

arborescence

Arborescence

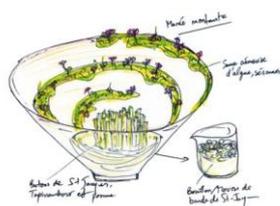
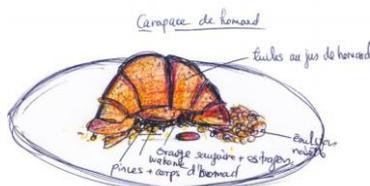
Trois ans – Trois Signatures



Depuis trois ans, Arborescence est ancré au cœur de Croix. En juin 2022, une idée devient lieu. Une maison se crée. Au 76 rue de la Gare, Le Chef Félix Robert et sa femme Nidta tissent chaque jour une harmonie entre cuisine et salle, entre feu intérieur et geste silencieux. Ensemble, ils construisent un lieu vivant, habité.

Leur parcours, marqué par des rencontres fondatrices : Alexandre Gauthier à La Grenouillère, les profondeurs du Japon chez Ryugin, l'élan des Troisgros, infuse chaque plat. Trois noms, trois sensibilités, trois éclats dans leur chemin. En 2023, une étoile MICHELIN est venue saluer ce travail discret et habité. Non comme un aboutissement, mais comme un souffle qui porte plus loin encore leur quête.

Aujourd'hui, pour ce troisième anniversaire, Arborescence célèbre bien plus qu'un couple ou une cuisine : c'est une vision qui s'affirme, un lieu de résonances. Empruntant aux saveurs marines, le Chef marie l'iode à la profondeur et à l'acidité, dans une mélodie qui oscille entre intensité et émotion.



- **Le Merveilleux Marin**

Une huître habillée d'un voile de chocolat Encuentro 100 % cacao. L'embrun se mêle à l'amertume douce, la mer murmure à la fève. Une bouchée suspendue, entre profondeur et clarté.

- **La Carapace de Homard**

Textures d'orange sanguine, rau ram, croustillance de suc de homard... Une composition entre tension et légèreté, où l'intensité iodée dialogue avec la fraîcheur.

- **La Marée Montante**

Saint-Jacques fondante, crémeux d'algues au sésame, barbes relevées de pomme et de topinambour. Une sensation de marée lente, douce comme un paysage marin au petit matin.



Arborescence, c'est une cuisine d'évocation. Des accords ciselés, une attention portée au moindre frémissement. Chaque assiette cherche l'équilibre entre chair et lumière, entre présence et effacement. Et dans ce tissage, les vins deviennent les compagnons d'un récit sensible. Nidta, cheffe sommelière, sculpte cette rencontre : l'instant devient sensation, le verre prolonge l'assiette.

Ici, le sel est celui du vent, les textures parlent à la peau, la lumière se goûte. Chaque moment s'invite comme une respiration. Rien de figé, tout vit.