

ÉPINAL Commerce

# The Garden se met au vert au golf

Exit L'Unique et bienvenue au Garden. Depuis une semaine, une nouvelle table a ouvert ses portes dans le joli cadre verdoyant du golf d'Épinal. Avec une nouvelle déco et brunchs les dimanches. À sa tête Hugo Fade, un jeune Déodatien.

**A**vec les beaux jours, refleurissent les envies d'extérieur et de nouveauté. Ça tombe bien, l'une des plus belles terrasses de la ville, celle du Golf club des images au Saut-le-Cerf vient de changer de tête et de look. C'est donc le moment d'en profiter.

Après L'Unique, place désor-

## Déco store

Tout le mobilier et les plantes qui constituent la déco du resto sont à vendre. Vous pouvez ainsi manger au Garden et repartir avec votre chaise, tabouret ou plante verte façon déco store. Du mobilier 100 % local de chez Aubry-Gaspard à Baccarat et de la verdure de la Jardinerie voisine.

mais au Garden, un nom prédestiné à l'endroit et sa nouvelle équipe avec à sa tête Hugo Fade. Le jeune Déodatien formé à la vente et à la restauration pendant deux ans à Melbourne chez Georges Calombaris, par ailleurs jury de Masterchef Australie, a souhaité se mettre à son propre compte. Après avoir fait ses armes au Bureau de Saint-Dié. En passionné de golf, c'est donc sur le green spinalien qu'il a posé ses clubs et ses marmîtes.

Dans un espace entièrement revisité à son goût, en bleu canard et brun avec un mobilier « indus » emprunté à une entreprise locale de Baccarat Aubry-Gaspard qui fait aussi beaucoup de choses en rotin. « L'idée étant que ces meubles sont à vendre et que si les gens sont intéressés, ils peuvent repartir avec les chaises, miroirs, lampes ou commander » note le jeune patron. Qui a aussi passé un accord avec la Jardinerie voisine. « Elle met en dépôt-vente ses plantes et ses créations qu'elle renouvelle régulièrement. »



Hugo Fade à droite, travaillera en binôme avec Hugo André, dans ce resto où l'on peut manger et repartir avec sa déco. Photo S.L.

Côté restauration, là aussi Hugo Fade entend apporter sa petite touche originale. En dehors des suggestions du jour et des traditionnelles viandes, salades ou burgers, il entend déve-

lopper les cocktails, des jus frais et detox qu'il confectionnait couramment en Australie et proposer des soirées à thème avec musique en fin de semaine. Et quand il n'y aura pas de

compétition. Sans oublier le brunch chaque dimanche pour les lève-tard (11 h -16 h). Ça va swinguer dans tous les sens du terme au golf des images !

S.L.