

L'Assiette II vous ouvre l'appétit

C'est l'histoire d'une rencontre, celle de Jean-Marie Matis, propriétaire de l'Arbre à cabane à Guyonvelle et de JP Gatbois, chef renommé qui a fait une partie de ses gammes à Bourbonne-les-Bains après avoir sillonné le monde.

Le cadre ne peut vous laisser indifférent. Une terrasse ombragée, dans le prolongement de la salle de restauration, dont le décor s'ouvre sur la vallée de l'Amance. Une vue panoramique totalement dépourvue d'une quelconque présence humaine. La nature, la forêt et le calme. C'est d'ailleurs le point de convergence avec l'Arbre à Cabane, hébergement insolite, géré par Jean-Marie. Ce dernier souhaitait proposer une restauration pour les clients de l'Arbre

à Cabane et les locaux. Sur son chemin, il fait la connaissance de JP. Un chef qui a «bien bourlingué» comme il le rappelle et qui a fait une partie de sa carrière à La Mezelle

ou encore l'Assiette à Bourbonne-les-Bains, la cité thermale toute proche. C'est d'ailleurs ce nom qui servira de support à ce restau-



rant atypique. L'Assiette II propose une cuisine de bistrot. Une cuisine française et raffinée. La carte d'été a été composée sur une proposition de plats équilibrés qui de-

vrait faire le bonheur de tous. «Je ne cuisine que des produits frais. Je travaille depuis 25 ans avec le même poissonnier et le même bou-

cher», tient à préciser JP. Ainsi, le chef aime proposer des plats de poissons qui étonnent les papilles comme ce thon sur thon. Composé de thon albacore avec sauce au miel, soja, graine de sésame. Ou encore un tartare de thon ou saumon d'Ecosse aux agrumes. JP affiche sa préférence pour la viande de vache Salers pour ses qualités gusta-

tives dont il ne tarit pas d'éloges. L'Assiette II est une belle découverte à s'offrir. C'est l'occasion d'un dépaysement total aussi bien par la vue que dans l'assiette.