French House annonce une collaboration avec le chef étoilé Tanguy Laviale

Au cœur du centre-ville, on y trouve En moins de deux ans, French House est devenue une adresse incontournable pour les bordelais et tous les adeptes des bons moments à partager. un mix assumé de restauration créative et de convivialité auquel French House s'apprête à ajouter une nouvelle dimension gastronomique. Partisans de l'authenticité et du terroir, les fondateurs ont sollicité le chef Tanguy Laviale pour la nouvelle carte du soir.

Entre les créateurs de French House et Tanguy Laviale, la collaboration s'est imposée comme une évidence : ils partagent la même envie de proposer une gastronomie axée terroir, circuits courts et authenticité. Ainsi l'univers du chef va infuser la cuisine du restaurant de la place Puy Paulin dès la mi-novembre !

Antoine Rouland, co-fondateur de French House, Kévin Devilleneuve, Chef de French House et Tanguy Laviale

French House et Tanguy Laviale : une relation de confiance

Formé chez Ferrandi, Tanguy Laviale a fait ses armes dans de grandes maisons étoilées. Alors qu'il ambitionnait de devenir directeur d'hôtel, ce Parisien d'origine a commencé par apprendre à cuisiner. La passion de la cuisine ne l'a plus jamais quitté ! En 2014, il met le cap sur Bordeaux et ouvre *Garopapilles*. Il décroche sa première étoile en 2018, puis revend le restaurant en 2021. Ouvert en 2022, *Ressources* obtient une étoile Michelin un an après. 2023 voit également l'ouverture d'un second restaurant, *Vivants*, dans le quartier Saint-Pierre. Quand French House l'a contacté, il n'a pas hésité : "*j'ai évidemment dit oui car, pour moi, French House est l'un des plus beaux lieux de l'hyper centre bordelais*."

Dans ses établissements, Tanguy Laviale cuisine en moyenne pour 30 couverts. Pour le chef et ses nouveaux partenaires, le challenge était de trouver un équilibre parfait entre la cuisine que Tanguy aime faire - précise, gourmande et ultra locale - et le service quotidien pour les clients de French House en soirée, soit 150 à 200 couverts en moyenne. Un résultat facilité par le duo de choc que forment Tanguy Laviale et Kévin Devilleneuve, le chef de French House également passé par Ferrandi.

Véritable binôme opérationnel, Tanguy et Kévin ont travaillé main dans la main et continuent d'échanger au quotidien. Pour ces deux artistes des fourneaux, l'expérience en salle dépend aussi du bien-être en cuisine. Adeptes de la transmission, du management humain et de la cohésion, ils partagent avec leurs équipes le plaisir de donner du plaisir aux clients.

Une expérience qui tend à valoriser le patrimoine local

Tanguy Laviale est reconnu pour sa cuisine authentique, gastronomique et écologique ! Pour ce chef inspiré qui souhaite qu'elle "*procure autant d'émotion qu'un grand vin*", rien ne vaut la culture du goût et du produit. Pour cet amoureux du beau et du bon, l'expérience gastronomique rime avec fait maison, respect du produit brut, circuits courts et produits de saison. L'objectif étant d'avoir le moins d'impact environnemental possible. Pour French House, Tanguy Laviale a concocté une carte du soir inspirée, composée de 4 entrées, 5 plats et 4 desserts.

Pourquoi ne pas commencer par un foie gras poêlé accompagné de carottes rôties et d'une vinaigrette à l'orange ? ou craquer pour les brocolis rôtis, sublimés par les herbes fraîches et le croquant des cacahuètes. Côté plat, le magret de canard mélange tradition et exotisme avec sa salade d'orge perlé, tartare d'algues et lentin de chêne. Pour les amateurs de saveurs marines, la papillote de merlu accompagnée de légumes est nappée d'une sauce crabe vert. Avis aux becs sucrés, les desserts sont tous à se damner ! Pour rester dans le ton de la saison, on peut se régaler de pommes fondantes, mousse châtaigne, caramel de pommes et crumble ou d'une crème brûlée au potimarron.

Disponible à partir du 14 novembre, cette nouvelle expérience culinaire fait la part belle aux producteurs locaux. Mais que les habitués se rassurent, la carte « à grignoter » et les « tartes fines » restent d'actualité ! Quant à la carte des vins, avec plus de 90 domaines confidentiels d´une qualité remarquable, elle célèbre la richesse du terroir français. Celle-ci est agrémentée de nouvelles références sur des appellations comme le Libournais/Saint Émilion, les Graves et Sauternes, le Médoc et le Blayais pour valoriser le terroir régional.

French House : un décor inspiré et inspirant

Pour servir d'écrin à cette cuisine aussi créative qu'accessible, French House a misé sur une déco inspirée dont on profite à chaque étage. Protégé de l'effervescence de l'hyper centre bordelais, le somptueux bâtiment historique est adouci par les lumières tamisées et les bougies de la fin de journée. Entre luminaires haut de gamme et pièces de designers chinées, les inspirations se mélangent et se reflètent dans les jeux de miroir.

Le bar à spiritueux, avec sa sélection des meilleurs gins du monde et sa collection de whisky et bourbon, invite à déguster un cocktail maison avant de s'attabler. On le découvre après avoir foulé l'escalier paré de sa moquette léopard qui mène à l'étage et ses banquettes aux velours côtelés. On s'installe, selon son humeur, pour des soirées joyeuses autour de grandes tablées ou un dîner intime en duo. Car French House, adresse résolument ouverte sur le quartier, se prête à toutes les occasions...

La carte du soir signée Tanguy Laviale

Entrées :

- Lieu jaune de ligne en gravelax, mariné au zaatar, pommes de terre grenaille en vinaigrette
- Tartare de truite des Pyrénées, jaune d'oeuf confit, pommes paille
- Foie gras poêlé, carottes rôties et vinaigrette à l'orange
- Brocolis rôtis, cacahuètes et herbes fraîches

Plats :

- Papillote de merlu de ligne, légumes vapeur, sauce crabe vert
- Magret de canard, salade tiède d'orge perlé, shiitakés et tartare d'algues
- Échine de cochon confite, polenta crémeuse et sauce échalotes vin rouge
- Persillé de boeuf, basse-côte 150g "Ferme des Belles Robes", purée de pommes de terre maison et sauce vierge aux herbes
- Saint-Jacques snackées, sauce champignons et poireaux étuvés au gingembre

Desserts :

- Pommes fondante, mousse châtaigne, caramel de pommes et crumble
- Le chou au chocolat, pralin noisette et pignons, glace vanille
- Citron givré, lemon curd, granité et madeleine
- Crème brûlée au potimarron

Télécharger la carte

Informations pratiques :

FRENCH HOUSE
7 Place Puy Paulin
33000 Bordeaux
Téléphone : 05 57 77 14 15
Horaires : de 10h à minuit, 7 jours sur 7

https://french-house.com/

Télécharger les visuels :
https://drive.google.com/drive/folders/17a1U3-w_RiXcNYZhQzscmlutS7x-m_9N
Crédit : Cloé Tourdot Fuentes