

Entreprendre au quotidien

Le pari de la convivialité

Monter sa propre affaire est un pas que l'on franchit parfois par pure passion : ainsi est né le Konoba, tout nouveau restaurant au cœur d'un quartier lui-même tout neuf et qui ne demande qu'à s'animer...



Les propriétaires du Konoba ont conçu un espace intérieur à la fois élégant et confortable.

Qu'est-ce qui a bien pu pousser Isabelle Durant, ex-instrumentiste en bloc opératoire, et Roberto Bobeta, ex-directeur d'une agence bancaire, à installer un restaurant au beau milieu d'un quartier récent de l'ouest chalonais ? Il suffit de bavarder un peu avec eux pour comprendre que c'est une passion commune et intègre pour les bons vins à partager entre amis et l'attrait pour la bonne chère qui les ont entraînés sur ce chemin...

Originaires de Saône-et-Loire et tous deux désireux de passer à autre chose, de s'investir pleinement dans une aventure qui leur permette de privilégier le partage à la routine, ils se sont donc mis en quête d'un emplacement propice à héberger leur propre restaurant et bar à vins. C'est l'ADERC qui leur propose de s'implanter dans l'une des cellules de la zone d'activités sud Saint-Cosme, idéalement située à proximité de la gare SNCF et à quelques encablures du nouvel hôpital de Chalon. Dans



Quête sur l'extérieur, la salle du restaurant fait également le pari d'une ambiance d'auberge et intime.

ce quartier, qui accueille nombre d'entreprises du tertiaire et de structures parapubliques, tout est à faire pour donner une âme aux nouvelles artères qui le desservent. Moyennant un investissement de l'ordre de 260 000 euros HT pour l'acquisition des murs et les travaux d'aménagement, auquel s'ajoute un budget de 50 000 euros HT consacré à l'installation des cuisines et de la salle du restaurant (bar, mobilier, déco...), Isabelle et Roberto donnent enfin vie à leur projet. L'achat des murs est assuré par la SCI qu'ils ont créée, celle-ci louant les locaux à la SAS «Le Konoba», également constituée pour l'occasion par notre duo épiqueurien.

Carte blanche pour animer le quartier !

Avec une capacité de 50 couverts et 24 places en terrasse pour la belle saison, l'idée est d'ouvrir le restaurant le midi en semaine pour le déjeuner, avec plat du jour à 11 euros, formules à 14 euros ou menu complet à 18 euros, et de réserver les soirées du jeudi et du vendredi pour une restauration à la carte. Le week-end, le Konoba est ouvert sur réservation uniquement, pour des groupes qui souhaiteraient organiser ici une soirée décontractée placée sous le double signe de la convivialité et de la qualité. Car le pari d'Isabelle et Roberto, c'est aussi de miser sur une vraie cuisine de marché, 100% élaborée à partir d'ingrédients frais et proposant de l'entrée au dessert des recettes différentes chaque jour, histoire de ne pas tomber dans la monotonie...

Pour cela, les deux compères se sont entourés d'un jeune chef, qui a fait ses armes chez Greuze à Tournus entre autres, et d'un commis de cuisine, ce qui a généré la création de 4 emplois au total, eux-mêmes étant salariés de la SAS. Le fait que le chef de cuisine soit aussi le fils d'Isabelle leur offre la possibilité de travailler ensemble sur la carte et les menus quotidiens dans un esprit familial. Soignant par ailleurs l'ambiance de leur établissement, les deux dirigeants ont conçu le lieu en s'inspirant de ce qu'ils aiment trouver lorsqu'ils sont eux-mêmes clients d'un restaurant. Pour ce qui est du choix des vins, ils ont sillonné la France, en amateurs

éclairés, pour sélectionner les vigneronniers qui leur fournissent une quarantaine de références, qu'ils ont plaisir à faire découvrir à la clientèle tout en veillant à proposer une carte aux tarifs abordables.

Visant un CA de 240 000 euros pour la première année, Isabelle et Roberto misent à fond sur leur goût pour l'échange, sans frontières d'âge ou de provenance, afin de faire de leur cocon un pilier de l'animation du quartier, imaginant déjà la mise en place de chaleureuses soirées autour du thème du vin, à déguster (avec modération...) en appui d'accompagnements «maison», comme une terrine, un foie gras ou une assiette aux saveurs espagnoles. Tout un programme, que la motivation et la passion d'Isabelle et Roberto sauront, à n'en pas douter, mettre au menu de ce restaurant bienvenu...

■ Philippe Jacob

A savoir...

Le nom «Konoba» nous vient tout droit de Croatie : il signifie là-bas "cave où l'on entrepose le vin, le fromage et le jambon".



Konoba est né à l'angle de deux rues, le Konoba bénéficie d'un emplacement bien en vue au cœur d'un quartier tout neuf.

LE KONOBA

SAS au capital de 8000 euros
14, avenue Georges Pompidou
71100 Chalon-sur-Saône
Tél. : 03 85 41 68 18 / 06 46 64 13 06
contact@lekonoba.com
www.lekonoba.com