

Louis Ferret
LES
SIN
GU
LIERS
Cuisine Moderne



DOSSIER DE PRESSE

PÉPITE EN PÉRIGORD

CERISE GICQUEL ET LOUIS FESTA ONT OUVERT
LES SINGULIERS, RESTAURANT GASTRONOMIQUE
À SAINT-ASTIER, AU COEUR DU PÉRIGORD.

PARCE QUE C'ÉTAIT EUX ET PARCE QUE C'ÉTAIT
LÀ, ILS SE SONT ENTOURÉS DE PRODUCTEURS
LOCAUX POUR UNE CUISINE ANCRÉE DANS SON
ÉPOQUE ET SON TERROIR.





LES SINGULIERS

Pour l'amour d'une terre



« Saint-Astier, petite ville au grand clocher ! »

À l'ombre de la tour consacrée, un peu plus de 5 000 habitants vivent paisiblement dans ce Périgord blanc ainsi nommé pour ses plateaux calcaires.

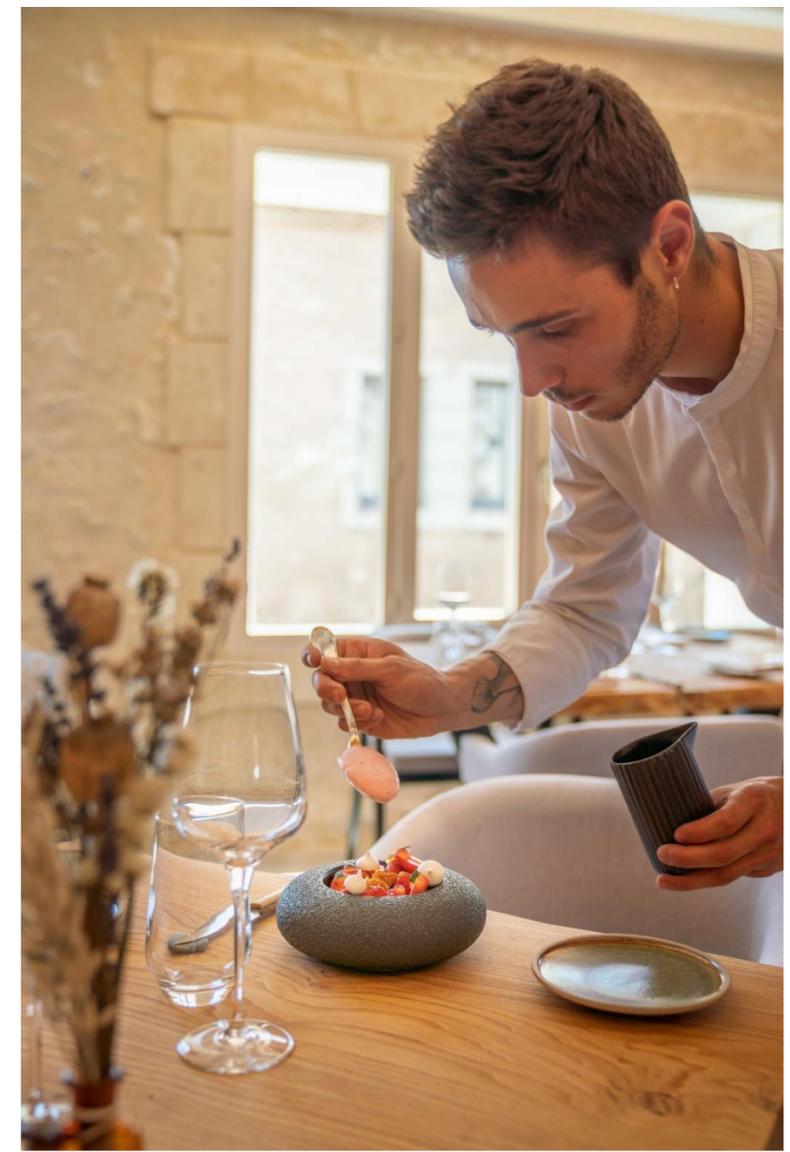
Dans ce village situé à 20 km à l'ouest de Périgueux, on extrait depuis 1850 une chaux naturelle et pure d'une qualité saluée partout. Celle-là même que l'on retrouve sur les murs du restaurant Les Singuliers. La boucle est déjà bouclée.

L'ancien bistrot ouvrier à l'enseigne du Chapeau Rouge a été transformé en un lieu tout aussi vrai mais plus élégant, à l'image des ambitions du couple valorisant leur territoire d'adoption. Un restaurant gastronomique mais surtout pas guindé, où l'on se sent bien, où Cerise et Louis reçoivent comme à la maison. Ils n'ont d'ailleurs rien à cacher, la cuisine ouverte est visible à travers une arche qui rappelle celle de l'église Saint-Astier, bâtie et rebâtie entre les XIe et XVIIe siècles, mais aussi celle de l'entrée du restaurant, ancien relais de poste traversé par les chevaux tirant leur diligence.



Ce passage est devenu l'accueil, endroit stratégique pour faire connaissance, antichambre conviviale avant de découvrir le charme de la salle à manger. Des murs aux couleurs chaudes, un mobilier à la fois rustique (jolies tables en bois de Bastien Pons, menuisier en Tarn-et-Garonne) et contemporain, un art de la table épuré, avec notamment des couteaux tous différents fabriqués par Antoine Paulin, amateur éclairé et doué, anesthésiste du Tarn, et la céramique d'Isabelle Lameloise.

Ici, l'expérience se vit sans complexe, on a le droit de manger avec les doigts et de saucer avec son pain. Un lieu de vie à l'image de l'arbre planté au milieu, qui a continué à faire des feuilles durant les travaux, encore plein de sève. Cet élan vital, c'est celui de Cerise et Louis, à peine 50 ans à eux deux.



LES
SIN
GU
LIERS
Louis festa
Cuisine Moderne



CERISE ET LOUIS

Le choix d'une vie

Il aurait pu être photographe, elle aurait pu être avocate.

Louis, adolescent turbulent ne s'épanouit pas sur les bancs de l'école, cherche un Bac Pro et joue presque à pile ou face entre la photographie et la cuisine. Cerise, plus sage mais curieuse de tous et de tout, croit un temps que le droit chemin c'est le chemin du droit. Lorsqu'ils se rencontrent, elle s'ennuie sur les bancs de la fac, lui est à Ferrandi. On lui a assuré que c'était le « Harvard de la gastronomie ». « Tant qu'à faire quelque chose, autant viser l'excellence », c'est son mantra.

Cerise découvre avec lui l'univers du restaurant, lâche le barreau pour le fouet et se lance dans la pâtisserie. Louis effectue son alternance au Pavillon du Lac, s'accroche parfois seul au garde-manger pour envoyer jusqu'à 250 couverts. Il tient bon, décroche son diplôme et vise les étoiles.

D'abord Stéphane Gaboriau, au **Pergolèse**, et surtout Jacky Ribault, à **Qui plume la Lune** puis à **l'Ours**, qui décroche la breloque en 9 mois. **Cerise quitte** elle le labo de **pâtisserie** pour la **salle et le service**, au **Gypse**, à Montreuil.

La **pandémie** bouleverse tout. Ils se **réfugient** en **Dordogne**, **Louis** y a une **grande sœur** et une **maison de famille**.

Tandis que **lui** lance avec succès sa petite entreprise de **vente à emporter**, **Frais Maison**, elle se forme à **l'oenologie**, nouvelle corde à son arc. Un **incendie** ruine un temps leurs espoirs mais l'extraordinaire mouvement de **solidarité** qui s'ensuit, ainsi que la bonne surprise d'une **Dotation Jeunes Talents Gault & Millau**, les renforcent dans leur **volonté de rester là**.

S'installer **chez eux**, pour **longtemps**, **l'aventure des Singuliers** peut commencer.



LA CUISINE

Libre et végétale

« CE QUI ME PLAÎT,
C'EST LA CRÉATION,
PARTIR DES PRODUITS,
LES DÉCLINER,
POUR ARRIVER
À UN PLAT ÉPHÉMÈRE,
ET PUIS RECOMMENCER,
À L'INFINI. »
LOUIS FESTA



En cuisine, on n'est plus un débutant à 25 ans. Déjà 10 ans que Louis apprend, crée et perfectionne, sans jamais se poser ni se reposer. Cette « cuisine moderne » annoncée au fronton du restaurant, c'est son idée d'un art en mouvement perpétuel, jamais figé, pas même d'une assiette à l'autre des menus carte blanche aux noms des ses aïeux, en évolution pendant le service.

Une carotte, un topinambour, une truite, un sparassis crépu ou du cochon (de la Ferme Delage), tout est prétexte à imaginer des découpes, des cuissons, des fumages, des jus, des sauces, des condiments, des assaisonnements. Beaucoup de France, un zeste d'Asie, sans rien exclure, tant que c'est bon.

Même son « plat signature » de lentilles n'est jamais identique d'un jour à l'autre.

Dans ce coin de Nouvelle-Aquitaine particulièrement fertile, les légumes et les fruits, comme la vingtaine de variétés d'herbes aromatiques qu'il fait lui-même pousser dans le jardin du restaurant (et dont il fait un amuse-bouche), sont une source d'inspiration majeure pour Louis.

Il renverse la table, l'animal jouant volontiers le faire-valoir du végétal, venant le sublimer par une texture, une saveur. Tel un « marsupilami », l'un de ses surnoms, il bondit et rebondit, invente constamment, pivotant autour d'une trame, prenant des chemins de traverse pour présenter des assiettes vibrantes d'une énergie folle.

Autant de défis que Cerise relève pour des accords mets-vins tout en équilibre, faisant la part belle à des vignerons, locaux ou plus lointains, qui s'affranchissent des codes, au plus près du vivant, comme Véronique Vialard et Olivier Candon (Domaine du Bout du Monde à Ribagnac). À table !



LES ARTISANS

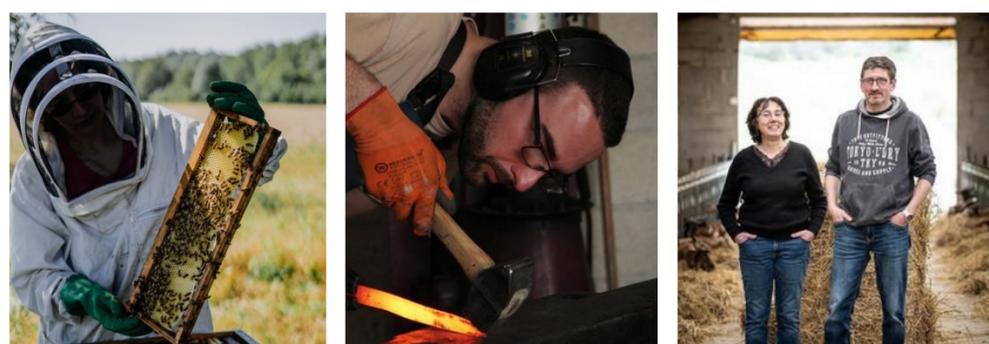
Singuliers pour collectif pluriel

« POURQUOI
ALLER
CHERCHER LOIN
CE QUE L'ON A
À PORTÉE
DE MAIN ? »



Ainsi peut se résumer le projet de Cerise et Louis, dans le décor comme dans l'assiette. Originaires de région parisienne, ils ont eu un coup de coeur pour cette région, pour sa terre et ses habitants, ses produits et ses artisans. Les Singuliers, ce sont les femmes et les hommes qui cultivent, élèvent, fabriquent, transforment. En sortant du restaurant, on ne peut pas rater leurs visages sur les photos accrochées au mur de l'accueil.

Avec Frais Maison, sa petite entreprise de vente à emporter gastronomique, Louis a tissé des liens très forts avec les producteurs locaux, sur les marchés et grâce à l'association La Cagette. Il n'a depuis eu de cesse d'enrichir cette grande chaîne de la fourche à la fourchette, d'approfondir ces relations privilégiées, pas seulement de fournisseur à client, mais amicales et riches de créations en commun.



Ainsi, avec ses deux maraîchers, Aurélie Puech (les Jardins de Chantérac) et Cyril Magne (la Ferme de Marcel à Saint-Aquilin), il ne commande pas mais se laisse porter par la récolte du moment. Il ne se contente pas de leurs plants de culture, il leur suggère de faire pousser des légumes et des herbes qu'il aimerait cuisiner et qu'ils ne connaissaient pas forcément, celtuce (laitue asperge) pour l'un, edamame (fève de soja) pour l'autre. À Saint-Aquilin, on trouve également le pain vivant de Soizic et Marin (Fournil de Bethléem). Pour trouver les lentilles selon son goût, Louis est allé jusqu'à la Ferme Sain'biose, à Lannes, dans ce Lot-et-Garonne qui lui fournit aussi ses truites de pisciculture de la Ferme du Ciron, à Allons.

Les volailles viennent en direct de chez Dumas, à Aubas, à deux pas de Lascaux, et le caviar de Neuvic, où il a aussi déniché les huiles de Paul Dieudonné et sa mère Christine Elias (Moulin de la Veyssière). Il y a aussi le miel de Claire Lamargot l'happycultrice, les fromages de Nathalie et Patrice Bonnamy, à Grignols. La plus longue route l'entraîne jusqu'à Gilles Pellerin, agrumiste fou dans le Tarn, près d'Albi.

Une belle communauté, qui grandira encore, mais surtout une manière concrète de défendre des valeurs qui tiennent aux coeurs juvéniles de Cerise et Louis.



INFORMATIONS

Site internet : <https://restaurantlessinguliers.fr/>
Instagram : [@lessinguliers.restaurant](https://www.instagram.com/lessinguliers.restaurant)

Restaurant Les Singuliers

Du mardi au samedi : 12h00 – 14h30

Du jeudi au samedi : 19h00-21h30

6 rue Montaigne – 24110 Saint-Astier

05 53 45 72 07

PRATIQUES