

Octobre 2023

Laurent Lemal x Julien Lucas **Un quatre mains d'exception à La Balette – Collioure** **3 et 4 novembre 2023**

Les 3 et 4 novembre, Collioure comptera exceptionnellement deux étoiles : celle du chef de La Balette, Laurent Lemal, et celle de son invité, Julien Lucas, chef-proprétaire de La Villa de Camille et Julien à Luxembourg, et champion du monde de lièvre à la royale. Ensemble, ils concocteront un dîner entre terre et mer, enrichi des plats signatures de chacun – et terminé en douceur avec les desserts de Julie Lemal.



Ensemble, ils ont déjà préparé quelques concours culinaires. Ils partagent le plaisir de travailler des produits locaux et de faire attention, dans l'exercice quotidien de leur art, à leur impact sur la planète. Laurent Lemal et Julien Lucas, tous deux chefs étoilés et prometteurs, seront ensemble derrière les fourneaux de La Balette, à Collioure, les 3 et 4 novembre.

C'est Laurent Lemal, le chef à demeure de La Balette, qui a eu cette idée originale de dîner à quatre mains. « *C'est une belle manière de finir la saison (le restaurant fermera pour la saison d'hiver le 18 novembre), toujours une bonne idée de s'ouvrir aux autres* », affirme-t-il.

Une rencontre dans les étoiles

Julien Lucas, son invité, est chef propriétaire de La Villa de Camille et Julien, à Luxembourg, depuis 2020. Deux ans plus tard, le guide Michelin le gratifiait de sa première étoile. En octobre dernier, il s'est distingué lors du Championnat du monde de lièvre à la royale, à Romorantin. Un plat de compétition qui fera évidemment partie de sa proposition à La Balette les 3 et 4 novembre... Le chef originaire de la Meuse proposera également d'autres recettes qui lui ressemblent, comme l'omble chevalier de ses lacs et des légumes directement cueillis dans son potager.

Laurent Lemal se distingue également par une cuisine créative, inspirée par les produits du terroir et les rencontres avec les producteurs locaux. Il est installé à Collioure depuis 2020, après une carrière étoilée dans la galaxie Ducasse, et à la Coopérative à Belestà. Bocuse d'Or France en 2015, il a remporté le prix de l'assiette végétale au Bocuse d'Or 2017. À La Balette, les clients lui font confiance : sans carte, il propose une cuisine de marché, pointue mais alignée sur les arrivages et les saisons. Récemment, il a notamment mis en lumière le pouncem, un agrume que l'on trouve uniquement à Collioure, sorte d'hybride entre cédrat et orange amère... Travaillé en macérat, ce fruit étonnant fera partie des propositions du chef pour le dîner à quatre mains.

Quatre... ou six ? À La Balette de Collioure, c'est Julie Lemal, qui compose avec beaucoup de talent et de finesse l'offre des desserts. Les dîners des 3 et 4 novembre ne feront pas exception : la pâtissière a déjà peaufiné son menu, à base de fruits et légumes de saison travaillés de multiples façons.

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

Tél. 33 (0)4 68 82 05 07



labalettecollioure



Le Relais Des Trois Mas - Restaurant La Balette

Voici le détail du menu :

Gougère « Moderne »

Cargolade « Contemporaine » Escargot – Ail – Persil

Moule juste pochée / Écume condimentée du bout des doigts

« Arête » croustillante au charbon végétal / Crème d'anchois de Collioure / Ficoïde

Tartelette sablée « mille-fleurs » / Tarama d'œufs de poisson sauvage

Courge de terre : Courge spaghetti mariné – fumé/ Fleur de sureau siphonné / Noisettes grillées

Courge de mer : Royale de courge caramélisée / Lait de haddock / Crumble relevé au Vadouvan

Notre partition végétale :

Ravioles végétales d'automne / Eau de rutabaga / Noisettes du Piémont

Par Julien Lucas

Céleri confit au jus de truffe / Bouillon d'oignons et céréales / Calçot fumées / Truffes de Bourgogne

Par Laurent Lemal

Notre partition marine :

L'omble chevalier cuit tendrement / Betterave cuite en croute de sel / Coulis d'oseille

Par Julien Lucas

Caillette de homard de Méditerranée et chou d'automne confit / Pouncem de Collioure / Jus de carapace

Par Laurent Lemal

Notre partition terrestre :

Lièvre à la royale « Champion du monde 2022 » / Gnocchi au raifort / Salade de radis au vinaigre de sapin

La châtaigne fumée

Par Julien Lucas

Manchego affiné au Byrrh / Chutney Pommes - Figs / Poncire de Collioure

Par Laurent Lemal

La partition sucrée de Julie :

Coing du coin / Caramel / Noisette / Châtaignes

« Smashing Pumpkin » Variation contemporaine de la courge à l'huile d'amandons de pruneaux

Yuzu – Fromage blanc – Vanille

Madeleine aux agrumes

La tarte de l'amitié, à la bière, naturellement

Nos confiseries « maison »

Rocher Agastache – chocolat

Menu à 150€ par personne hors boissons
