



Vite!
FRANCO-BRÉSILIEN
Raphaël Rego
bâtit des ponts

Le chef franco-brésilien Raphaël Rego accueillait dans son restaurant parisien de 18 couverts Maloka Alma Brasileira, du 22 janvier au 29 janvier, les Yanomamis, un des peuples indigènes parmi les plus nombreux des forêts d'Amérique du Sud. Ceux-ci venaient découvrir l'univers gastronomique du chef et cuisiner avec lui les produits directement venus de chez eux, en l'occurrence des champignons sauvages d'Amazonie qu'ils récoltent. Cf. Tokster.com

BOUCHERIE-TABLE D'HÔTE
Polmard arrive
à Nancy

Pas encore de date officielle (à la fin février ou début mars), mais c'est une certitude : l'enseigne Polmard débarque à Nancy (54) à quelques pas de la Place Stanislas, dans les anciens locaux de Subway. Cette boucherie d'éleveur meusien de Saint-Mihiel reconnue proposera au rez-de-chaussée la boucherie traditionnelle et à l'étage une table d'hôte pour déguster cette viande d'exception servie avec un accompagnement fait maison.

TRANSFORMATION
La Cheneaudière investit à nouveau

La Cheneaudière, Relais & Châteaux situé entre Strasbourg et Colmar, fermera exceptionnellement ses portes du 6 au 30 mars pour rafraîchir, embellir et agrandir certains espaces. Un investissement de 3,5 M€ permettra, entre autres, la création d'une nouvelle salle de restaurant et la rénovation des 2 salles de restaurant existantes.

WELCOME BOX

Le guide Gault&Millau honore ses « nouveaux »

La sélection 2017 du Guide Gault&Millau, dévoilée en octobre 2016, compte 900 nouveaux établissements répartis sur toute la France, et pour la plupart jamais encore publiés dans un guide. Pour eux, c'est le début d'une visibilité appréciable. Lundi 6 février, le guide gastronomique en avait convié une soixantaine, venus des régions Nord, Est et Ile-de-France, à la Tour d'Argent à Paris, sous le parrainage du chef Philippe Labbé. « *Oui, la gastronomie française démontre une vitalité incroyable !* », s'est félicité Côme de Chérisey, directeur général de Gault&Millau et de la rédaction. « *Le guide compte*



De g. à d. : Marie-Laure Jarry, directrice commerciale de Gault&Millau ; Philippe Labbé, chef de La Tour d'Argent ; Marc Esquerré, rédacteur en chef du guide ; Côme de Chérisey, directeur général et de la rédaction, et André Terrail, propriétaire de la Tour d'Argent.

6 000 établissements, soit 4 % des restaurants en France qui représentent tous les types de restauration. Chacun dans son restaurant fait le mieux possible. À ce titre, vous êtes de grands res-

taurants », a précisé Marc Esquerré, rédacteur en chef du guide gastronomique, à l'intention des chefs, et patrons pour la plupart, invités. Le 27 mars, les professionnels du

Sud-Est pour la première fois dans le guide se retrouveront à l'Institut Paul Bocuse autour du chef Davy Tissot, puis, le 3 avril, les nouveaux entrants de la région Ouest chez Alexandre Couillon (cuisinier de l'année 2017) à Noirmoutier-en-l'Île.

Partenariat

Ces événements sont organisés en partenariat avec les fournisseurs qui offrent les cadeaux de bienvenue de la « Welcome Box » : Bridor, Maison Masseur, champagne Nicolas Feuillatte, Chef (Nestlé Professional), Badoit, Plugwinepro et Framaco. Les 7 partenaires proposent une dotation produits aux chefs qui en font la demande. ●

TRANSMISSION

Joël Philipps reprend les rênes du Cerf

« *Le Cerf sort du bois.* » Le message est paru sur les réseaux sociaux, laissant présager une annonce forte. Le chef Michel Husser a confirmé son souhait de transmettre le restaurant créé à Marlenheim (67) en 1930 et étoilé sans discontinuer depuis 1936. L'histoire familiale se poursuit, puisque Clara et Mélina, les filles de Michel Husser, déjà aux commandes de l'hôtel, poursuivront l'œuvre de leur père. En cuisine, le chef a choisi son fils spirituel, Joël Philipps, qui a été son second pendant plusieurs

années, avant de fonder à Strasbourg l'Esprit Terroir, étoilé après seulement huit mois d'existence, mais rapidement devenu « *exigu pour nourrir l'ambition* » du jeune chef. Michel Husser ne quitte pas toujours prêt à apporter un coup de main. Le changement d'équipe a été symbolisé par une remise à neuf de la salle principale et du logo du lieu. La carte, elle, ne sera pas modifiée dans l'immédiat, pour coller à cette notion importante de la transmission plutôt que du changement. ●



Michel Husser (à g.) passe la main à Joël Philipps (à d.).

OUVERTURE

Les sœurs Rostang mettent Odette sur le trottoir...

Pour ce 7^e établissement, les sœurs Sophie et Caroline Rostang ont relevé le défi du « *restaurant en pied d'hôtel qui ne veut pas être un restaurant d'hôtel* ». Ouvert en début d'année, le restaurant Odette est le fruit de leur rencontre avec Céline Falco, fondatrice de Maison Albar Hôtel Paris Céline (Paris Inn Group avec Plateno Group). Toutes trois, issues de lignées d'hôteliers et de restaurateurs, ont décidé de faire vivre l'esprit de famille, dans un lieu convivial en lien avec son époque, une auberge contemporaine de 30 places assises, dans un décor signé par Alexandre Danan. Le chef Yannick Lahopgnou, ancien chef du bistrot Zébulon, supervise également l'offre du petit déjeuner (2 offres à 12 € et 25 €) et du room-service. Au déjeuner, la formule du marché est vendue 22 € composée d'une petite entrée imposée, d'un plat au choix entre viande et poisson du jour, et d'un café accompagné d'une madeleine au



Odette, une auberge contemporaine au cœur de Paris.

miel. Le reste de la carte s'articule autour d'assiettes ou de pièces à partager. « *La carte change tous les jours. Elle ne propose que des nouveautés et des créations* », souligne Sophie Rostang. À 35 € au déjeuner, le ticket moyen passe à 50 € au dîner qui adopte le format dégustation. « *Le soir, les assiettes sont un peu plus petites et moins chères. Les clients en prennent 2 ou 3 et complètent ensuite avec un plat à partager* », poursuit Sophie Rostang. Un brunch à 55 € est proposé le dimanche en version à volonté. À terme, l'équipe sera composée de 5 personnes en cuisine et de 6 en salle. ●