

# Leur resto dans le Michelin

Mickael et Cécilia Montésimos sont normands. Ils ont repris le restaurant du plan d'eau de Verruyes et décroché leur place dans le guide Michelin, avec une critique dithyrambique.



Antoine BOITZ  
redac.parthenay@courrier-ouest

Le plan d'eau du Prieuré de Verruyes est un havre de paix. Perdu dans le bocage gâtinais, il offre une plage dans un écrin de verdure. C'est à cet endroit, non loin des prairies où brouettent des parthenaises, que Mickael et Cécilia Montésimos et leurs trois garçons ont décidé d'amarrer, il y a un an.

Lui est diplômé de l'école hôtelière, elle est autodidacte. Arrivé tout droit de Vernon, dans l'Eure, ce jeune couple a repris Côté plage, un restaurant et snack, déjà bien coté au Guide Michelin. « Nous sommes arrivés au mois d'avril 2017, le jour de Pâques. Nous connaissions de la famille à Thénézy et puis nous aimions le coin », confie Mickael Montésimos. À Vernon, Mickael et Cécilia Montésimos ont tenu une affaire florissante, mais ils ont décidé de tout plaquer et de sortir de la précipitation urbaine. Au bout de leur route, ils ont trouvé le calme de la campagne gâtinaise. « Avec les enfants, nous voulions prendre du recul avec la ville et puis nous avions besoin de nouveaux challenges. »

« Notre objectif, c'est de travailler avec des produits de la Gâtine »  
**MICKAEL MONTÉSIMOS.**  
Restaurateur

C'est alors qu'ils tombent par hasard sur Verruyes, une bourgade du Sud-gâtinais de 900 habitants. « Ça a tout de suite matché avec Madame le maire. Elle avait la volonté d'avoir



Jeudi 10 mai, Verruyes. Cécilia et Mickael Montésimos devant leur restaurant Côté plage et le fameux macaron Michelin.

un restaurant ouvert à l'année », se souvient Mickael Montésimos. Dans leurs valises, Mickael et Cécilia ont ramené leur bonne humeur normande et une cuisine fine, faite de produits du terroir. « Notre objectif, c'est de travailler avec des produits originaires de la Gâtine ou des Deux-Sèvres avec des circuits courts. Par exemple, nous proposons de la parthenaise », détaille Mickael Montésimos. Derrière les fourneaux, au restaurant ou au snack, c'est Cécilia qui officie,

avec des mets à séduire n'importe quel gourmet. Alors, quand il s'agit de divulguer le secret de quelques formules gustatives, c'est une fin de non-recevoir. « Les recettes, c'est chasse gardée », s'amuse Mickael Montésimos, toujours au service de ses clients. Tout juste peut-on se languir devant la tagliata, l'un des plats phares. « C'est une pièce de rumsteak tranché façon magret de canard, à l'huile de truffe, servie bleue ou saignante et saupoudrée de parmesan », révèle Mickael Montésimos. Depuis quelques semaines déjà, le macaron rouge Michelin collé sur la porte d'entrée rappelle que le resta-

urant des deux Normands vaut le détour. « Nous étions déjà présents dans le Michelin avec notre ancien restaurant. Quand nous sommes partis, les inspecteurs du guide nous ont demandés où nous allions, pour revenir nous contrôler. »

Un beau jour, un inspecteur vient et déjeune dans le restaurant du jeune couple. Voici ce qu'il a écrit dans le fameux livre rouge : « Ce restaurant situé au bord du joli plan d'eau de Verruyes accueille l'enthousiasme d'un jeune couple, qui propose une cuisine au goût du jour, dont quelques touches rappellent leur Normandie natale. »



## À SAVOIR

### Un cruel manque de visibilité

Le restaurant de Cécilia et de Mickael Montésimos est situé sur l'axe Loire-Bordeaux, sur un site très bien entretenu. Cependant, le plan d'eau de Verruyes est difficile à trouver, même pour les gens du coin, faute de panneaux. Une réalité que les restaurateurs déplorent. « Il faudrait plus d'indications géographiques sur le plan d'eau de Verruyes, le long de la route à trois

voies qui relie la Loire à Bordeaux. C'est vraiment le seul point négatif. Dans le Guide Michelin, nous sommes répertoriés à Mazières-en-Gâtine, parce que cette commune est beaucoup plus visible sur la route. Il faudrait installer un panneau identique à celui du plan d'eau d'Ayron, dans la Vienne, avec des pictogrammes », explique Mickael Montésimos.