AURÉLIEN ROYER

NOUVEAU CHEF DE LIQUIDE, UNE RELÈVE SOLIDE

AUX COMMANDES DE LA TAVERNE MODERNE DEPUIS QUELQUES MOIS, AURÉLIEN ROYER DISTILLE CHEZ LIQUIDE, UNE CUISINE D'EXPÉRIENCE, VIVANTE, ALTERNATIVE. UN TERRAIN DE JEU OÙ SA CRÉATIVITÉ S'EXPRIME PAR LE GOÛT AVANT TOUT ET AVEC COMME FONDAMENTAL, UN SOIN TOUT PARTICULIER AU PRODUIT.

Dans la vie comme dans la gastronomie, il faut parfois laisser infuser les choses pour en saisir toute la portée. Pour Aurélien, la cuisine n'était pas une vocation même si elle a toujours fait partie de lui. De parents éleveurs en Charentes-Maritimes, c'est sa mère, très bonne cuisinière, qui lui construira sa mémoire du goût : celle des produits simples qui régalent et rassemblent. Ce qu'il conserve de son enfance ? De puissants souvenirs de grandes spécialités françaises, qui, à l'époque, allaient conditionner, déjà, son devenir de chef.

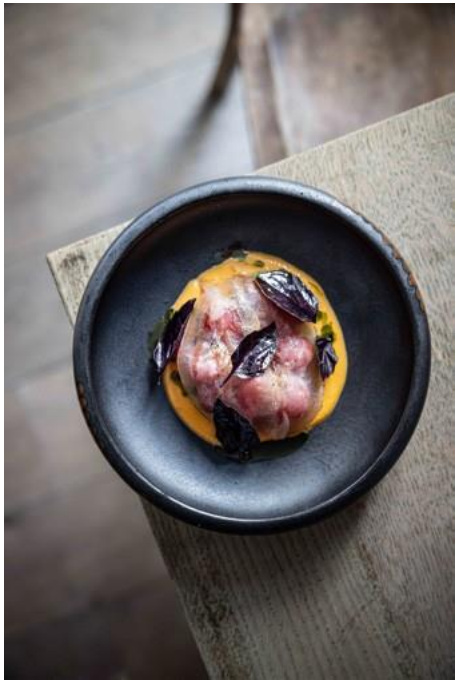
Quelques velléités de carrière de chimiste à la sortie de ses études supérieures scientifiques, vite contrariée par son attirance pour la cuisine, dont il prendra le chemin à 26 ans. Sa formation à Ferrandi l'a conduit à explorer les cuisines de brigades de renom (le Comice, Le Balzac …) où durant 3 ans, il prend le temps de maîtriser les subtilités de son nouvel art, à tous les postes et gravir peu à peu les échelons.

Puis en 2020, Aurélien Royer s'adonne au maraîchage chez un petit producteur de sa région où il apprend le travail de la terre, la récolte, avant de renouer avec la vie parisienne. Sa rencontre fortuite avec Manon Fleury viendra lui remettre un pied en cuisine et c'est celle avec Matthias Marc qui lui apprendra à l'exprimer chez Substance. Des conditions idéales pour façonner une progression constante qui le portera, 18 mois plus tard, chez Septime auprès de Bertrand Grébaut. De lui, il apprendra une cuisine en apparence simple, mais à la fois complexe et très aboutie, portée sur le soin du produit, qu'il expérimente pendant ces deux dernières années.

Liquide se profile alors, en juin 2023, quand Matthias Marc lui propose d'en devenir le Chef et la carte blanche, qui va avec, pour exprimer pleinement et librement sa cuisine dans le respect de l'empreinte franc-comtoise et des codes insufflés par le lieu.

Dans l’assiette ? Le partage, la joie et toujours cette célébration du produit. On mange, on s’amuse, avec une cuisine jurassienne “moderne” vécue comme une expérience totale qui secoue et séduit en même temps. Aux commandes de la cuisine ouverte, Aurélien Royer envoie des plats à chérir à plusieurs, aux partis-pris et associations de saveurs affirmées, comme le thon blanc de ligne, recouvert d’une gelée de racines de persil, de fleurs de shiso au vinaigre, qui semblent rendre l’assiette vivante. Le splendide pigeon farci à l’orientale pour deux, découpé, devant les yeux ébahis des clients ou encore l’addictif poulet frit, harissa, sauce blanche et herbes fraîches. Pour accompagner tout cela des liquides adéquats, pleins de vie, savamment bien choisis, mais aussi des cocktails, boissons fermentées et autres breuvages faits maison.

Le déjeuner comme le dîner tiennent toutes leurs promesses, Aurélien Royer réussit avec brio à régaler son monde et à transmettre une cuisine où l’audace et le vivant sont récompensés. Dans chacune de ses assiettes, on prend le bonheur disponible à l’instant présent.



INFORMATIONS PRATIQUES

LIQUIDE,
39 Rue de l’Arbre Sec, 75001 Paris
Ouvert du mardi au samedi
de 12h00 à 13h30
puis de 19h30 à 21h30

LIQUIDE