

Dessirier

seafood



DOSSIER DE PRESSE

Dessirier, ce phare où veille depuis 1996 la famille Rostang

Installé en 1883 Place du Maréchal Juin, le restaurant Dessirier, ce phare où veille depuis 1996 la famille Rostang, offre un nouvel écrin à sa carte maritime d'exception, responsable et vivifiante.

Sous la direction artistique de Nathalie Blanc, créatrice de lunettes et décoratrice d'intérieurs, qui signe ici son premier restaurant, il ouvre une nouvelle page de son carnet de bord.

Répondant à l'invitation de son amie Caroline Rostang, à la tête du restaurant Dessirier (avec sa sœur Sophie), un des astres de la galaxie Michel Rostang Père et Filles, Nathalie Blanc, opticienne de formation réputée pour ses montures d'exception et son fin travail d'architecte d'intérieurs, signe un décor en harmonie avec une histoire gourmande, une identité conviviale. Elle trace un itinéraire à l'imaginaire renouvelé d'un voyage vers le beau, le bon, l'excellence, poussée par un vent d'air frais au doux parfum d'iode.

« Elle a un goût exquis, souligne Caroline Rostang, ses maisons sont extraordinaires, nous voulions refaire la décoration du restaurant, c'était l'occasion idéale de travailler ensemble. Nous voulions un lieu qui nous ressemble plus, avec une couleur plus féminine et plus jeune ».



Un défi relevé avec tact par Nathalie Blanc : « Les contraintes donnent toujours naissance à belles créations, j'adore ça. C'est un travail d'ouverture sur l'autre que j'ai beaucoup aimé. »

Matières nobles, couleurs chaudes, espaces libérés, patines caressantes, assises comme une invitation à laisser les repas s'étirer, luminosité amicale : Dessirier a pris des allures de cocon hospitalier. Un autre chez-soi, immédiatement familial.

Le banc de l'écailler est fidèle au poste sur la Place du Maréchal Juin, abrité sous un store flambant neuf, et le bar de l'accueil offre toujours vue sur l'aquarium bleuté historique.



Passés ces repères, c'est un nouvel espace qui attend les convives.

Les matières nobles sont mises à l'honneur, tel ce magnifique noyer, qui reprend vie. Des petites lumières dissimulées derrière les banquettes éclairent les tables avec un chic discret. Les papiers peints aux motifs de nénuphars par Pierre Frey caressent l'atmosphère tandis que les tissus Elitis des fauteuils apposent une touche sensuelle. Les arts de la table ont aussi été repensés pour illuminer la cuisine, sous les douces suspensions boules en laiton.

profondeur de champ aux salles, les perspectives s'allongent, faisant appel d'air, dévoilant une nouvelle salle à l'hospitalité immédiate.

Déclinant en une chaude palette chromatique les champs du beige, du tabac, aux teintes cuivrées, Nathalie Blanc a sculpté un lieu favorisant aussi bien les réunions familiales dominicales ou les repas d'affaires. Les chaises ont été recouvertes d'un cuir marron cloutée en noir, conservant l'essence Art Déco originel. La douceur des murs, entre clarté lactée et échos boisés, offre confort et réconfort.

De détails en détails, Dessirier est ainsi réinterprété dans des tonalités contemporaines. « Les matières, les couleurs, apportent tout de suite de la convivialité, de la chaleur, souligne Nathalie Blanc. L'histoire familiale est respectée, nous avons donné une place



« Je tenais à garder les boiseries, pour mieux les valoriser, explique Nathalie, notamment en travaillant sur les lumières, pour moi une donnée fondamentale dans un restaurant, en ajoutant des sources lumineuses un peu partout, des lampes sur les tables, ou en l'invitant à entrer plus naturellement dans les salles, à travers les grandes baies vitrées. »

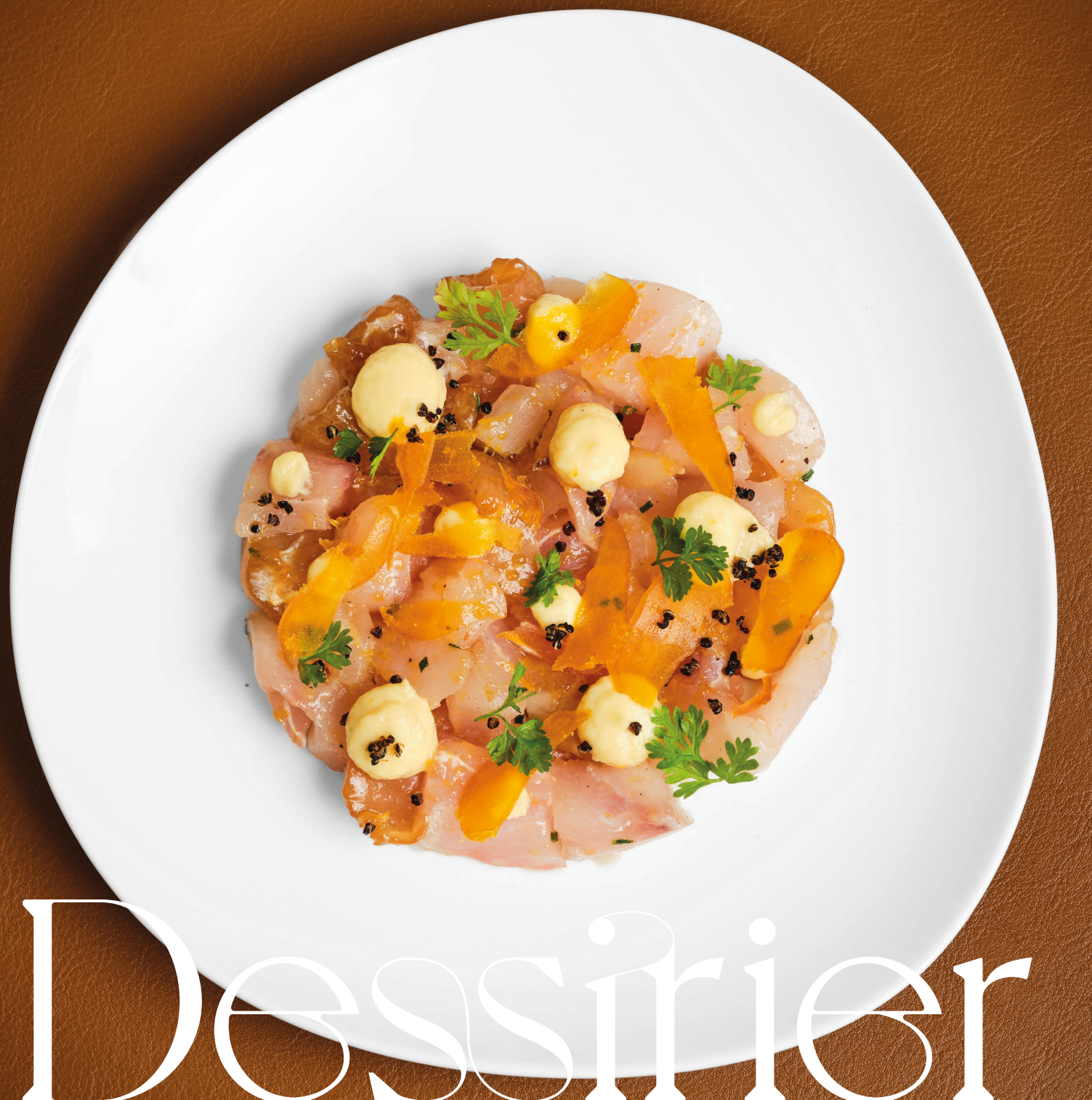
Caroline Rostang confirme cette envie « d'épure, de chic, de créer un lieu évoquant une maison accueillante, sans prétention. »

La fluidification des espaces, les jeux de miroirs réalisés spécialement pour le lieu (avec de malicieux clins d'œil aux écailles des poissons) et de lumières, donnent une nouvelle

d'honneur à une œuvre de Jean-Michel Folon qu'affectionne particulièrement Michel Rostang, ou des pièces de Nikki de Saint-Phalle et Combas. »

De ses autres vies professionnelles, Nathalie Blanc a importé « le souci du détail, de la perfection, des belles lignes. Je crois que je fais de l'anti-déco, qui ne vieillit pas et met l'accent sur l'essentiel, en l'occurrence la cuisine ».





Le menu a aussi entendu le chant séducteur du renouveau : les hors-d'œuvres jouent aussi bien sur la tradition des brasseries joliment détournée (œufs mimosa à la ventrèche de thon rouge) ou un emblématique pâté en croûte de canard et foie gras.

Une tonique poêlée de moules piquée de chorizo avec tomates confites est en bonne compagnie avec de réconfortantes soupes (de poissons de roche, ou d'artichauts poivrades) pour éclipser la rigueur hivernale.

La qualité des poissons (pêchés en saison, dans le plus strict respect des périodes de reproduction - suivant les principes de la charte Ethic Ocean) est sublimée dans de nouvelles propositions autour des crudos.

Tartare de daurade, poutargue et crémeux de chou-fleur, carpaccio de mulot de roche (assaisonné de Shinko - sauce soja blanche - et pickles de girolles), des noix de Saint-Jacques en émincé, citron caviar et câpres, ou encore les Gambero Rosso de Sicile à cru, effleurées de vinaigre de Banyuls viennent nous chanter, douces sirènes, tous les plaisirs des mers. Le produit est habillé d'habits fins, paré de discrets bijoux éclairant sa beauté nue, essentielle, dans des dressages aux lignes fluides, lumineux.

Livrés entiers, les poissons sont travaillés intégralement, de la tête aux parures, rien ne se perd, tout se transforme sous les mains expertes de la brigade et de son chef Olivier Fontaine.

Les classiques qui ont fait la renommée de la maison sont bien sûr au rendez-vous : les fabuleux plateaux de fruits de mer : (avec huit variétés d'huîtres à retrouver ou découvrir) au banc de l'écailler avec nos 2 écaillers de légende, l'incontournable Bouillabaisse de Dessirier, l'aïoli de cabillaud, et la signature absolue, le gratin de Homard et Macaroni « Martelli », une balise de la cuisine de Michel Rostang.



Ce nouveau décor aux teintes charmeuses méritait une création généreuse à son image conviviale.

Le grand Fritto Misto à partager (à partir de 2 convives) réunit langoustines, crevettes, encornets, bulots, moules, mulets, rouget Grondin, artichauts poivrades, oignons rouges, sauge & brocolis. Couleurs et saveurs s'épanouissent dans un grand bain doré, iodé, vivant, où se fauillent quelques surprises, selon l'humeur du marché...

Deux fines panures (tempura légère & chapelure de pain croustillante) leur offrent une texture croquante, après un bref passage à la friteuse, respectant les chairs et les textures pour un plaisir régressif et immensément gourmand.

Escorté de plusieurs sauces maison (mayonnaise à l'huile d'olive fumée ; sauce tartare à l'oseille sauce aigre-douce aux œufs de harengs ; mayonnaise à l'encre de seiche, bonite séchée et yuzu ; vinaigrette Miso), le Fritto Misto est à commander 12 heures en amont du repas.





Dessirier

seafood

