

COMMERCE

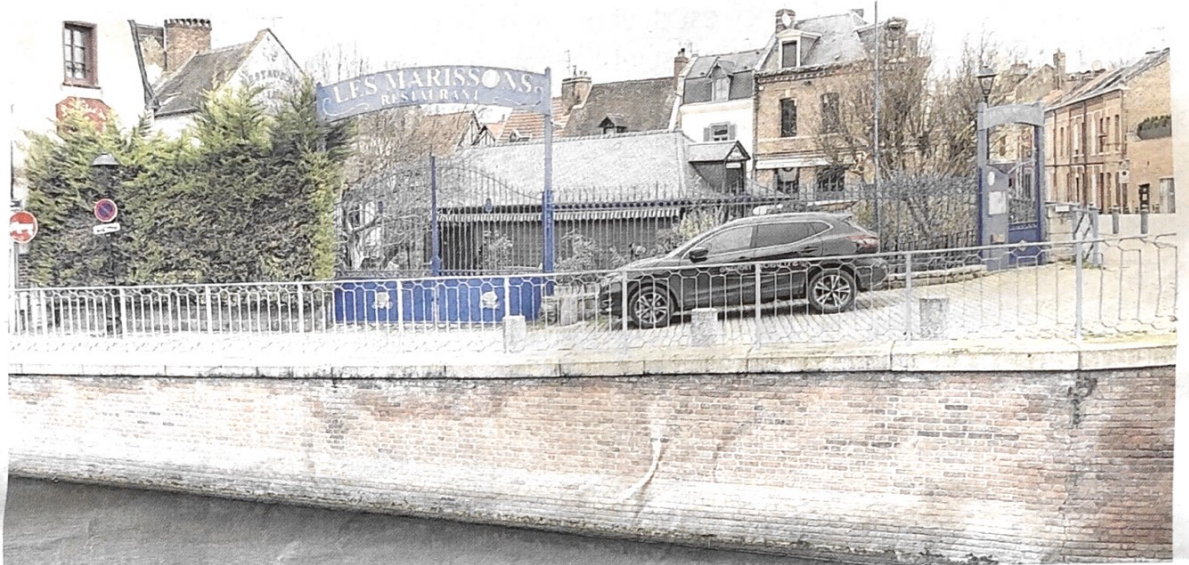
Au revoir Les Marissons, bonjour Le Lobby

Ce nouveau restaurant, niché au cœur de Saint-Leu et qui sera inauguré le 1^{er} octobre dans les locaux des Marissons, liquidé fin 2019, entend faire la part belle aux produits nobles.

Liquidé en décembre 2019, Les Marissons, l'un des restaurants emblématiques du quartier Saint-Leu, a été repris par deux associés qui souhaitent lui redonner vie. Mais sous une autre forme, plus moderne, plus chic et plus spectaculaire. Maxime Vaquette et David Le Pêcheur ont de l'expérience à revendre (dans le Sud et à Paris notamment) et des idées novatrices. Ils auraient pu jeter leur dévolu sur le quai Bélu ou la place du Don, mais ils ont eu un coup de cœur pour Les Marissons, premier restaurant ouvert à Saint-Leu en... 1983. L'inauguration interviendra le 1^{er} octobre.

100 COUVERTS DONT 50 À L'EXTÉRIEUR

Les deux associés aménagent les lieux depuis plusieurs semaines : nouvelle déco, nouveaux meubles, nouvelle cuisine, nouvel aménagement paysager... « On a signé le 10 juillet. Au début, on a eu quelques mauvaises surprises, notamment la cuisine qu'il a fallu désosser et jeter à la benne, mais on ne se décourage pas. On veut faire revenir les Amiénois et les touristes », sourit Maxime Vaquette, amiénois d'origine, qui veut faire du Lobby un lieu incontournable à l'ambiance « chic et cosy ». Via une restauration bistronomique aux influences méditerranéennes. Et avec, en cuisine, un chef qui a déjà œuvré dans des restaurants étoilés. L'établissement, qui sera doté de 50 couverts à l'intérieur et autant à l'extérieur, disposera d'une Licence IV qui lui permettra de rester ouvert toute la journée et jusqu'à une heure du matin. « Les clients pourront manger entre les deux services, notamment en profitant de la terrasse extérieure autour de tables ou de salons de jardin, un peu comme dans un salon de thé, poursuit Maxime Vaquette. On a la chance d'avoir un écrin de verdure qui se trouve en bord de Somme. C'est ce qui nous a énormément plu. » Le



« On a la chance d'avoir un écrin de verdure qui se trouve en bord de Somme. C'est ce qui nous a énormément plu », explique Maxime Vaquette, l'un des deux associés qui ont décidé de faire revivre cet endroit emblématique de Saint-Leu.

Lobby entend s'adresser en priorité à une clientèle âgée de 30 ans et plus, pas guindée mais assez chic. « L'idée, c'est de redonner aux lieux un coup de jeune en gardant des prix cohérents, à l'image de ce qui est pratiqué sur le quai Bélu. »

UN SALON À VINS ET DES ASSIETTES HAUT DE GAMME À PARTAGER

En parallèle, Le Lobby proposera un « salon à vins », éloigné des modes de consommation « brutale » que l'on peut observer parfois à Saint-Leu. « On veut installer une ambiance lounge, avec de la musique cubaine, mais pas que. On créera des soirées à thème de temps à temps. » Il y aura 100 références de vins, toutes dispo-

nibles au verre. « La carte évoluera en même temps que la carte des mets, précise Maxime Vaquette. On renouvellera régulièrement le stock. On travaille en direct avec les vignerons qui font dans le Bourgogne et le Côtes-du-Rhône mais aussi la société Les Grappes. On proposera également une

carte des champagnes assez haut de gamme avec un développement de toute la gamme Veuve Clicquot. Certains champagnes seront bien entendu accessibles à toutes les bourses. » Qui dit bonnes bouteilles dit évidemment mets accompagnateurs de qualité. Il sera également possible de

déguster des tapas, des verrines, du jambon ibérique pata negra ou encore des fromages de chez Planchon. « La carte des assiettes à partager sera, elle aussi, haut de gamme, assure Maxime Vaquette, qui pense au mini-plateau de fruits de mer, à l'assiette du Sud-Ouest et à l'assiette des crustacés... Il y a énormément de restaurants ici. C'est pourquoi on veut se donner les moyens, sinon on risque de vivoter. » Maxime Vaquette et David Le Pêcheur envisagent enfin de ressusciter les bals guinguette chaque dimanche, peut-être l'été prochain. « Cela revient à la mode, et surtout, on a la place pour. On sait qu'il y a une clientèle qui attend ça. » ■

BAKHTI ZOUAD

ANTOINE BENOÎT HEUREUX DE VOIR « (SON) BÉBÉ » RENAITRE

Le projet, extrêmement ambitieux sur le papier, a séduit le propriétaire des murs Antoine Benoit, qui a fondé Les Marissons dans les années 1980, à l'époque où le quartier Saint-Leu n'avait pas très bonne réputation. « Maxime et David ont fait un travail de folie. Cela me rend très heureux de voir le restaurant renaître. Je revis en même temps. Je n'ai pas eu quatre enfants, j'en ai eu cinq, s'amuse Antoine Benoit. Ce lieu a toujours été à part à Saint-Leu, niché entre la place du Don et le quai Bélu. On n'y trouve pas la même effervescence, il a un côté cosy, un peu hors du temps, avec sa propre identité. »

FAITS DIVERS

Des mineurs arrêtés pour cambriolage

Un équipage de la brigade anticriminalité a interpellé, dans la nuit de lundi 24 à mardi 25 août, vers 4 heures, quatre mineurs qui venaient de cambrioler un magasin de téléphonie dans la rue des Trois-Cailloux.

Les quatre jeunes ont dérobé plusieurs téléphones, dont une majorité de téléphones factices, dans l'établissement.

Auparavant, ils avaient tenté de pénétrer par effraction dans un bar-tabac de la rue des Otages, à



deux pas du poste de police, puis dans une pharmacie de la place René-Goblet. Les faits se sont produits en très peu de temps, entre 3 h 45 et 4 heures selon nos informations.

La police municipale a également prêté main-forte aux policiers nationaux en suivant les malfaiteurs via le système de vidéosurveillance.

Les quatre mineurs ont été placés en garde à vue. ■ CHRISTOPHE BERGER

L'ACTUALITÉ EN FLASH

CULTURE

Une deuxième parution pour David Morage



Le musicien David Morage possède aussi une plume bien accordée. Il publie à compte d'auteur un deuxième recueil « musical coloré » suivant ses termes. Écrit avant le

confinement, « 80 parchemins pour une vie de poèmes » rassemble des textes sur la musique, Paris ou encore la Normandie. L'ouvrage sortira en librairie le 13 septembre. L'Amiénois compte maintenant préparer un livre sur la baie de Somme, agrémenté de photographies.