



Mâche

Un concentré de goût
et de couleurs

Chez Mâche, couleurs acidulées et créativité ornent tant les murs que les assiettes, formant un joyeux ballet coloré qui dépoussière le restaurant et rend l'expérience aussi savoureuse que ludique. Un lieu unique en son genre, au cœur du 10^e arrondissement de Paris, qui a d'ailleurs été sélectionné pour participer à un concours de design. Découverte.

TEXTE : LESLIE GOGOIS - PHOTO : PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA



Vincent Geraud

le propriétaire

«Ce projet me tient particulièrement à cœur : auparavant, j'étais associé dans ce restaurant qui s'appelait alors Mordant. J'ai décidé de quitter le monde de la finance et de changer de vie en lançant ma propre adresse, Mâche, lorsque j'ai eu la possibilité de racheter les parts de mon associé. J'ai laissé une totale carte blanche à Charles du Pouget, un ami de longue date, pour donner à ce lieu une identité singulière. Je me suis entouré d'une équipe jeune et motivée pour créer un endroit qui nous fait sortir du quotidien et où on prend du plaisir. Nous proposons un seul service le soir, afin que nos clients puissent s'attarder et aient le temps de profiter des créations de Michaël, un chef talentueux avec lequel je parle le même langage. Si je devais résumer l'ADN de Mâche ? Une décoration engagée pour une cuisine engagée. D'ailleurs, nous avons choisi " Cuisine et vins vivants " comme accroche de Mâche. Cette adresse se veut avant tout vivante.»



Charles du Pouget

le designer

«Pour ce restaurant, j'ai voulu rendre hommage au Memphis Milano, un courant de design des années 1980. À l'époque, l'idée venait d'une envie de libéraliser le design en osant mélanger formes et couleurs. Les ronds côtoyaient les carrés, la couleur s'invitait un peu partout, dans un esprit libre et ludique. Pour Mâche, une telle décoration a été un véritable parti pris, qui collait parfaitement avec la cuisine décomplexée et colorée de Michaël Gamet. En m'inspirant de ce courant, j'avais envie que les objets, bien que dépareillés et chinés, se répondent pour créer une cohérence, un fil rouge entre eux.»



Michaël Gamet

le chef

«Chez Mâche, je propose une cuisine de saison, engagée au niveau des goûts. J'aime les saveurs percutantes et je cherche à pousser les curseurs gustatifs au maximum. Ainsi, j'ose l'acide, le fumé, la salinité... Ma cuisine est plus orientée vers les produits de la mer, par affinité personnelle, que vers la viande, la longueur en bouche apportée par l'iode m'intéressant particulièrement. En travaillant précédemment auprès de Pascal Barbot à l'Astrance (Paris 16^e), j'ai découvert les incroyables possibilités du végétal, de l'acidité, du piment. Ce chef n'hésite jamais à utiliser des produits exotiques, ce que je m'autorise aussi dans ma cuisine depuis que j'ai commencé à voyager, notamment en Chine et au Japon. À mes yeux, être chef est un moyen de retranscrire d'autres cultures et de faire découvrir des ingrédients parfois méconnus. J'aime créer la surprise à la dégustation avec, par exemple, un condiment caché.»



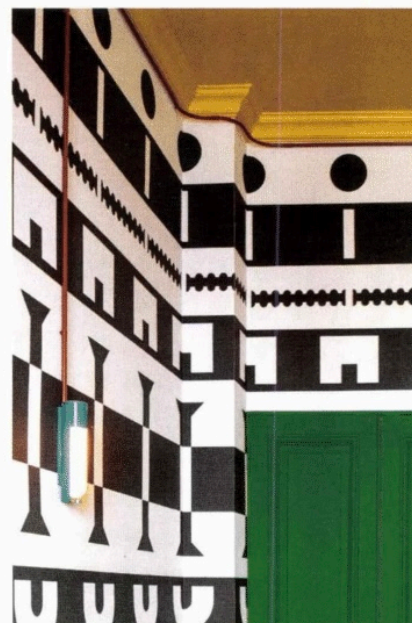
Mâche et les 5 sens



La vue

Chez Mâche, les jeux de couleurs s'affichent autant sur les murs que dans les assiettes. Comme ce poteau rayé de noir et blanc qui attire inmanquablement le regard. « *Il nous fallait le conserver, pour des contraintes techniques, mais plutôt que de le cacher, nous avons au contraire choisi de l'habiller de rayures. Ces dernières mesurent précisément 8,7 cm, une dimension qui est la base des premiers tissus à rayures, notamment repris par Daniel Buren pour ses célèbres colonnes du Palais-Royal* », explique Charles du Pouget, le designer. Ainsi, que l'on soit proche ou loin, l'effet visuel de ces rayures demeure identique.

Pour ce qui concerne les éclairages, Charles du Pouget s'est amusé à chiner de nombreuses opalines des années 1980. Elles apportent une lumière diffuse qui laisse voir les plats sans pour autant être trop présente.



L'ouïe

L'ambiance sonore d'un restaurant est déterminante. Chez Mâche, un fond musical est constamment diffusé pour habiller le lieu, tout en restant discret. « *Je ne veux surtout pas un endroit neutre, aseptisé, tous les détails comptent, donc il nous paraissait judicieux de mettre de la musique en fond. Cela dit, il est important de s'entendre parler, donc pour éviter que le bruit ne devienne trop présent dans le restaurant, nous avons prévu une salle d'hôtes attenante qui permet d'accueillir les groupes* », décrypte Vincent Geraud, le propriétaire.



L'odorat

L'odorat est un des piliers de l'expérience gustative chez Mâche. En effet, les plats du menu dégustation sont annoncés avant d'être dégustés, afin de laisser les clients humer les recettes, puis les goûter pour déceler les ingrédients qui s'y cachent. Comme les finitions des assiettes évoluent en fonction des arrivages, les recettes ne sont jamais figées. Pour attiser les papilles, la cuisine est semi-ouverte : elle est entourée d'un miroir Dibond dentelé que Charles du Pouget a fait découper sur mesure pour suggérer le ballet des cuisiniers et renforcer l'odorat et la gourmandise des plats proposés.



Le toucher

« Les objets que j'ai chinés, notamment ces chaises dépareillées, sont dans la rondeur, faisant écho avec la douceur du velours qui recouvre les banquettes, et les coussins qui les habillent. Le bois est aussi largement mis en avant, afin de renforcer ce côté chaleureux qui contraste avec la pierre brute du mur, formant un tout cohérent » souligne Charles du Pouget, le designer.



Le goût

Toute l'équipe de Mâche cherche à surprendre les clients : un verre de vin de la couleur du rosé qui est en fait un blanc, des assiettes monochromes – comme ce jeu autour du blanc avec ce tartare de daurade au daïkon, corossol épineux et meringue au citron – ou au contraire pleines de couleurs tranchées, telle l'assiette de lotte aux petits pois, siphon piquillos-betterave et hibiscus. Les teintes y sont affirmées et percutantes. Les goûts aussi... À l'instar de ce dessert signature, assez ironiquement intitulé « l'éphémère », combinaison de lait kéfir, miel de châtaignier fermenté, pruneaux, graines de tournesol et meringue au charbon. Le résultat ? Une cuisine de haute voltige, qui ne se prend pas au sérieux.