

15 Oct 2025

## Melba, le pari gastronomique d'un jeune couple aux portes des Cévennes



Julien Sudriez

**S**itué à Quissac, commune nichée entre Nîmes (30) et Montpellier (34), le restaurant **Melba** a rouvert ses portes en **septembre 2025** avec une **nouvelle identité gastronomique**. Aux commandes, le chef **Elouan** et en salle, sa compagne **Léa**, un duo complémentaire et passionné. C'est à **Megève**, lors de leurs premières expériences professionnelles, qu'ils se rencontrent. Ensemble, ils rêvent d'un projet à taille humaine et ont un véritable coup de cœur pour une ancienne quincaillerie qu'ils décident de transformer en restaurant.

En mai 2024, Melba ouvre d'abord sous une **formule bistronomique**, avant de fermer temporairement en août 2025 pour se diriger vers un standing plus élevé. Mobilier repensé, vaisselle soignée, carte revisitée : le couple élève son restaurant à un nouveau niveau d'exigence. "J'apprends chaque jour, à mon rythme. Je n'ai pas de codes qui me restreignent, c'est ce qui me permet d'explorer librement les techniques et les influences", confie Elouan.

Depuis la réouverture, Melba propose **trois menus** qui évoluent tous les mois et demi, au gré des saisons et des produits locaux :

- 

**Menu Découverte – 48 €** (3 séquences)

- 

**Menu Vidourle – 64 €** (4 séquences)

- 

**Menu Piémont – 89 €** (7 séquences)

Dans cette nouvelle version, le couple a réduit son nombre de couverts à 14 afin de privilégier un service personnalisé. "Le service reste ma première passion, explique Elouan. J'aime aller à la rencontre des clients, les servir moi-même. C'est pour cela que nous avons volontairement restreint le nombre de tables."