

Publié le 17 décembre 2014

Un chef étoilé pour Nîmes

En facilitant l'installation du chef Jérôme Nutile, la SAT apporte sur un plateau à la capitale gardoise son futur restaurant étoilé. Et dote la zone d'activités Georges Besse II, dont elle assure l'aménagement, d'un nouvel établissement prestigieux, le Mas de Boudan, où se détendre et se restaurer.



La Zac Georges Besse avec ses activités tertiaires et de hautes technologies, ses centres de recherche et formation et son restaurant gastronomique. C'est une belle touche culinaire que la [SAT](#) (Société d'Aménagement des Territoires) vient d'offrir à cette partie de Nîmes, et à l'ensemble de la ville qui ne disposait plus d'établissement étoilé depuis deux ans. Après un an de travaux, le chef Jérôme Nutile est venu s'installer au cœur de la Zac, dans un mas du XVIIIe siècle à l'abandon, auquel la SAT a redonné toute sa splendeur. Situé chemin bas du Mas de Boudan, en référence à ses origines, cet oasis de verdure, de tradition et de bonne cuisine a d'abord ouvert en décembre sa brasserie, le Bistr'au, destinée aux 830 personnes travaillant dans la Zac et autres amateurs de bons plats à prix raisonnés*. Avec sa terrasse ombragée, il peut recevoir jusqu'à 180 personnes.

Un restaurant gastronomique « Jérôme Nutile » sera ensuite inauguré en avril, avec en ligne de mire une à deux étoiles d'ici à 2016. Ses trois salles voûtées disposeront chacune de quatre à cinq tables. Elles seront largement ouvertes sur un grand parc dessiné et valorisé par Frédéric Favre, Meilleur ouvrier de France. Le chef vise cette fois une clientèle haut de gamme de la région, mais aussi de l'ensemble la France, voire de l'étranger. Il bénéficie pour cela d'une solide réputation acquise à l'Hostellerie Le Castellans, à Collias (Gard), où il a obtenu deux étoiles. Il a aussi été élu Meilleur ouvrier de France, dans la catégorie cuisine-gastronomie, en 2011. Des tours opérateurs ont déjà

indiqué qu'ils souhaitaient inclure le futur restaurant comme étape gastronomique dans leurs circuits.

Un retour aux sources

Le pari est donc réussi pour Nîmes métropole et la Ville qui ont su optimiser, à travers la SAT, cet ancien site agricole au centre des 14,5 hectares du parc scientifique et technique Georges Besse II. « Quand Jérôme Nutile s'est approché de nous pour savoir s'il y avait une possibilité d'ouvrir son propre établissement dans son département d'origine, nous lui avons tout de suite proposé cette propriété », raconte Antoine Cotillon, directeur général de la SAT. Après le rachat des locaux agricoles et de la maison de maître pour un montant de 400 000 euros, la société d'économie mixte a pris en charge les travaux de rénovation (2M€ HT), en concertation étroite avec le chef. Jérôme Nutile a de son côté investi plus de 800 000 euros dans l'aménagement du site, en particulier dans la cuisine, idéalement située entre le Bistr'au et le restaurant gastronomique. Au premier étage, un salon privatif pourra accueillir l'an prochain jusqu'à 80 personnes pour des réceptions, séminaires et fêtes de famille. Trois chambres de charme et une suite de 25 à 40 m² seront également disponibles en 2015. Un établissement haut de gamme que Nîmes métropole compte bien pérenniser. Le bail locatif de 10 ans, signé par Jérôme Nutile avec la SAT, comporte une option d'achat des murs afin de lui donner la possibilité d'assurer son activité sur le long terme.

* Menu entrée-plat-dessert, apéritif maison, café, bouteille de vin pour 2 pers: 30 €; entrée-plat-dessert: 22 €, entrée+plat: 18 €; plat du jour: 14,50 €.