



Rendez-vous en terres appétissantes

Ouvertures de restaurants, cours de cuisine, « Musée de la nourriture dégoûtante », livre de recettes rédigée par une star de Netflix... Tous à vos agendas pour la rentrée culinaire.



La Laiterie de Paris, dans le 18e arrondissement. Pierrick Roland

Régulièrement, le ventre de Paris s'agite. En septembre, c'est Jean-François Piège qui sera porteur de renouveau : le chef télégénique (qui arrête « Top Chef ») continue son expansion en reprenant L'Epi d'or, fréquenté hier par les forts des halles, qui deviendra l'adresse accessible de sa collection. A quelques rues de là, le chantier de la Samaritaine touche à sa fin et Arnaud Donckele, chef étoilé discret mais précis, y prendra les rênes du Cheval Blanc Paris au printemps. Quant à Michel Bras, il signe la carte de La Halle aux Grains, la table de la nouvelle Bourse de Commerce attendue début 2020. Tout près, l'Hôtel du Louvre se refait lui aussi une beauté – le nom du chef de son restaurant n'est pas encore connu.

Samin Nosrat, le livre

Dans *Salt, Fat, Acid, Heat*, son show Netflix aux millions de vues, elle fait le tour du monde pour démontrer que, souvent, la beauté de la cuisine (et la réussite d'un plat) réside dans la justesse d'un assaisonnement, d'une texture ou d'une cuisson. En octobre, le phénomène Samin Nosrat débarque dans l'Hexagone avec la sortie du livre de recettes à l'origine de la série, traduit pour la première fois en français.



Sel, gras, acide, chaleur : apprenez à cuisiner avec n'importe quel ingrédient, n'importe où, n'importe quand... même sans recette ! , 35 €, sortie le 2 octobre aux Editions du Chêne.

La ferme en ville

De plus en plus de citadins peuvent déguster des fromages fabriqués « en bas de chez eux ». Après la région parisienne (Laiteries de Paris et La Chapelle), le concept de fromagerie urbaine s'exporte en septembre dans la cité phocéenne. Sobrement intitulé La Laiterie marseillaise , ce lieu hybride entre fromagerie, cave d'affinage et laboratoire de transformation du lait permettra de faire un pas de plus, en ville, vers le circuit court et la valorisation du travail des producteurs de lait.

Les bouchers toqués

En septembre, Christophe Hay (La Maison d'à Côté) sera le premier chef français à servir de la viande issue de son propre élevage – un cheptel de 27 bœufs wagyu nourris au lin. Une initiative qui s'inscrit dans la mouvance des chefs bouchers (Benjamin Darnaud et sa boutique Viande & Chef ou, plus récemment, Antonin Bonnet, qui a ouvert la Boucherie Grégoire à côté de son restaurant Quinsou). Pour redonner du sens à la consommation de viande, ils s'approvisionnent en direct chez les producteurs, valorisent les races rustiques et sensibilisent les clients à la saisonnalité des viandes.

La Maison d'à Côté, 17-25, rue de Chambord, Montlivault (Loir-et-Cher).

Viande & Chef, 38, rue de Lancry, Paris 10 e .

La Boucherie Grégoire, 29, rue de l'Abbé-Grégoire, Paris 6 e .

Cuisines academy

Pour répondre aux enjeux de la cuisine de demain, de nouvelles offres de formation apparaissent, plus accessibles et moins académiques que Ferrandi ou Le Cordon Bleu. Depuis juin, à Nanterre, une école d'hôtellerie-restauration, La Source, dispense, entre autres, des formations courtes autour de quatre pôles : food, beverage, service, digital. Sa vision ? Un apprentissage ludique « *sans limites dans la créativité* ». A Paris, le restaurant incubateur For the Love of Food, ouvrira bientôt ses cuisines à des chefs en herbe, qui pourront pour la première fois passer derrière les fourneaux.

La Source, 75, allée des Parfumeurs, Nanterre (Hauts-de-Seine), portes ouvertes le 23 septembre.

For the Love of Food, 80, rue des Tournelles, Paris 3 e , à partir du 26 septembre.

La Défense a la dalle

Le triste parvis de la Défense peut-il devenir un haut lieu gastronomique ? Avec 500 000 visiteurs quotidiens, il y a clairement une demande... Réponse attendue fin novembre, avec l'inauguration de Table Square, un *food court* de 4 500 mètres carrés investi par Anne-Sophie Pic, Hugo Desnoyer et Akrame Benallal. En juillet déjà, Oxygen, le nouveau complexe de restauration du site, a livré sa première table d'envergure avec Octopus, du chef Michel Rostang.

Table Square, esplanade de la Défense, Puteaux (Hauts-de-Seine).

Octopus, esplanade de La Défense, Puteaux (Hauts-de-Seine).

Fondus de fèves

visuel indisponible

Dans la Rrraw Cacao Factory, à Paris. Silvere Leprovost



De plus en plus de chocolatiers français se revendiquent de la philosophie « bean-to-bar », du nom de cet engagement qui consiste à prendre en charge le processus de création du chocolat « de la fève de cacao à la tablette ». Quelque part entre Patrice Chapon, premier chocolatier « bean-to-bar » installé à Paris et la Rrraw Cacao Factory de Frédéric Marr qui travaille la fève de cacao à froid, la manufacture PLAQ est la prochaine à se lancer dans l'aventure du cacao « libre et artisanal ». Pour goûter à leurs tablettes au design épuré, rendez-vous en septembre dans leur laboratoire de la très gastronomique rue du Nil, à Paris.

Bluffants buffets
visuel indisponible

Cuisine végétarienne et locavore au Polichinelle, à Paris. Polichinelle

Testé et approuvé par les Parisiens chez B.O.U.L.O.M., le restaurant-cantine de Julien Duboué, la formule du buffet à volonté amorce une sérieuse montée en gamme. En septembre, c'est un buffet végétarien et locavore en libre-service, le Polichinelle de Christophe Michalak et Steve Burggraf (le fondateur de Big Fernand), qui ouvrira ses portes et pourra accueillir plus de 130 couverts.

Polichinelle, 51, quai de Grenelle, Paris 5 e , ouverture en septembre.

Le Quelledc seule en scène

Son départ du restaurant de l'Hôtel Prince de Galles, en février, juste après avoir décroché les deux étoiles au Guide Michelin, avait fait grand bruit. Stéphanie Le Quelledc réapparaîtra en octobre à la tête de son propre restaurant de 30 couverts, dans le très guindé 8 e arrondissement de Paris. La chef promet une approche écoresponsable et une cuisine forcément plus personnelle.

La Scène, 32, avenue Matignon, Paris 8 e .

Dégoûts et des couleurs
visuel indisponible

Au « Musée de la nourriture dégoûtante ». Anja Barte Telin

Pourquoi aime-t-on ou déteste-t-on un plat ? La nourriture, on le sait, est une affaire de goût, même si ce dernier est subjectif. « Le Musée de la nourriture dégoûtante », initialement présenté en Suède en 2018, posera ses valises en septembre à Nantes. Au programme, 80 plats supposés immangeables (hamster rôti, jus à l'œil de mouton...) mis en valeur par une impeccable scénographie, et qu'il appartiendra aux visiteurs de goûter... ou pas, l'essentiel étant de questionner leur rapport à l'alimentation.

« Le Musée de la nourriture dégoûtante », du 25 au 29 septembre, au Hangar à bananes, 21, quai des Antilles, Nantes.