



Brigitte et François font revivre le Relais de Roussillon

Brigitte Demoncheaux et François Toniazzo, originaires du Nord et de Lorraine, ont repris, depuis le 7 novembre, le Relais de Roussillon, situé tout près de l'école communale de La Tour-sur-Tinée à Roussillon.

« Avant de venir dans la Tinée, nous étions dans la restauration en Corse à Monticello, raconte François Toniazzo. J'ai été chef de cuisine à l'hôtel-restaurant 5 étoiles A Piattatella. Puis, fin 2019, nous sommes partis pour Bairols où nous avons tenu l'auberge communale. Mais nous avons dû partir et chercher un restaurant dans la région. Nous avons été reçus par Thierry Roux, maire de La Tour-sur-Tinée, très à l'écoute, qui nous a choisis pour reprendre le Relais de Roussillon ».

Le restaurant jouissant d'une surface de 100 m² peut accueillir 80 couverts dans la salle et la véranda. « Le maire nous a promis la construction d'une terrasse contiguë donnant sur le terrain de tennis et les jeux pour enfants », indique Brigitte qui espère ainsi augmenter une clientèle faite de fidèles.

« Avec cette surface, nous pourrions accueillir des ma-



riages. Avec un orchestre dehors, ça pourrait être sympa », poursuit François qui espère pouvoir embaucher deux personnes : « Mais nous devons attendre que l'affaire marche bien. En attendant, nous prendrons des extras ».

Le plaisir du goût

Côté cuisine, François Toniazzo propose de retrouver le plaisir du goût et des saveurs : « Je suis très "viande en sauce". Mon plat phare est l'estouffade de veau aux cèpes et à la Pietra. En dessert, c'est le moelleux à la châtaigne, sans farine mais avec de la mélasse, des œufs et du beurre ».

De plus, François et Brigitte proposent tous les quinze jours, les mardis et jeudis des soirées pizzas à em-

porter : « Nous avons deux fours à pizzas et ce produit n'est pas vendu dans la région ».

En attendant, le sympathique couple de restaurateurs tient à faire revivre le Relais de Roussillon : « Nous tenons à rendre ce que le maire nous offre par une bonne cuisine et une qualité d'accueil. Nous préférons le qualitatif au quantitatif ».

PIERRE BROUARD

Place du Monument, 06420 Roussillon. Ouvert le midi les lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi, dimanche Le soir les vendredi et samedi 06.44.90.10.65 - 06.23.78.35.70

Le mot du maire

Thierry Roux, maire de La Tour-sur-Tinée : « Nous avons installé de nouveaux fours, refait les enseignes, les peintures et nous allons

construire une terrasse pour le restaurant. Nous essayons d'aider Brigitte et François à faire prospérer cette auberge située dans un endroit stratégique et qui possède de nombreux atouts ».

Les menus

Exemple de menu en semaine

Entrée + plat + café ou plat + dessert + café : 16,90 €

Entrées : oeufs mimosa ou oeuf cocotte parmesan

Plats : brandade de poisson ou saucisse lentilles

Desserts : panacotta fruits rouges ou crème brûlée vanille ou tarte citron revisitée

Menu week-end à 34 €

Formules : entrée + plat : 28€ - Plat + dessert : 25 €

Entrées : œuf cocotte chorizo ou parmesan ou truffe - Camembert rôti au lard, huile de noisette - Potage potimarron, truffe et foie gras

Plats : Estouffade de veau aux cèpes et à la Pietra - Pavé de bœuf (200 g) grillé ou sauce foie gras - Filet mignon moutarde à la rose ou sauce curry madras ou sauce forestière

Desserts à 8 euros : moelleux à la châtaigne et sa tulle d'amandes ou tarte au citron revisitée ou crème brûlée à la vergeoise