

# Rustique

COMMUNIQUE DE PRESSE, 15 NOVEMBRE 2021

## DEUX DINERS À 4 MAINS DE HAUTE VOLÉE À RUSTIQUE

Maxime Laurenson, chef du restaurant Rustique\* à Lyon, ouvre sa cuisine à deux hommes d'excellence pour deux moments d'émotion autour de la gastronomie. C'est aux côtés de Kazuyuki Tanaka chef de Racine \*\* à Reims, et Gaëtan Gentil chef de PRaiRial \* à Lyon, qu'il a choisi de partager des moments forts les 30 novembre et 6 décembre prochains. Toujours dans le partage et la découverte d'identités culinaires affirmées, Maxime Laurenson fait ainsi vivre à ses clients de nouvelles expériences gustatives et sensibles. Sa cuisine, la leur, 4 menus singuliers et identitaires.

Lundi 30 novembre 2021, menu « Lacustre & Marin, accord Champagne » - avec le Chef Kazuyuki Tanaka \*\*

**« Je suis vraiment très content d'accueillir Kazu à Rustique. Nous nous connaissons depuis longtemps. Pour ce premier dîner à 4 mains, nous allons mélanger nos univers en proposant un menu « lacustre et marin ». Les produits de la mer ne sont jamais proposés à Rustique, grâce à lui, nous aurons le plaisir de faire voyager nos clients hors de nos frontières culinaires. Pour parfaire ce menu, le chef Kazuyuki apportera également dans ses valises une sélection de champagnes d'exception pour un accord parfait. »**

Né au Japon, le chef Kazuyuki Tanaka est à la tête du restaurant Racine à Reims. Doublement étoilé au Guide Michelin et Grand de Demain pour le Gault-Millau, il allie esthétisme et gourmandise à travers des assiettes audacieuses et vivantes, mariage du raffinement et de la précision japonaise avec les produits du territoire français pour un hymne à la diversité de nos terroirs. Jusqu'à 200 produits et plus d'une vingtaine de créations dans un menu, pas de recettes, une carte qui change toutes les quatre semaines. Kazuyuki Tanaka et ses équipes font preuve d'une technique hors-pair, dans d'éclatants tableaux miniatures au service du produit, un régal pour les yeux et les papilles d'une apparente simplicité.

Menu accord Champagne : 225€ par personne – à 19h45



Lundi 6 décembre 2021, place au gibier, avec le chef Gaëtan Gentil\*

« *Avec Gaëtan Gentil, chef du restaurant « PRairial » a Lyon, nous avons hâte de nous retrouver derrière les fourneaux pour préparer un menu qui nous ressemble autour du lièvre a la royale et autres gibiers.* » Et c'est même un dîner a 6 mains que proposent nos 2 chefs en accueillant Marc Meunier, négociant en vin très couru de la scène lyonnaise, qui saura surprendre les clients par ses associations audacieuses.

A Lyon, entre vallées et massifs, le premier restaurant du Chef Gaëtan GENTIL a pris racine en mai 2015. Jouissant des ressources sauvages de ses alentours, l'identité de PRaiRial s'épanouit rapidement, honorée d'une étoile Michelin une année après son ouverture. Tributaire de ce que le monde a a offrir, la vie de PRaiRial se laisse doucement guider par les saisons et micro-saisons. Uniquement proposés en carte blanche, les mets du restaurant gastronomique évoluent, jour après jour, sans contrainte, au gré des récoltes et cueillettes. Un engagement responsable, inhérent aux valeurs d'un chef a l'écoute de ce qui l'entoure. Des goûts, des textures, des associations, des surprises. Ses plats sont en permanente évolution avec une constante primordiale : des herbes et fleurs sauvages aux saveurs inattendues pour sublimer viandes, poissons, légumes et fruits, ingrédients inédits qui une fois associés, étonnent.

**Menu avec accord & vins : 185€ par personne – à 19h45**

### **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 a 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. Âge 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 a 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 récompense du prix « Jeune Talent France » par le Gault&Millau avant d'obtenir une étoile Michelin, en 2018. Fort de ce parcours, il a voulu retrouver sa région pour y ancrer profondément sa cuisine avec l'ouverture de son restaurant en octobre 2019. 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.

## **Informations Pratiques**

**14 rue d'Enghien – 69002 LYON**

**Réservations pour ces 2 évènements par téléphone uniquement au  
04.72.13.80.81**

**Nombre de place limitées - NB : Aucun changement dans le menu ne sera possible, empreinte bancaire demandée. Toute annulation 24h avant l'évènement sera facturée.**

**[www.rustiquelyon.fr](http://www.rustiquelyon.fr)**