



“ On est vraiment tombés sous le charme de ce lieu incroyable et on s’y est immédiatement projetés ”

Vivien Sonzogni

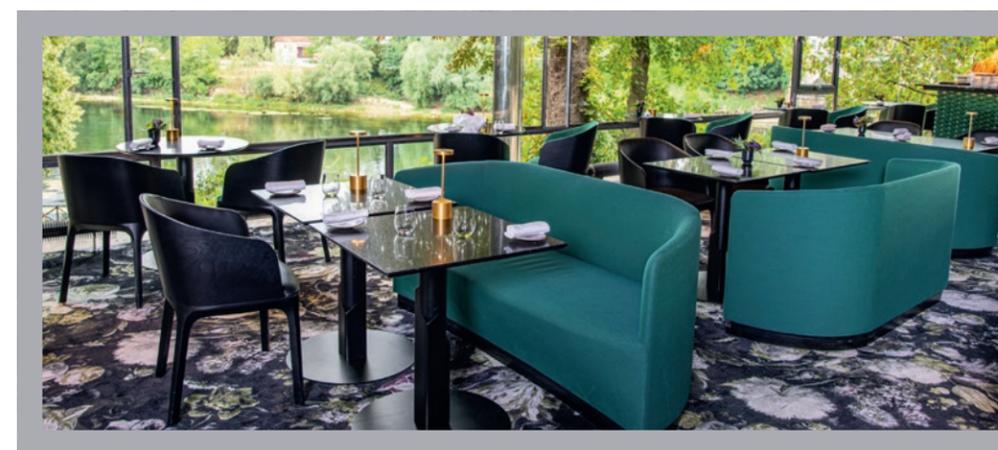
# Vivien Sonzogni DE HONG KONG À BESANÇON!

VIVIEN SONZOgni N'EST PAS SEULEMENT UN CHEF PROMETTEUR, C'EST AUSSI UN PÂTISSIER HORS PAIR. Désormais à la tête du nouveau restaurant Le Parc, à Besançon, en duo avec sa compagne Noémie, il est bien dans ses baskets et plus que jamais à sa place.

Vivien appartient à une nouvelle génération de chefs qui ne sont pas tombés dedans quand ils étaient petits. Disons que pour lui, la cuisine n'était ni une histoire de filiation, ni une voie de garage. Au contraire, c'était un état d'esprit. « J'ai toujours eu ça en moi, sans vraiment pouvoir l'expliquer. Quand j'ai annoncé à mes parents que je voulais faire ce métier, mon père a même essayé de m'en dissuader ! Il aura fallu pas mal de persévérance et la force de persuasion d'un ami pour les convaincre ». Sûr de lui et de ses choix, Vivien, Dijonnais d'origine, choisit d'intégrer le lycée hôtelier de Poligny, le « meilleur dans la région » selon lui. Premiers cours théoriques, premier stage : pas de doute, Vivien a trouvé sa voie. Son bac hôtelier en poche, il décide de poursuivre l'aventure en pâtisserie. À l'époque, ce touche-à-tout a surtout envie d'apprendre... Il est loin d'imaginer que toute sa carrière sera faite de salé et de sucré. Alors qu'il

peaufine sa mention complémentaire en pâtisserie, il se frotte aux meilleurs de sa génération lors du championnat de France des desserts. Sa première place au niveau régional et sa 3<sup>e</sup> place au podium national lui ouvrent presque immédiatement de nouvelles portes. Repéré par Arthur Fèvre, chef pâtissier du Crayères (Reims), Vivien se retrouve en poste dans l'une des plus belles tables de l'est de la France. Cerise sur le gâteau, Noémie, sa compagne, décroche une place de serveuse à ses côtés.

Ensemble, ils mettent ensuite le cap sur le Château de Germigney, puis vers l'Écosse avant de poser leurs valises à Hong-Kong. « Notre expérience écossaise n'a pas vraiment été concluante, mais elle nous a donné goût au voyage. Quand on m'a proposé de rejoindre l'équipe du Caprice au Four Seasons, j'ai dit oui, sans hésiter... Enfin presque : à l'époque je ne savais même pas exactement où se situait Hong Kong ! ».



Une vue panoramique sur le Doubs et ses berges.



S'inspirer des saisons, suivre ses intuitions.

Un espace contemporain signé par les designers bisontins Ibride.



Vivien Sonzogni et sa compagne Noémie, sommelière et responsable de salle.



Une brigade de 6 personnes en cuisine.

Là encore Vivien sera tour à tour en cuisine et en pâtisserie où il prendra dignement la relève de Nicolas Lambert, meilleur chef pâtissier de Hong Kong et d'Asie : une troisième étoile obtenue en moins d'un an et un titre de Meilleur chef pâtissier de Hong Kong-Macao décroché dans la foulée. Pour le couple franc-comtois, la vie suit son cours... jusqu'à un appel venu de France. Au bout du fil, leur ancien patron du château de Germigney. Il se lance dans un nouveau projet à Besançon et il a pensé à Vivien et Noémie. « Au départ, on a refusé, parce que l'envie de revivre une nouvelle aventure à l'étranger était plus forte. Mais il nous a quand même convaincus de revenir dans l'Hexagone, au moins pour voir et ne pas avoir de regret. » À peine avaient-ils franchi la porte de l'ancien office de tourisme bisontin transformé en restaurant que Vivien et Noémie revoyaient leur copie : « On est vraiment tombés sous le charme de ce lieu incroyable et on s'y est immédiatement projetés ».

C'est donc avec des idées plein la tête que le duo rentre en Franche-Comté. Stoppés dans leur élan par le confinement, ils n'enverront pas tout valser pour autant. « Finalement, ce décalage d'ouverture nous a offert du temps pour prendre nos marques, retrouver nos habitudes, composer une équipe solide et affiner notre carte ». Le 22 juillet dernier, c'est enfin le grand jour : Vivien Sonzogni, chef du restaurant, et Noémie Paris, directrice de salle et sommelière, sont fins prêts à accueillir leurs premiers clients. Leur maître-mot ? « Bon sens ». Pour Vivien, pas question de partir dans tous les sens : justement, ce qu'il veut, c'est dénicher les meilleurs produits, respecter les producteurs, s'inspirer des saisons, suivre son intuition, prendre du plaisir et en donner... Bref, c'est imaginer une carte qui vit et qui fait vibrer ses clients. Malgré l'étiquette de « futur chef étoilé » qui lui colle déjà à la peau, Vivien Sonzogni reste celui qu'il a toujours été : un amoureux de la cuisine, un fou furieux de la pâtisserie, un insatiable curieux, un travailleur humble et acharné qui met toute son énergie et son savoir-faire au service de ses clients.

E.C.

Une atmosphère sereine et confortable.

