



larestauration



© THEO COMBES

APÉRO GASTRO

Fabien Fage, The Marcel, à Sète (34)

Le chef Fabien Fage propose deux nouvelles formules à emporter. Des bouchées « Mini-Marcel » : parmi elles, l'anguille « barbecue » fumée aux écorces de pommier ou le poulpe de roches pêché à la jarre, ainsi qu'une offre de coffrets de la mer, version apéro gastronomique à partager. « Ces recettes salées ont été conçues pour sublimer les produits de la mer fournis par les producteurs locaux avec lesquels nous travaillons toute l'année. Cela nous permet de renforcer le lien avec les consommateurs et de continuer à faire travailler les producteurs. »

Coffret de la mer ou coffret douceur à partir de 29 € pour 2 personnes à emporter. En portion, le Mini-Marcel à partir de 3,50 €. À retirer au restaurant.

La cuisine hors des sentiers battus

Outre la nécessité de se réinventer pour des raisons économiques évidentes, les chefs n'ont pas manqué d'idées pour permettre à leurs producteurs de traverser la crise.

Ils ont redonné ses lettres de noblesse au pique-nique, en créant une connexion avec les producteurs et les consommateurs.

ANNE DEBBASCH



© CHAPELLE SAINT MARTIN

LE FOOD TRUCK

Gilles Dudognon*, Relais & Châteaux, Chapelle Saint-Martin, à Nieul (87)

Pour permettre aux citadins de se ressourcer, le chef ouvre le parc de son relais château pour des journées pique-nique. « Je voulais une cuisine en liberté respectant l'héritage arboricole transmis par ma famille. » Six « ruches à manger », cabanes ouvertes ou simples plaids sous les arbres, disséminés sur les 40 hectares, sont installés. « Nous faisons une trentaine de couverts par jour depuis l'ouverture, cela permet de rentabiliser quelque peu notre parc. » Gilles Dudognon livre sa cuisine en bocaux ou en cocottes à bord de son food truck.

50 € par personne pour la journée dans le parc avec pique-nique gastronomique, ouvert depuis le 10 mai.



© A. BELGONON

MARCHÉ ÉPHÉMÈRE DE PRODUCTEURS Laurent Petit***, Le Clos des Sens, Relais & Châteaux, à Annecy-le-Vieux (74)

Pour permettre aux producteurs de ne pas perdre leur production pendant le confinement, Laurent Petit a imaginé un marché éphémère le samedi matin, dans le jardin du Clos des Sens, avec les ingrédients qu'il affectionne, comme les escargots, les légumes ou les poissons des lacs de Haute-Savoie. « *Mon objectif était double : économique pour les producteurs (500 clients chaque samedi) et une reconnexion à la terre pour les clients en leur permettant de créer un lien fort avec ces producteurs. De notre côté, nous avons vendu 300 plats par marché.* » Un marché appelé à se pérenniser à l'avenir deux fois par an.

MENU VOYAGE

Alexandre Mazzia**, à Marseille (13)

« *Il était important pour moi qu'il n'y ait pas d'arrêt, j'ai choisi de soutenir les producteurs en vendant leurs produits et de continuer à cuisiner pour garder le rythme et entretenir mon palais.* » Après les caquettes de produits bruts proposées pendant le confinement, Alexandre Mazzia imagine deux formules : le menu voyage pour faire découvrir sa cuisine, et l'épicerie comme un relais de produits du terroir : pigeon vidé prêt à cuire, élevage Joël Poirier, produits fermiers et quelques-unes de ses créations, tel le pain viennois fumé.

Deux formules à emporter les vendredis et samedis : le menu voyage à partir de 85 € par personne et l'épicerie entre 3 et 70 € le produit.



© ALEXANDRE MAZZIA



© MATTHIEU CELLARD

LES PANIERS BRUNCH 100% LOCAUX

Cédric Béchade*, L'auberge basque, Relais & Châteaux, à Saint-Pée-sur-Nivelle (64)

Au menu, pâté en croûte, gâteau basque à l'ossau-iraty, mais aussi brioche de Saint-Pée-sur-Nivelle, ou encore yaourt de la ferme voisine. Une idée originale imaginée par Cédric Béchade pour sortir en douceur du confinement. « *Notre volonté a été de nous différencier en matière d'offre en travaillant les produits de la région. Nous avons vendu une cinquantaine de paniers en quatre jours. Ce n'est pas significatif en termes de chiffre d'affaires, mais cela a permis à l'équipe de se retrouver, d'apprendre les gestes barrières en petit comité et de se préparer à la réouverture. Moralement, ça fait du bien.* »

Prix des paniers à emporter : 35 € (20 € pour les enfants) chaque samedi et dimanche à partir du 16 mai.