



L'Ardoise du Marché

— L'Ardoise du Marché —

DOSSIER DE PRESSE
2021



La cuisine en héritage

Natif de Beaugency, le chef Julien Medard a reçu très tôt la cuisine et l'amour de la gastronomie en héritage. Fils de cuisinier, il comprend rapidement que son destin le guidera lui aussi vers une quête d'excellence, à la recherche de la perfection des sens et des saveurs.

Jeune diplômé d'un CAP de Cuisine en 2002, il fait ses premières classes successivement en tant qu'apprenti, commis et chef de partie garde manger au *Relais du Château* dans le Loir et Cher puis au restaurant de l'hôtel 4 étoiles de *La Tonnellerie du Tavers* dans le Loiret. En 2005, il poursuit et enrichit son expérience en devenant second puis chef pâtissier au restaurant-ferme des *3 Maillets* à Averay.

Après quelques années passées à s'instruire auprès des grands chefs de sa région, Julien Medard part se former en Alsace. Là-bas, il y apprendra la rigueur dans le travail et la précision du geste pour mieux se révéler et devenir le chef authentique et habile qu'il est aujourd'hui. Il entame sa première expérience à l'hôtel-restaurant de *La Wantzenau*, 1 étoile au Guide Michelin, puis au restaurant *Chez Yvonne* à Strasbourg en tant que second de cuisine auprès de Dominique Radmacher qui sera son mentor et sa principale influence dans l'art de la gastronomie. En 2011, à peine âgé de 26 ans, Il prend le poste de chef de cuisine au restaurant *Le Chut 04* à Strasbourg qui sera sa dernière expérience salariée.

De retour en terres sancerroises en 2014, il lance avec son épouse Delphine *L'Ardoise du Marché*, à Boulleret. Devenu son propre patron, Julien Medard y propose une cuisine très personnelle, souriante et soignée, où rien ne s'écrit à l'avance. Côté salle, Delphine, en bonne "maîtresse de maison", guide les convives dans une atmosphère douce et conviviale, qui appelle à la détente et à la dégustation.

Puissance des parfums, qualité des produits, contraste des textures et légèreté des plats : tout coïncide avec la patte de ce chef indépendant qui aime l'harmonie et les combinaisons audacieuses de saveurs... Un parti pris récemment salué et distingué d'une première étoile au Guide Michelin.



Au plaisir des sens ...

Dans son restaurant, le chef Julien Medard cuisine comme il pense, avec sens et intuition. Largement inspirée par ses voyages au Japon et par les influences de sa cuisine locale, la carte de *L'Ardoise du Marché* reflète à elle seule le parcours du chef et les parfums de l'Orient et de l'Occident qui se rencontrent et s'équilibrent. Des herbes et des condiments asiatiques comme le gingembre et le wasabi se mêlent à d'autres inspirations et trouvent leur point d'accord parfait au détour d'une cuisson maîtrisée, faite dans les règles de l'art. Elles accompagnent ainsi viandes, poissons, fruits et légumes locaux au gré des envies du chef... Entre jeu de couleurs et de textures, Julien Medard voue une attention particulière à penser chaque saveur en utilisant les meilleurs produits qu'il sublime avec des dressages élégants et épurés.

À chaque menu, les gourmets en quête d'instant d'une grande finesse trouvent ainsi des plats au nom évocateur comme un *"Foie gras poché dans un dashi de peau de rhubarbe, marmelade de rhubarbe au gingembre, baie de Tasmanie"*, des *"Oeufs Mimosa"* dans tous leurs états, devenus des signatures de la maison, qu'il décline à chaque saison en version originale (au caviar de sologne, au homard etc.) sans oublier la partition entièrement végétale que le chef a imaginé de l'entrée au dessert... *"Coeur de bœuf en tartare, gaspacho à l'huile de sésame, écume de green zébra et Melba de pain Cap Nord"*, suivi d'un *"Palet de lentilles sancerroises bio au cumin, asperges blanches de Giens crues et cuites, conchiglies, jus de cuissons monté au beurre"*, avant de finir sur une *"Rhubarbe pochée à la baie de Tasmanie, condiment au gingembre, sorbet rhubarbe et écume d'eau de végétation"*.







Une gastronomie maîtrisée, équilibrée et durable

La cuisine du chef Julien Medard se vit comme une expérience. Cuisinier de l'immédiat, le chef transforme ses instincts en instants de délicatesse. Alchimiste aux fourneaux, il transcende la matière brute pour en révéler la substance. Guidé par un principe d'émotions, il a fait de la cuisine un moyen d'expression, un langage, qu'il aime franc et direct, mais aussi adapté et engagé. Exigeant sur le choix des produits en fonction des terroirs et des saisons, le chef est à la recherche uniquement de pépites saisies dans leur pleine fraîcheur... Des fruits et des légumes récupérés directement auprès de ses producteurs sancerrois, aux viandes et volailles fournies par des éleveurs de la région (La Maison Chevreau, La Maison Bellorr etc.) en passant par des homards de casier issus de pêches durables labellisées MSC, la palette gustative que propose ce chef responsable traduit son besoin et sa volonté constante de rester à l'écoute de la nature et de l'environnement.

L'univers du vin

L'ambition du chef Julien Medard est de proposer la plus haute qualité à tous les niveaux. Au-delà de l'exigence d'une assiette où les meilleurs produits doivent être sublimes, il apporte toute sa rigueur à travers une sélection à la carte de plus de 350 références de vins, issus pour la plupart du Val de Loire et de la région sancerroise et sur lesquelles veille le sommelier de la maison Stéphane Morand.

Guide infallible des accords mets et vins, il résout pour chaque client une équation nouvelle, dont les variables sont les plats choisis et les goûts de chacun. Il ne reste plus alors qu'à se laisser conduire et conter l'histoire de tel vigneron, le temps de telle année ou encore la nature particulière au sol de telle parcelle.

*"Il ne s'agit plus alors de boire du vin
mais bel et bien de goûter un patrimoine
une histoire, celle d'un terroir."* Julien Médard





L'art de recevoir

Derrière l'aura de cet établissement se cache le savoir-faire d'une équipe en salle, menée par Delphine Medard qui orchestre à elle seule les détails qui font de *L'Ardoise du Marché* une maison d'âme, où l'on cultive l'émotion de l'instant, et qui renouvelle à chaque service ses vœux d'excellence. Prolongement de l'esprit que le chef Julien Medard insuffle en cuisine, Delphine arbore un discours toujours souriant et maîtrise habilement chaque assiette servie qui fait l'objet d'une explication précise et attentionnée.

Diplômée avec succès d'un CAP en 2009 au lycée professionnel d'Illkirch Graffenstaden, elle sait toute la discipline et la rigueur qu'exigent la cuisine de son établissement. En 2010 elle obtient un poste de chef de rang à La Cloche à Fromage et Zuem Ysehuet à Strasbourg, une vieille institution alsacienne qui lui apprend l'excellence de l'exécution et une constance irréprochable dans le service.

Difficile enfin de ne pas sortir conquis par cette bienveillance et cette convivialité acquises à chaque personne qui franchit le pas du restaurant. Le service y est une caresse impalpable, un regard, une main qui guide mais ne s'appesantit pas.





Informations pratiques

L'Ardoise du Marché
19 Place des Tilleuls, 18240 Boulleret France
02 48 72 39 62

www.ardoise-du-marche.com

