

**Le spectacle culinaire est dans la salle**  
**- Expérience inédite à la Balette Collioure -**  
**Laurent Lemal invite Pierre-Marie Ragon**  
**Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel**  
**- le samedi 26 octobre 2024 -**

**Laurent Lemal, chef étoilé de La Balette, à Collioure, invite Pierre-Marie Ragon, Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel, pour un dîner inédit, le 26 octobre. Une idée originale pour mettre en avant les métiers de la salle et offrir, à l'équipe et aux clients, une expérience exceptionnelle.**

À la mise en scène, Laurent Lemal. Sur les planches, Pierre-Marie Ragon. Le 26 octobre prochain, un spectacle inhabituel se joue entre les murs du restaurant La Balette, à Collioure. Le chef Laurent Lemal, auréolé d'une étoile Michelin, accueille en salle le Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel Pierre-Marie Ragon. À la manière des dîners à quatre mains, les deux experts tentent une nouvelle alchimie. Pour les clients, ce sera comme un nouveau spectacle. Et pour l'équipe, une source d'inspiration et d'émulation...

Les deux prodiges se sont rencontrés cet hiver, au cours d'une formation professionnelle. Raccord sur leur philosophie « moderne » de la restauration et leur envie de manager dans la bienveillance, ils ont eu envie d'essayer un nouveau format : à la manière des dîners à quatre mains, celui du 26 octobre regroupera celles du cuisinier et celles du maître d'hôtel.

À La Balette, **Laurent Lemal** propose depuis 2020 une cuisine inventive, basée sur des produits de terroir rigoureusement sélectionnés, et des techniques culinaires aussi osées que maîtrisées. Sans menu, il travaille en étroite collaboration avec son équipe de salle afin d'imaginer pour chaque convive un repas sur mesure, une expérience sensorielle singulière. Avant de prendre soin de l'étoile Michelin de La Balette, le chef en avait acquis une autre à La Coopérative, à Bélesta (en 2014), après des années de travail auprès du groupe Ducasse. En 2015, il avait remporté le Bocuse d'Or France et, deux ans plus tard, le prix spécial de l'assiette végétale à la finale mondiale...





**Pierre-Marie Ragon** est lui aussi le fruit d'un parcours d'excellence. Son CV est jalonné d'étoiles, de la Villa des Lys\*\* (Cannes), à la Bastide de Moustiers\* (Moustiers-Sainte-Marie), en passant par La Palme d'Or\*\* (Cannes). Il s'est également illustré à l'étranger, partant s'enrichir de nouvelles cultures et coutumes, en Angleterre, en Polynésie et en Suisse. Revenu à Cannes en 2020, il a pris la direction de la restauration à l'hôtel Martinez, avant de remporter le titre très convoité de Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel (2023). Au poste de Hotel Manager, à l'hôtel du Couvent, à Nice, depuis peu, il s'emploie à « savoir faire et faire savoir », pour transmettre son expertise.

### **Pour les clients, de surprise en surprise**

Le menu est d'ores et déjà arrêté. Il fera la part belle aux produits locaux, et de saison. Des ingrédients qui parlent aussi bien au chef qu'au maître d'hôtel, puisqu'ils sont tous deux attachés au Sud et à la Méditerranée. Et là où, d'habitude le personnel n'intervient qu'une ou deux fois par service sur les plats, là, chaque item sera terminé en salle.

Briser la glace ou casser la croûte ? Ce sera le premier « dernier geste », avec le cèpe cuit à l'étouffée dans une cocotte lutée. Le service interviendra ensuite pour agrémenter le mato (un fromage catalan qui se rapproche de la Brousse) de truffe blanche d'Alba. L'assiette de poisson – une sériole de Méditerranée, sera assemblée devant le client, avec un condiment d'anchois et d'agrumes, et un décor d'écaillés de bonite séchée aux herbes. Quant au cerf de Cerdagne, le chef compose un chou farci agrémenté de châtaignes et de kaki, découpé et saucé en table.

Côté sucré, Julie Lemal dégage un pré-dessert, déclinaison d'aspérule odorante. Et l'on finit avec une vision contemporaine du café gourmand, figue rôtie flambée au marc de Banyuls et tartelette châtaigne.

Outre tous ces plats peaufinés en salle, Laurent Lemal et Pierre-Marie Ragon se sont entendus pour concocter une introduction inédite au repas. Côté service, le maître d'hôtel prépare un apéritif niçois de son cru, qui sera accompagné d'une ré-interprétation d'une spécialité niçoise par Laurent Lemal. Les deux complices ont l'ambition de faire vivre à leurs clients un moment hors du temps, exceptionnel.

## Pour l'équipe, une source de progression

Si l'expérience doit être inoubliable pour les convives, elle doit également marquer les esprits de l'équipe de La Balette. Pour Laurent Lemal, le service doit être le trait d'union entre la cuisine et les clients. En invitant un maître d'hôtel Meilleur Ouvrier de France, il espère offrir à ses salariés un exemple inspirant, qui leur donne envie de progresser. « *Dans le service comme dans l'attention au client, nous avons une approche relativement décontractée*, décrit le chef. *Bien sûr, il faut être très professionnel, mais tout en mettant le client à l'aise, en le guidant sans le guinder.* »

Pierre-Marie Ragon appréciant les échanges, il pourra partager son savoir-faire, fait de rigueur, de technique, mais aussi de charisme et de communication, en toute décontraction.

Ainsi, comme au théâtre, le chef met en scène et l'équipe de salle joue les acteurs.

Un beau spectacle, à découvrir le 26 octobre. Prolonger l'expérience à l'hôtel 4 étoiles du Relais des Trois Mas

Le repas terminé, les réjouissances se poursuivent au Relais des Trois Mas, hôtel quatre étoiles, dont les 23 chambres et suites offrent une vue dégagée sur la anse de Collioure. Le panorama, depuis le jacuzzi, s'ouvre sur le village médiéval. Massages et soins sont également à la carte, pour ceux qui auraient envie de faire durer la détente. À peine plus loin, Collioure déroule ses ruelles colorées et son riche patrimoine culturel. Du Moyen-Âge aux impressionnistes, le village s'est ennobli à chaque époque... Et la promenade offre un ravissement de chaque instant. Au-delà, les Pyrénées d'un côté, la Méditerranée de l'autre promettent d'infinis plaisirs. En un mot comme en cent, l'adresse est à découvrir absolument !



**DÎNER SAMEDI 26 OCTOBRE 2024 À LA BALETTE**  
**TARIF À 150 euros (sans les vins)**

## Pour toutes informations et réservations

Restaurant La Balette - Hôtel le Relais des Trois Mas  
Route de Port-Vendres - 66190 Collioure