20 FÉVRIER

REPUBLICAIN LORRAIN

SARREGUEMINES

Le Green, nouveau restaurant du golf

Le Green. C'est le nouveau restaurant qui ouvrira d'ici la fin du mois d'avril sur le site du golf de Sarreguemines. Une nouvelle déco, 80 couverts, mais surtout des nouveaux horaires pour se sustenter à toute heure.

Ancré au cœur du golf, le bâtiment du restaurant est actuellement en plein travaux. Plâtrier, électricien et autres corps de métiers s'activent pour donner une nouvelle vie à l'établissement qui bénéficie d'une vue imprenable sur le parcours.

Cela sous le regard attentif de Nunsiatina Campanella, bien connue à Sarreguemines où elle dirige avec son compagnon Pascal Di Martino le restaurant *La Porte d'Italie* qu'ils ont ouvert ensemble il y a sept ans.

« Pour nous, c'est une nouvelle aventure qui commence… »
Nunsiatina Campanella
Patronne du Green

Recherche du personnel

« Lorsque nous avons entendu qu'il y avait une opportunité au golf, nous avons déposé notre candidature à la communauté d'agglomération qui gère le site. Nous sommes vraiment heureux d'avoir été retenus. Pour nous, c'est une nouvelle aventure qui commence, même s'il y a beaucoup de stress entre les travaux et la mise en place d'une nouvelle équipe », explique Nunsiatina Campanella, qui recherche encore du personnel pour la cuisine, pour la salle (bilingue français-allemand), des commis et un agent d'entretien.

« Nous avons déjà le cuisinier : il s'agit d'Emmanuel Wilhelm, qui a un beau parcours professionnel. Nous proposerons de la cuisine française, avec des prix pour toutes les bourses. Les gens qui ne souhaitent pas manger pourront tout simplement profiter de la vue en prenant un verre. Nous ferons également des brunchs le dimanche. »

« En haute saison de pratique du golf, c'est-à-dire du printemps à l'automne, le restaurant sera ouvert non-stop de 9 h à 22 h », explique Nunsiatina Campanella. Elle a repris avec son compagnon Pascal Di Martino, et d'autres membres de la famille, la direction du restaurant du golf. Photo CDG

300 000 € d'investissement

Coût de l'investissement pour les nouveaux gérants de ce nouveau restaurant baptisé *Le Green* : 300 000 €. Le couple a fait appel à Bruno Bernhardt concept, créateur-tendanceur pour redécorer l'intérieur de la vaste salle de restauration qui accueillera quatre-vingts couverts. « En haute saison de pratique du golf, c'est-à-dire du printemps à l'automne, le restaurant sera ouvert non-stop de 9 h à 22 h, alors qu'en hiver, ce sera des tranches horaires classiques de la restauration. L'établissement, qui comptera également une partie bar, est ouvert à tous, pas uniquement aux joueurs. Nous espérons ouvrir en fonction de l'avancée des travaux pour début mai au plus tard. »

La Casc, dans un deuxième temps, devrait aménager une terrasse sur pilotis pour agrandir l'espace extérieur et fermer le préau situé à proximité. A terme, cela doublera le volume du restaurant. Un bel outil pour promouvoir la pratique de ce sport que l'intercommunalité souhaite rendre accessible au plus grand nombre. Attention toutefois, pour les nouveaux gérants, de ne pas décevoir les pratiquants, souvent une clientèle aisée soucieuse de l'origine des produits proposés sur la carte.

C.D.G.