

arborescence

*Nidta Robert,
sommelière inspirée
à la tête d'Arborescence*

Nidta Robert, à la tête du restaurant étoilé Arborescence avec son époux et Chef, Félix Robert, est de celles qui transcendent le monde du vin. Que ce soit par son expertise ou son regard profondément optimiste, la jeune sommelière a su imposer sa patte dans un univers historiquement très académique et masculin. Si rien ne la prédestinait à suivre cette route, sa détermination sans faille n'a eu de cesse que de la propulser dans les meilleures tables de France, jusqu'à ouvrir en 2022 Arborescence, leur restaurant gastronomique, où le couple s'adonne à une subtile valse, où les flacons résonnent à l'unisson avec la cuisine délicate et poétique proposée par le Chef Félix Robert. Quelques mois après son ouverture, Arborescence a d'ailleurs été auréolé d'une première étoile par le Guide Michelin.



Nidta Robert

Une sensibilité qui fait écho à la poésie des assiettes



Sans jamais chercher le compromis et toujours susciter le coup de cœur, Nidta laisse parler son instinct. À l'écoute de ses convives, elle capte leurs préférences avec une sensibilité rare, nourrie par l'émotion. A sa manière, elle réalise un profilage gustatif pour cerner tant les attentes de ses hôtes, que leur personnalité, afin de leur offrir des vins de caractère qui sauront répondre autant à leurs appétences qu'à la cuisine du Chef.



Si l'approche gastronomique du Chef Félix Robert est une ode aux produits de la mer, Nidta cherche avant tout l'accord parfait pour en révéler toutes les saveurs. Le vin blanc s'annonce naturellement comme incontournable, toutefois, la Cheffe sommelière s'amuse à bousculer les codes. En pairing à la création intitulée *Fortune de mer*, mettant en lumière le rouget sous différentes cuissons et textures, elle ose un vin rouge pour exalter l'iode et la puissance aromatique du plat. L'influence du sol salin d'un Monthélie offre ici une belle résonance au rouget grâce à son caractère, sa profondeur et sa générosité en bouche.



Des vigneronns « pépites », comme Nidta aime à les appeler

S'émançant de toute mouvance à la mode, Nidta préfère mettre en avant le talent de celles et ceux qui font le vin, avec exigence et sincérité. Elle est fière de collaborer avec près de 150 vigneronns de confiance, avec qui elle travaille depuis des années et qui affichent une constance dans leur production. Sa carte, étoffée au fil des années et des rencontres, propose en premiers prix un fabuleux Vin de France viognier, du domaine Jamet, à 50€, ou encore un beaujolais Moulin à Vent « Les Rouchaux » d'envergure, du domaine Thibault Liger-Belair affiché à 65€.



Nidta Robert, le goût du travail

Née en Thaïlande, Nidta Robert Prathum vit en France depuis 2008. Orpheline à l'âge de quatorze ans, elle décide de se jeter dans les études pour se donner les moyens d'un grand destin - ce qu'elle réussira. Sans gravité, mais avec un sérieux qui force l'admiration, elle étudie avec acharnement, remporte une bourse d'études du gouvernement thaïlandais et s'expatrie en France où elle rencontre Félix Robert à l'école hôtelière du Touquet. L'histoire d'Arborescence est née là, dans cet entre-deux entre la Thaïlande et la France.

Ayant grandi sur une ferme en polyculture, où l'on cultivait autant le riz que de nombreuses variétés de fruits, elle apprend tôt à respirer et à goûter les plantes, racines et fruits qui l'entourent. Cette mémoire minutieuse la prépare dès l'enfance à l'apprentissage de la sommellerie, qu'elle effectuera en France. Ce monde intérieur, parfumé de bonnes choses, porte en lui l'idée future du restaurant qu'elle créera avec son mari. Elle écrira ses mémoires dans un adorable livre publié aux éditions du Carreau, *Mémoire de riz*, où elle raconte ses souvenirs de recettes et d'expéditions en montagne, assortis de croquis.



Ensemble, Nidta et Félix Robert travaillent pendant cinq ans auprès d'Alexandre Gauthier, à la Grenouillère, avant d'ouvrir Arborescence. Dans ce restaurant si personnel, entre les cépages et les régions, sous les dentelles d'oursin ou la raviole dragon, on peut y deviner quelques-uns de ces secrets venus de l'enfance.





à

Informations pratiques

Arborescence

76, Rue de la Gare, 59170 Croix

Du vendredi au dimanche au déjeuner

Du mercredi au dimanche au dîner

www.r-arborescence.com