

## La Table d'Arc : le temple gastronomique d'Arc-sur-Tille

« Dans 10 ans, je serai patron ». Ces propos étaient ceux de Fernand de Matos il y a 22 ans, dans les colonnes du *Bien public*. On peut dire que l'homme assume ce qu'il dit. A 40 ans, avec la Table d'Arc, son épouse Christelle et lui en sont déjà à leur cinquième affaire réussie.



**PASSION.** Fernand de Matos, dirige son restaurant avec une véritable passion et sa réputation tient autant à sa cuisine qu'à la qualité de son accueil.

On se souviendra notamment du Cuba Night, rue Parmentier ou encore du Bistingo, passage Darcy. En avril 2007, afin de disposer d'un plus grand espace, le couple décide de s'installer à Arc-sur-Tille en créant la Table d'Arc. Ce nouveau restaurant leur permet, en effet, de servir plus de 115 couverts par jour.

On y déguste une cuisine traditionnelle française à base de produits régionaux ainsi qu'italienne (pizzas sur place et à emporter). Mais son plus bel atout est sans doute la terrasse d'été de 80 places. « Notre pergola est l'une des plus grandes de la région Est avec ses 24 mètres de long », précise Fernand de Matos.

### PRATIQUE

La Table d'Arc  
58, rue des Chézeaux à Arc-sur-Tille  
Tél. 03 80 37 08 34  
Budget : environ 30 euros  
A midi : formule à 12 euros avec café  
Ouvert de 7h à 2h du lundi au samedi  
Groupe le dimanche sur réservation

### Convivialité et qualité

Si les locaux se bousculent au restaurant, Christelle et Fernand de Matos, connus pour la qualité de leur accueil et de leur cuisine, ont également drainé à Arc-sur-Tille une grande partie de leur clientèle dijonnaise, qui y retrouve la même convivialité que dans les établissements précédents. Le maître des lieux ne manque d'ailleurs pas de souligner le rôle prépondérant de son épouse à ses côtés : « Christelle est la pièce maîtresse de la boutique. Elle fait tout, la gestion, l'accueil. On est depuis toujours très complémentaires ».

Concernant l'équipe, passée de 4 à 9 personnes depuis la création, le couple reste fidèle à ses collaborateurs. « J'aime m'entourer de personnes avec qui je travaille depuis longtemps », explique Fernand de Matos. Gérer l'établissement et tout son personnel représente beaucoup de travail, « mais on se fait tous les jours plaisir, surtout quand on fait les salaires de ceux qui nous aident à faire tourner le restaurant ».

Ne comptant pas leurs heures, Christelle et Fernand de Matos ne sauraient en effet se contenter d'un hôtel sans restaurant. « On finirait pas s'ennuyer », déclare-t-il, tout en ajoutant - les habitués en seront ravis - que dans tous les cas, ils resteront dans la région de Dijon, à laquelle ils sont tous deux très attachés. ■



**UNIQUE.** La pergola de la Table d'Arc, longue de 24 mètres, fait partie des plus grandes de la région Est de la France...

### LE CHOIX CGPME

« Nous avons adhéré il y a à peu près un an, même si nous n'avons pas encore profité pour l'instant des services proposés. Il faut dire que nous avons fait ce choix grâce à Benoît Willot, un ami, qui est aussi le dirigeant du Super U d'Arc-sur-Tille et qui détient nos murs. Il est d'ailleurs président de la branche commerce de la CGPME. »