

MAXIME LAURENSON ET LOIC VILLEMIN 2 CHEFS, 4 MAINS, 1001 SAVEURS

Le dîner avec Jean Sulpice fut un succès et Maxime Laurensen entend donc renouveler l'expérience. Avec le chef lorrain, fervent défenseur de la gastronomie durable, ils ont imaginé un menu dégustation. Une cuisine délicate, fine, légère, créative, ludique, qui ravira tous les gourmets, qu'ils soient attachés aux traditions gastronomiques, ou avides d'accords audacieux. Ils souhaitent ensemble restituer les saveurs brutes de la nature avec pureté et simplicité, proposer un diner aux goûts tranchés, axé sur les plantes et la cueillette sauvage.

Maxime Laurensen ne cache pas sa joie. « *Je suis extrêmement content d'accueillir Loïc Villemin à Rustique. Nous nous connaissons depuis longtemps, nous avons déjà eu l'occasion de cuisiner à 4 mains, notamment lorsque je travaillais chez Loiseau Rive Gauche. Nous avons la même sensibilité, la même approche de la cuisine de terroir, et surtout la même passion. Nous partageons aussi une cuisine gourmande, locale, brute, puissante où le produit, la saison et l'instant vont dicter l'élaboration de nos plats.* »

Du côté de Loïc Villemin, c'est également un bonheur immense: « *Nous nous sommes rencontrés il y a quelques années lorsque Maxime était chef à Paris. Lors de notre premier contact j'ai tout de suite été impressionné par la passion et le professionnalisme de Maxime. La similitude et l'accord de nos deux cuisines nous avaient beaucoup rapprochés. Ce fut un magnifique moment de partage ce dernier a scellé notre amitié. Nous sortons d'une période difficile pour notre métier. Malgré tout notre temps libre les moments de partages et de rencontres ont été très limités entre nous. Nous sommes impatients de nous retrouver en cuisine avec un menu 4 mains créé ensemble. Merci à Maxime et Hélène pour leur l'accueil, nous avons hâte de vivre ce moment.* »



A propos de Maxime Laurenson

Le chef a grandi dans un petit village, Saint Just Malmont, au sud de Saint Etienne, auprès d'une arrière-grand-mère cuisinière, au milieu des exploitations agricoles et des champs. Une enfance en plein air, une table familiale généreuse : sa cuisine est forte de cette histoire de vie. L'attachement à la terre et au terroir, le respect de la tradition culinaire, notamment grâce aux sauces et aux jus, la force gustative du monde végétal et des herbes aromatiques. Âgé de 34 ans, Maxime a débuté sa carrière avec le chef Michel Hulin (1 étoile). En 2011, il devient chef de partie aux côtés du chef Mathieu Viannay chez la Mère Brazier. Il restera ensuite en région Rhône-Alpes pour compléter sa formation en altitude auprès de Jean Sulpice en 2013. En 2014, il rejoint Paris en tant que second de cuisine du chef Julien Roucheteau à La Table Lancaster, qui obtient, avec Maxime, 2 étoiles Michelin. Puis Maxime prend les rênes de la brigade du restaurant Loiseau Rive Gauche en 2016. Il sera récompensé du prix « Jeune Talent France » par le Gault&Millau avant d'obtenir une étoile Michelin, en 2018. Fort de son parcours, il a voulu retrouver sa région pour y ancrer profondément sa cuisine. Maxime est secondé en cuisine par Romain Souvignet, son ami d'enfance avec qui il partage, depuis 15 ans, la même passion de la cuisine. Maxime a été nommé « Grand de demain » dans le guide Gault&Millau 2021. Son restaurant Rustique a obtenu une première étoile au guide Michelin en janvier 2021.

A propos de Loïc Villemin

C'est en juin 2010, alors qu'il s'apprête à partir à l'étranger, de solides expériences en poche (Jean-Georges Klein, Arnaud Lallement...) que ses parents rachètent l'hôtel-restaurant Chambellan dans sa ville natale, Faulquemont, en Moselle. Loïc reprend le restaurant gastronomique, avec mille idées en tête. Aidé de son père, il conçoit et construit le lieu à son image, patiemment. Deux ans plus tard, il devient le plus jeune chef étoilé de France. En 2017, Loïc Villemin, ayant grandi, muri et partagé des moments avec ses clients, de nombreux chefs, et ses producteurs, il décide de revoir la philosophie de sa cuisine et de rendre visible ce virage par la rénovation complète de son restaurant Toya. Loïc Villemin cultive un lien étroit et sincère avec son terroir et ancre sa cuisine dans l'instant. Il l'imagine au gré de ce que fournissent ses producteurs, selon les saisons et l'inspiration du moment. Aimant tout autant sublimer les produits du quotidien que travailler les produits nobles aux saveurs distinguées, Loïc Villemin a une démarche engagée, préférant le local, et le raisonné.



Informations Pratiques

Menu dégustation - 120 € hors boisson - 19h

14 rue d'Enghien - 69002 LYON / Tél.04 72 13 80 81
Réservation possible dès le 21 juin par téléphone uniquement
www.rustiquelyon.fr