



Le chef Florian Bousson a toujours été passionné par la cuisine. Après un bac pro obtenu au lycée Friant à Poligny, la référence pour les métiers de l'hôtellerie et de la restauration, il poursuit avec un BTS Cuisine, mention Dessert à l'Assiette. « La cuisine me rappelle les repas partagés en famille » avoue-t-il. Le second, Axel Cart-Lamy après son bac pro à Arbois continue avec un BTS à Poligny. « La cuisine permet de créer du bonheur ». De cette source d'épanouissement personnel, cet amoureux de pâtisserie, rapide et soigneux, en a tiré une grande confiance en lui. Bernard Loiseau n'avait-il pas lancé ces mots ? « La cuisine est l'envers du décor, là où s'activent les hommes et les femmes pour le plaisir des autres ».



La relève est assurée

Faire plaisir, un mantra

La valeur n'attendant pas le nombre des années, les jeunes cuisiniers talentueux ont par leur parcours respectif, appris non seulement la diversité des plats de la cuisine française, mais ont acquis une grande maîtrise de l'organisation dans leur travail et une capacité évidente à encadrer une équipe. Mais au Clemenceau, que cuisinent-ils pour vous ? « On fait des plats traditionnels, simples, goûteux qui plaisent à tous : rognons de veau, croûte aux morilles, raie aux câpres, vacherin glacé et forêt noire... Des plats de notre enfance, que l'on peut cuisiner de mille façons et qui n'auront jamais le même goût ». L'émotion est toujours à table avec des produits frais de qualité et une carte sans cesse repensée. « Ce n'est pas anodin si les clients viennent manger chaque midi » précise Florian pour qui l'esprit de famille du Clem' a rejoint ses aspirations personnelles.

Toutes les fêtes du calendrier

« Chez nous « c'est la vieille école », au sens noble du terme, au service et en cuisine. Une organisation « carrée » qui permet de servir « vite & bien » 10 comme 100 personnes. Un défi au quotidien ! Polyvalents, adaptables, nous accueillons des événements très différents. Côté particuliers, collations d'après enterrements, cocktails, apéro-dinatoires, anniversaires et baptêmes. Côté entreprises, professionnels du tourisme et associations, repas avec ou sans réunions ». Le Clem' est ouvert pour toutes les grandes dates avec des menus de fêtes : Pâques, Fête des Mères, St Valentin, Toussaint, Noël et Jour de l'An. « Le réveillon de la St Sylvestre, avec soirée dansante, est le plus remarquable ».

CONVIVIAL ET FAMILIAL
depuis 1985

RESTAURANT LE CLÉMENCEAU
70 avenue Clemenceau
25000 BESANÇON - Tél 03 81 52 44 96
www.le-clemenceau.com

