



RELAIS DES TROIS MAS  
et son Restaurant La Balette  
— COLLIOURE · HÔTEL ★★★★★ —

## À Collioure, l'équation parfaite de Laurent Lemal au Restaurant la Balette

**Une expérience à vivre dans le cadre exceptionnel de la cité des peintres, avec une vue imprenable sur cette baie de la côte Vermeille.**

Dans ses épisodes précédents, Laurent Lemal était passé par le lycée hôtelier du Touquet avant de faire ses armes dans la galaxie Ducasse. Il avait conquis une étoile pour la Coopérative à Belesta (en 2014), puis remporté le Bocuse d'Or France (2015) et le prix spécial de l'assiette végétale lors de la finale mondiale du Bocuse d'Or 2017.

Il y a un an, il a rejoint le restaurant La Balette à Collioure.



### Étoilé avec vue

Comme tous ceux qui ont la chance d'y être venu, Laurent Lemal a de suite été séduit par le lieu. La terrasse, les pieds presque dans l'eau, offre un panorama somptueux sur la baie de Collioure, qui avait inspiré en son temps le fauvisme à Matisse. L'hôtel, quatre étoiles, le Relais des Trois Mas, propriété de Sarah Juan, dispose de 23 chambres, d'une piscine et d'un jacuzzi avec vue sur la Méditerranée. Un cadre unique.

### La cuisine de Laurent Lemal

Dans ce décor exceptionnel, le chef propose une cuisine de marché – il s'approvisionne à 90 % en produits bio et cultivés en permaculture dans le département des Pyrénées Orientales. Les poissons viennent de Méditerranée, les viandes de Catalogne (veau védell, porc Tirabuixo, agneau El Xai).

« Magnifier le terroir, c'est du bon sens, une logique économique, un cercle vertueux », affirme-t-il.

Plusieurs partenaires produisent exclusivement pour le chef : le Meilleur ouvrier de France Henri Poch lui concocte un pain à la farine du Roussillon et à la bière, Perrine et Etienne Schaller, des Agrumes Baches, lui livrent leur kabosu – un agrume iodé et acide, Christophe et Yohann Guinot, « Chez Cul d'Oursin » élève une huître spécialement pour la Balette : la Petula Spectacular et le domaine Semper, à Maury, vinifie une cuvée spéciale.



Du champ à l'assiette, le chef applique une méthode également franche et exigeante. « De plus en plus, je reviens à des choses plus simples, dit-il. Je vais vers des jus très concentrés, des cuissons très pointues. Chaque plat a un marqueur identifiable, unique. »

C'est ainsi qu'il a mis au point sa recette de Petula Spectacular, une huître spécialement élevée pour La Balette, décoquillée et retravaillée avec du cresson, du Rancio et du kabosu. C'est également ainsi qu'il a imaginé un boudin noir, dans lequel tout le gras du cochon est remplacé par du poulpe – un terre-mer surprenant.

## Le sucré désuéré

La pâtisserie, dirigée par Julie Lemal, suit la même direction : « à contresens », revendique Laurent Lemal, qui estime que « trop sucrer serait une défaite ». Hormis quelques classiques, l'experte élabore des desserts audacieux à base de pomme de terre, de petits pois, d'artichauts ou encore avec des grains de caviar.



## De la complicité dans le service

Tout ce travail réalisé en coulisses est mis en lumière, en salle, par Aurélien Stoop. Laurent Lemal a également choisi La Balette pour rejoindre cet acolyte, rencontré chez Alain Ducasse il y a 17 ans. Lauréat du concours régional de la Coupe Georges Baptiste, Aurélien débute sa carrière en 2002, en tant que commis à « L'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle »\*, il gravit les échelons durant ces douze années d'expérience et devient directeur de restaurant de « La Bastide de Moustiers ».

Comme si l'un finissait les phrases de l'autre, il réalise devant les clients les derniers gestes de la recette. Découpes, tours de moulin ou flambage, il y a là aussi une technicité parfaite, dans une ambiance très décontractée.

Sans carte, c'est le service qui assure la communication entre les convives et la cuisine. À table, le choix est volontairement restreint à un menu en sept, huit, dix ou douze plats (dont deux desserts). Ensuite, ce sont le chef de cuisine et le directeur de salle qui dessinent ensemble une œuvre unique pour chaque convive, en fonction de ses goûts annoncés. Tous deux s'amuse à créer la surprise et le spectacle pour faire vivre à leurs clients une expérience unique.



## Une offre Snacking

Même hors du restaurant, les gourmands peuvent profiter des talents de Laurent Lemal. Le chef a mis le premier confinement à profit pour élaborer des bocaux végétaux et locaux. Tajine de légumes au parfum d'Orient et citron doux - Velouté d'asperges blanches du Lauragais au poivre citron - Soupe de tomates rôties à la fleur de thym - Pointes d'asperges blanches du Lauragais au kumquats... sont distribués sous la marque LaCagne (la flemme, en occitan).

La gamme a été étoffée avec des tartinables apéritif (rillettes de haricots de Castelnaudary à la noisette grillée, caviar de pois chiche du Lauragais fumé au bois de cerisier...) et des pâtes (à base de Barbu du Roussillon, une farine pauvre en gluten).

Les bocaux LaCagne sont disponibles en room-service à l'hôtel Relais des Trois Mas, ainsi que chez quelques partenaires.

**Les 4 menus proposés à la Balette\*,  
de 7 à 12 services (hors boisson) :**

- **Menu « Curiosité » en 7 services**  
54 euros par personne
- **Menu « Certitude » en 8 services**  
79 euros par personne
- **Menu « Inspiration » en 10 services**  
99 euros par personne
- **Menu « Confiance » en 12 services**  
129 euros par personne



**Pour toutes informations et réservations**

Route de Port-Vendres - 66190 Collioure -

Fermeture Hebdomadaire

le lundi et le mardi

<https://www.relaisdestroismas.com>

[contact@relaisdes3mas.com](mailto:contact@relaisdes3mas.com)

Tél. 33 (0)4 68 82 05 07

 **Instagram** [labalettecollioure](https://www.instagram.com/labalettecollioure)

 **Le Relais Des Trois Mas - Restaurant La Balette**

