

Dialogues

LE NOUVEAU RESTAURANT
D'ADRIEN ZEDDA ET DE THOMAS BOUANICH

Après avoir conquis Lyon avec Culina Hortus, élu meilleur restaurant végétarien du monde en 2020 par We're Smart, c'est au numéro 11 de la rue du Helder de Biarritz, à quelques encablures de l'océan et en lieu et place du feu EPOQ, qu'Adrien Zedda et Thomas Bouanich ont posé leur valises pour ouvrir Dialogues. Un lieu articulé autour de deux univers, la table du chef et la cave à manger, animés d'une même volonté : celle de proposer une cuisine végétale et marine de haute volée, responsable et engagée, dans le cadre stimulant de la scène gastronomique locale.

DUO D'INITIÉS

Si beaucoup découvrent Adrien Zedda en 2014, lorsqu'il participe à 17 ans seulement à la première saison de l'émission Objectif Top Chef, son histoire avec la cuisine commence bien plus tôt. C'est auprès du chef étoilé Julien Thomasson, aux Ambassadeurs, qu'Adrien Zedda fait ses premières armes et hérite d'une passion profonde pour la gastronomie.

Il affine ensuite sa vision d'une cuisine végétale, précise et responsable en Australie, avant de prendre les rênes des cuisines de Victoire & Thomas à Lyon à son retour en France. Le restaurant a été fondé par Thomas Bouanich, un passionné de gastronomie, de vins et de spiritueux. Curieux et ouvert sur le monde, il parcourt le globe pour nourrir sa vision de l'hospitalité.

Ensemble, en 2018, Thomas et Adrien fondent Culina Hortus, une table végétarienne ambitieuse dans l'hyper centre de Lyon, qui célèbre une cuisine du potager et revisite les codes du genre. Le succès est immédiat : en terre de bouchons, ils décrochent deux toques au Gault&Millau, le Trophée Jeune Talent 2020, et une consécration internationale lorsque l'établissement est sacré meilleur restaurant végétarien du monde par We're Smart, la même année.



A photograph of a dining table with silverware and a dish of green vegetables. The table is dark wood. In the foreground, there is a white bowl filled with green leafy vegetables and a small amount of yellow liquid. To the right of the bowl, there is a silver fork, a silver spoon, and a silver knife with a wooden handle. The knife is positioned diagonally across the table. In the background, there is a blue plate and a glass of water.

L'ART DE LA CONVERSATION

Adrien et Thomas ont choisi Biarritz, pour écrire ce nouveau chapitre de leurs pérégrinations gastronomiques.

Dialogues se veut avant tout un lieu où un dialogue permanent se joue à plusieurs niveaux : entre les deux associés, mais aussi entre la cuisine et celles et ceux qui la savourent, le produit et les producteurs.

À Biarritz, ville ouverte sur l'océan, ce dialogue s'enrichit naturellement d'une résonance particulière entre le végétal et le monde marin, invitant la mer et le potager à parler d'une même voix.

Cette philosophie s'incarne aussi dans le lien étroit qu'Adrien et Thomas ont toujours eu à cœur de mettre en œuvre avec les producteurs locaux (Fromages du marché de Quintaou, poissons de la criée de Saint-Jean-de-Luz ou de Cap Breton, etc.), afin de faire découvrir leur savoir-faire, d'en valoriser la singularité, et de contribuer à la préservation d'appellations menacées, à l'image du maïs grand roux réintroduit par Jon Harlouchet au Pays basque.



DEUX ESPACES AU DIAPASON

Chez Dialogues, la conversation se prolonge à travers deux espaces aux ambiances distinctes, mais unis par une même inspiration : le végétal et le marin.

D'un côté, la table du Chef, écrin intimiste de 30 couverts où les assiettes jouent une partition végétale, ponctuée d'accents marins, au rythme des marées et des saisons

De l'autre, la cave à manger, un lieu de partage et de découvertes autour du vin, des cocktails et d'assiettes à savourer ensemble, fruits d'une cuisine libre, joyeuse, spontanée.

LA TABLE EST UNE FÊTE

À la table du Chef, tout commence par un moment de générosité assumée. Une vague de mets soigneusement orchestrée vient littéralement inonder la table : trois canapés et deux amuse-bouches telle une première récolte fructueuse.

Parmi eux, une râpée au sarasson et à la pomme de terre revisitée rend hommage à Saint-Étienne, ville natale du chef, dans une version pommes allumettes croustillantes, parsemées de poutargue et accompagnées d'un pane carasau, évoquent ses racines sardes, pour une mise en bouche résolument identitaire.

Le pain fait également son entrée, et son service prend ici des allures de rituel. Un pain grand format, façonné à partir de farines locales de variétés anciennes (Les Chemins du Pain, 40), est découpé devant les convives sur un billot en chêne de Sologne. Il s'accompagne du beurre fermier de Jessica Delmas (Ferme Irrika, Lohitzun, 64), assaisonné maison au piment d'Espelette et à la fleur de sel, ainsi que d'une huile d'olive citronnée, vive et herbacée, élaborée par Alexis Munoz.





S'ensuit une partition raffinée où les végétaux mènent la danse, tandis que les notes marines s'invitent en contrepoint. Parmi les compositions emblématiques, la brume de potager : laitue cuite et fumée, stracciatella, xipister, agrumes, herbes fraîches et chips de pain, ou encore la tourte signature, farcie d'un pastrami de pomme de terre, de champignons, d'oignons confits et nappée d'un jus corsé façon bourguignon - une revisite qui ferait pâlir bien des versions classiques !

La cave à manger se fait quant à elle un terrain d'échanges joyeux autour du vin, du partage et de la découverte. Dès 18h, on s'y retrouve autour d'un verre, d'une très belle bouteille, ou d'un cocktail. Quelques assiettes végétales et iodées ouvrent la conversation et l'appétit : bruschetta stracciatella, verveine courgettes, oeufs de truite, truite fumée, ou encore la sucrose, escortée d'algues, d'herbes marines, de crème crue et d'une huile d'herbes.

Pour conclure sur une note sucrée, c'est la cheffe Margaux Boisson, qui était déjà aux commandes de la pâtisserie chez Culina Hortus, qui imagine pour les deux espaces une partition délicate et raffinée.



UN ÉCRIN QUI DONNE LE TON

Le lieu mêle matières brutes et détails sensibles, à l'image des tables en bois massif sur-mesure signées Brotherwood, sur lesquelles viennent s'inscrire dans un contraste saisissant les assiettes à pain bleu océan d'Hortense

Montenal. Les ronds de serviette sont l'œuvre d'Héloïse Dubois, dont les assiettes au nom de fleurs accompagnent avec justesse la délicatesse des desserts de Margaux Boisson.

La conversation se noue jusqu'au bar rétro-éclairé, dont les chutes de marbre trouvent une seconde vie en porte-couteaux.





SOLIDES LIQUIDES

Voilà bientôt 7 ans que Thomas travaille à la constitution d'une cave unique en son genre, fruit d'années de patience et de passion, à la rencontre des vignerons. Dès l'ouverture, ce sont près de 700 références, soigneusement sélectionnées qui s'y côtoient.

On y trouve aussi bien des allocations prestigieuses, des vins français et étrangers, classiques et naturels. La carte fait également la part belle aux spiritueux (plus de 200 références !), entre whiskies japonais, chartreuses et autres eaux-de-vie d'exception.

À noter enfin une belle collection de grands formats (magnums, jéroboams), comme une invitation à la célébration et au partage.

Dialogues

11, rue du Helder
64200 BIARRITZ

La Table du Chef

Du mardi au samedi soir, et du jeudi au dimanche midi

Le soir deux menus au choix : un végétal, un marin & végétal ;
la même proposition plus succincte au déjeuner.

La Cave à Manger

Du mardi au samedi soir, dès 18h

À la carte : une dizaine d'assiettes à partager

@dialoguesbiarritz

