



Le nouveau départ du *Bella Vista*

Après des mois de rénovation, le restaurant de Venanson, « Le Bella Vista », connaît depuis début juin un nouveau départ avec l'arrivée d'un jeune couple de restaurateurs venus de Normandie.

Thibaut Harant, 28 ans, natif de Cherbourg, fils d'un cuisinier dans la marine et son épouse Myriam, 24 ans, ont désiré voler de leurs propres ailes :

« C'était une évidence de poursuivre dans cette voie-là, Thibaut en cuisine, moi en salle, explique Myriam. Cela fait plusieurs années que nous travaillons ensemble dans divers restaurants. Cela faisait un moment que nous avions envie de nous mettre à notre compte ». Restait le choix du restaurant et de la région. Venanson a été choisi parmi de nombreux autres : « Nous avons eu un coup de cœur pour la vallée. Pour l'instant nous n'avons pas eu le temps de la visiter car ce métier, c'est de la passion mais aussi beaucoup de temps consacré à l'entreprise ».

Le restaurant est ouvert depuis début juin du mercredi au dimanche de 11 h à 23 h. « L'après-midi, nous proposons des planches, des glaces. Le dimanche, c'est brunch. Nous recevons des groupes, le restaurant ayant une grosse capacité de 110 couverts assis dont 30 sur la terrasse ».

Cuisine bistrannique et produits locaux

La terrasse offre une « bella vista » sur la vallée de la Vésubie et des montagnes voisines. Si l'environnement est exceptionnel, la cuisine servie est aussi de grande qualité :



« Nous privilégions la qualité des plats, indique Thibaut. C'est une cuisine ni normande ni niçoise, mais bistrannique plutôt moderne, avec des produits locaux issus par exemple de la ferme bio les Champeaux ou de Chez Yvette, boucherie-charcuterie de Saint-Martin-Vésubie. Notre but est de proposer des produits provenant de moins de 40 km de Venanson ».

Les plats du « Bella Vista » sont servis en fonction de la saisonnalité et de l'inspiration du chef : « Nous proposons deux entrées, deux plats, deux desserts. Le midi, un menu à 28 € (entrée-plat-dessert) et le soir à l'ardoise ». Il faut goûter le plat favori de Thibaut : « C'est une brioche toastée venant de la boulangerie la Petite Suisse à Saint-Martin, avec des câpres, du citron, du parmesan râpé de la

tome de Jean-François. Ou alors je propose notre côte de bœuf en trois temps. Nous servons des vins biodynamiques et naturels, provenant de tout petits vigneron, des petits vins bien faits ».

Tout ces mets et nectars délicieux sont servis avec le sourire de Myriam, dans le cadre grandiose de Venanson.

PIERRE BROUARD

Restaurant Bella Vista - 1, place Saint-Jean - Venanson, Tél. 07.80.88.82.97

lebellavista.venanson@gmail.com

Jours et heures d'ouverture. - Du 01/06 au 31/08 : les mercredi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche de 11 h à 22h30. Fermé le lundi.

Du 01/11 au 31/05 : le vendredi, samedi et dimanche de 12h à 15h et de 19h30 à 22h30.



Un mélange harmonieux d'arômes et de couleurs

Nous avons choisi deux menus à 28 euros. Deux entrées, deux plats et deux desserts sont proposés :

1^{re} entrée : burrata crémeuse, prunes fraîches et rôties, salade, vinaigrette balsamique, limoncello, amandes torréfiées ; 2^e entrée : œuf poché, crémeux petits pois
1^{er} plat : filet de poulet basse température ; 2^e plat : filet de merlu ; Servis avec un écrasé de pommes de terre au beurre et légumes
1^{er} dessert : brousse, confiture, dattes, miel et noisettes ; 2^e dessert : coupe de glace vanille, abricots frais et rôties, sablé breton