

Villa 9 Trois

RESTAURANT



1 / Oasis

Gastro - nominique

La Villa9Trois s'offre une cure de jouvence avec l'arrivée d'une nouvelle équipe, en cuisine comme en salle. Adresse préférée des Montreuillois depuis 30 ans, cette maison chaleureuse entourée de verdure regarde désormais vers les étoiles.

Dans une cité que l'on appelait autrefois Montreuil-sous-Bois, réputée pour ses murs à pêches et ses pommes marquées, la Villa9Trois est une oasis cachée entre de petits immeubles d'habitation et de coquettes maisons individuelles. Une forêt de poche, un petit parc, une grande terrasse, une accueillante maison couleur brique aux intérieurs douillets, ce restaurant lieu de vie est une adresse gardée jalousement par les initiés. Reprise en 2016 par Makhlof Mebarki et Claude Besson, la Villa9Trois sort du bois !

Les ambitions du duo d'amis, restaurateur chevronné pour le premier, entrepreneur passionné de gastronomie pour le second, ont rencontré celles d'un jeune chef de talent, Camille Saint M'Leux.





Une cuisine
gastronomique,
mais surtout
une logique
“ autour des produits ;
acheter local,
développer notre
potager, recycler
au maximum
et ainsi limiter
notre empreinte ”



Camille Saint M'leux

2

Camille, & son équipe



Né à Nantes d'une famille originaire de Saint-Malo, Camille passe son enfance sur l'eau, entre navigation et pêche, avant de découvrir l'univers de la cuisine lors d'un stage chez Jean-Yves Guého (L'Atlantide 1874, Nantes). Élève de l'école Ferrandi, il apprend la culture du produit avec Arnaud Pitrois (Clos des Gourmets, Paris), les sauces avec Alain Solivérès et la pâtisserie avec François Daubinet (Taillevent, Paris), les desserts à l'assiette avec Michael Bartocetti (L'Abeille, Paris), l'art de créer un plat au Cinq (Paris) de Christian Le Squer, et la maîtrise du feu à Brisbane et Sydney.

Après un intermède pour lancer une marque de glaces, Camille s'installe à Montreuil pour sa première place de chef à la Villa9Trois. Il y étonne les habitués et conquiert une nouvelle clientèle avec des assiettes gastronomiques pleines de créativité.

Chef engagé

&



responsable,

il crée un potager de légumes et d'herbes aromatiques autour duquel vivent désormais des poules. Camille fourmille de projets pour cuisiner plus que jamais en conscience.

Cultiver

son jardin

Inspiré par son passage en Australie, île-continent à la cuisine influencée par l'Asie, Camille et son équipe installent une serre dans le jardin pour cultiver leurs agrumes. Parmi ces fruits d'hiver qui ensoleillent et réchauffent les jours de grand froid, on trouve citron, kumquat, cédrat, citron caviar, bergamote, combava et pomelo. À la carte, cela se traduit par exemple dans un vivifiant carpaccio de Saint-Jacques, dashi, verveine et bergamote.





Au jardin entre deux services, on comprend que Camille est aussi à l'aise avec une casserole qu'avec un sécateur. Ce potager, il l'a pensé, pour enrichir sa cuisine de saveurs nouvelles. Oeillet des indes, tagète, livèche, shiso, oxalys pourpre, tout pousse sur un sol recouvert d'un concassé de coquilles d'huîtres enrichi d'un compost maison.



Camille est secondé par Curtis Fallourd, avec lequel il partageait le poste entremets dans les cuisines du Cinq. Curtis a passé deux années supplémentaires dans le palace parisien avant de poursuivre son parcours dans les cuisines de l'un des Meilleurs Ouvriers de France, Frédéric Anton, triplement étoilé au Pré Catelan. Il poursuit sa carrière auprès du très discret mais iconique Bernard Pacaud, trois étoiles au Guide Michelin depuis 1986.

Séduit par le projet porté par la Villa9Trois, Curtis rejoint l'équipe pour en devenir l'un des piliers.

Curtis Fallourd



Une équipe de choc qui a d'ores et déjà créé quelques plats signatures : bœuf de Châteauneuf et œufs de hareng fumé, lieu jaune de petit bateau cuit à la nacre, courge de Monsieur Rigault, graines de courges torrifiées, foie gras tremblotant, jus de sous-bois et fermentation de champignons.

3 / Un lieu

Un accueil, un service

La décoration de la Villa9Trois a été confié au bureau d'architecture Atelier B (Ivry sur Seine).

Pour recevoir dans une ambiance singulière, chaleureuse et conviviale tout en conservant l'esprit des lieux et de ceux qui l'animent, l'architecte a joué sur le contraste entre les fauteuils velours et les tables en marbre, la cheminée ancienne et les luminaires contemporains.

Et dès que le soleil pointe, la grande terrasse et ses immenses parasols renforcent la magie du lieu.



On devrait construire “les villes à la campagne,”

“



a dit le caricaturiste Henri Monnier.
C'est chose faite !
Un bol de lumière, un shoot de
chlorophylle, dans le parc de
la Villa9Trois, sous un immense
parasol blanc, confortablement
assis dans des fauteuils en rotin,
on profite d'une parenthèse
bucolique et urbaine à la fois.





Jérémie l'ancre à Montreuil. Sa passion

Après avoir bourlingué pour la compagnie Ponant, pied marin au service du confort des croisiéristes, il décide de jeter

pour le vin lui permet de guider ses convives entre les pages d'un imposant livre de cave.

Chemama



Pour prendre soin des clients, Jérémie Chemama rejoint l'aventure de la Villa9Trois. Ancien de la grande distribution, il a opéré un virage à 180° pour se reconverter dans la restauration, passant de commis à directeur en quelques postes, au Ruisseau (Paris) d'abord, à la Scène Thélème (Paris) ensuite, et enfin dans l'ancien restaurant parisien doublement étoilé de Mathieu Pacaud, Histoires.



Grâce à un grand nombre d'allocations, en Champagne, en Côtes-du-Rhône, mais également en Languedoc-Roussillon ou en Provence, Jérémie laisse vieillir des bouteilles en cave avant de les dévoiler. Le vin prend ainsi toute sa dimension. À la Villa9Trois, on aime la rareté, on aime aussi laisser du temps au temps.

À côté des grands châteaux bordelais et des meilleurs clos bourguignons, indispensables bouteilles pour amateurs avertis, les références de la Villa9Trois jouent la diversité dans les appellations et les régions.

Sans chercher absolument les labels et les étiquettes, Jérémie et son équipe souhaitent faire découvrir des artisans et des régions peu connues, moins réputées et susciter la curiosité des clients qui se laissent conseiller, guider et surprendre.



“ “

Sous toutes ses
facettes,



solide ou liquide,
intérieur comme
extérieur, maison
et jardin,

la Villa 9 Trois
s'impose comme
un lieu unique.

“

“

Nous trouver

CUISINE GASTRONOMIQUE MODERNE ET RAFINÉE

RESTAURANT VILLA 9 TROIS

71 rue Hoche
93100 Montreuil

+ (33) 1 48 58 17 37
reservation@villa9trois.com



SITE WEB DU RESTAURANT

