

TURBULENT

OUVERTURE DU RESTAURANT
TURBULENT
PAR LE CHEF JARVIS SCOTT

À TROUVILLE-SUR-MER
OCTOBRE 2024

Rock et sensible, tels pourraient
être les deux qualificatifs
de Jarvis Scott, le chef qui se
démarque par une cuisine libre,
d'auteur, une cuisine assumée et
sa passion pour la gastronomie.





Depuis 10 ans déjà, Jarvis ambience les cuisines des grandes maisons. Inscrit alors à l'école de cuisine Ferrandi, il fait ses classes au Carré des Feuillants puis à l'Arpège, chez Alain Passard où il apprend le travail du légume.

Il met alors le cap sur Barcelone où il devient chef de partie chez Albert Adria, le frère du célèbre Ferran Adria. À ses côtés, il va découvrir une gastronomie créative et audacieuse pour ensuite faire raisonner cette âme de chef rock'n'roll chez Liquide du Groupe Éclaire en 2021. 10 ans que Jarvis fait son show et qu'on adore ça !

Si l'émission Top Chef lui a permis de mettre en lumière son univers rock et sa personnalité singulière, il a su s'y distinguer par son talent et son audace dans l'assiette.

Sensible, ambitieux, brut et soucieux de la qualité de ses prestations, Jarvis Scott incarne une nouvelle génération de chefs qui repoussent les limites et osent sortir des sentiers battus.

Aujourd'hui, il prend le pari d'ouvrir son tout premier restaurant à Trouville-sur-Mer, baptisé «Turbulent» comme une revanche sur ses appréciations et bulletins de l'époque. Une adresse qui lui ressemble et qui porte bien son nom. Récemment devenu normand de cœur et d'adoption, c'est à Trouville-sur-Mer que Jarvis pose ses couteaux avec la volonté d'apporter quelque chose de nouveau, qui bouscule, qui bouge.

Turbulent est un concentré de son univers culinaire qu'il définit en trois mots :
BRU T dans le décor, VIVA NT dans l'ambiance
et OSÉ dans l'assiette.





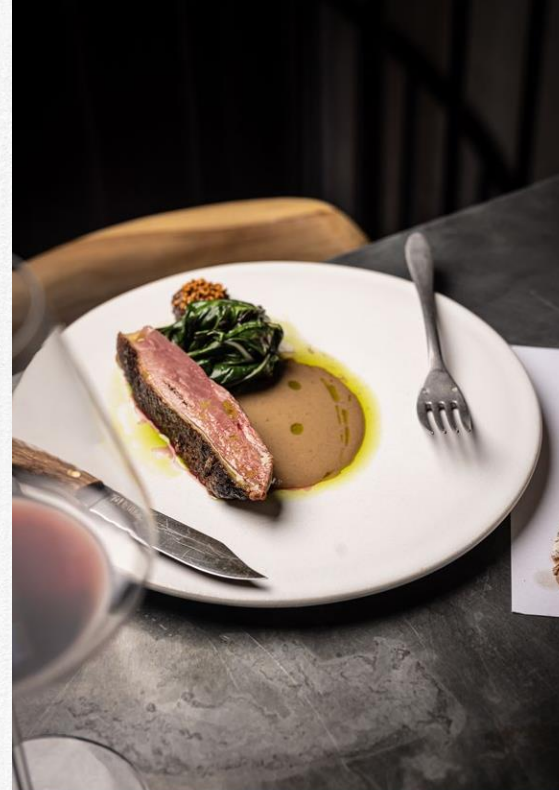
Jarvis Scott y propose une cuisine décomplexée accompagnée de vins glouglous, une expérience singulière, où la passion pour la cuisine se mêle à l'envie de faire plaisir dans un décor qu'il a entièrement imaginé, le tout dans une gamme de prix accessibles.

35 couverts au total répartis sur 2 étages avec une première salle, quelques tables et un comptoir pour manger face au Chef puis une seconde avec une grande table de partage pour réunir une vingtaine de convives.

Côté carte, on débute l'apéro avec une brioche con tomate (7¤) ou les anchois à l'huile fumée (6¤).

Place ensuite à la cuisine! Au choix: bulots, poivre vert, fenouil et chartreuse (13¤), betterave fumée, bortch lacto fermenté, tapenade, oseille sauvage (11¤), escargots, citron brûlé, sauce chien, condiment persillade (12¤), maquereau grillé, eau de tomates, condiment ortie, gel balsamique de pomme (13¤), canette façon KFC, BBQ d'échalote et basilic thaï (16¤), moules flambées au Calvados, beurre blanc d'aneth, vierge de saison (15¤)...

Pour finir, une assiette de fromages affinés (9¤), une soupe de cerise d'Andrée (11¤), chocolat, nougatine, riz, huile d'olive fermentée (12¤) ou une glace au yaourt, miel de Patrick, sarrasin soufflé (9¤).





Rock et sensible pour une
cuisine créative et décomplexée,
tels sont les reflets
de sa personnalité et de son
engagement dans l'assiette.

BON À SAVOIR

Restaurant Turbulent
1 rue Durand Couyère, 14360 Trouville-sur-Mer

du mercredi au dimanche,
déjeuner et dîner

