a commencé en mai 2010 quand ils ont recherché un local. C'est l'Aderc qui les a aiguillés sur les locaux disponibles au cœur de ce quartier émergent qui recèle un potentiel intéressant. Comme le précé-

se Roberto Bobeta, « l'Aderc nous a mis à disposition un service juridique, ils nous ont conseillés sur le business plan, et ils nous ont mis à disposition des éléments sur le potentiel économique du quartier. Tout ceci nous a confortés dans nos choix ».

Pour concrétiser ce projet, ils ont fait appel à des entreprises locales et les travaux se sont terminés le 10 juillet, juste une semaine avant l'ouverture. Depuis le 18 juillet, l'instrumentiste en bloc opératoire et le direc-

“ On a listé ce qu'on aimerait trouver quand on sort déjeuner.”

Isabelle Durant, associée au restaurant le Konoba

teur d'agence bancaire ont changé de vie. Les deux amis sont ravis de pouvoir faire partager leur passion et les idées ne manquent pas. Ils souhaitent proposer des choses qui sortent de l'ordinaire à leurs clients et pensent même à des soirées à thème le jeudi. Autour d'un vigneron, d'un aliment, d'une association originale met/vin...

Après quelques semaines d'activité, Isabelle n'a pas l'impression de venir travailler et Roberto explique : « Je fais beaucoup plus d'heures qu'avant mais aujourd'hui, j'ai un métier passion avec un aspect créatif qui me plaît ».

STÉPHANIE ALBAÏE (CLP)

INFOS Le Konoba, 14 avenue Georges-Pompidou à Chalon.