PIERRE AUGÉ

Le plaisir de partager

www.lamaisondepetitpierre.fr
@pierreauge

LA MAISON DE PETIT PIERRE

22, Av Pierre Verdier, Béziers
04 67 30 91 85

P I E R R E A U G É

La Maison de Petit Pierre

Pierre Augé est né le 15 Janvier 1979 à Béziers. Rapidement surnommé « Petit Pierre » pour le distinguer de son papa qui porte le même prénom que lui, le jeune biterrois se prend de passion pour la cuisine, univers dans lequel il baigne depuis son enfance. Avec un père boucher-berger, et un père charcutier-boucher-traiteur, Pierre avait de quoi prendre goût à la gastronomie.
Si à 12 ans il évolue en salle, deux années plus tard, le voilà derrière les fourneaux, entamant une formation en école hôtelière.
Son BEP en poche, il monte à Paris parfaire son talent. Pendant 10 ans, il multiplie les expériences dans des établissements prestigieux : Restaurant Eric Frechon, Le Taillevent, Le Pré Catelan, Les Elysées au Vernet, La Régalade de Camdeborde, l'Hôtel Murano où il décroche sa première place de Chef, puis Outre-Manche, au Sketch, à Londres.

En Janvier 2010, il rachète le restaurant de son père qu'il rebaptise « La Maison de Petit Pierre », quelques mois après sa participation à la première édition de l'émission Top Chef, qu'il remporte en 2014, restant depuis le seul candidat imbattu de l'épreuve du « Choc des Champions ».

Depuis, Pierre Augé officie chaque jour dans son restaurant où il propose une cuisine libre, saine, et respectueuse du savoir-faire des producteurs locaux.

UNE CUISINE D'AUTEUR

La cuisine de Pierre Augé magnifie le produit. Enfant de son terroir, il se plait à sublimer les ingrédients méridionaux, qui composent 90% de ses recettes.

Pierre accorde une grande importance au sourcing de ses produits et s'appuie sur un réseau d'éleveurs et de producteurs de confiance depuis l'ouverture de son restaurant. La famille Bar- ba, poissonnier depuis 5 générations et située à Valras-Plage à 20km de Béziers, lui livre chaque jour les poissons de Méditerranée comme la lotte, le rouget, les Saint-Jacques, les encornets... Quant à la famille Guash, boucher spécialisé dans les viandes catalanes depuis 1950 à Perpignan, elle est son partenaire référent et lui fournit le cochon fermier « El Tirabuixo » ainsi que les veaux et agneaux des Pyrénées. Enfin les légumes proviennent du domaine L'Hort Del Gal, maraîcher, arboriculteur et vigneron, situé à Béziers même.

Tous les mercredis et vendredis, le chef se rend également sur le marché de producteurs de Béziers pour goûter et choisir de nouveaux ingrédients : « les marchés m'apportent la liberté ».

Le chef et son équipe aiment se remettre en question et sont toujours à la recherche de nouveaux accords.

Pas de routine chez Petit Pierre, la créativité est présente au quotidien avec un nouveau menu chaque jour, en fonction de l'arrivage des produits.

Et pour lutter contre le gaspillage, toutes les parties des aliments sont utilisées, comme les fanes de carottes incorporées dans du beurre pour réaliser un jus aromatisé. Quant à la carte dégustation, elle change toutes les deux semaines et évolue au fil des saisons et des intersaisons. Dans l'assiette, trois ou quatre ingrédients, pas plus, pour ne pas dénaturer le produit et avoir une réelle harmonie de saveurs.

LE CHEF S'INSPIRE DE LA GRANDE CUISINE FRANÇAISE À LAQUELLE IL APPORTE UNE TOUCHE PERSONNELLE ET AUDACIEUSE, QU'ELLE SOIT VISUELLE OU GUSTATIVE.

A table, les convives découvrent par exemple en entrée une surprenante île flottante d'oignons doux des Cévennes, citrons confits & nuts. En plat les amateurs de viandes optent pour le Canard colvert rôti en feuille de cerisier et navet de Pardailhan confit au jambon, tandis que ceux qui préfèrent le poisson choisissent le Rouget de roche de Méditerranée, quinoa, carotte et curcuma frais. Enfin pour le dessert, la Maison a son propre chef pâtissier : il ravit autant les yeux que les papilles avec par exemple la Tarte chocolat praliné twistée au sarrasin et rehaussée de fleur de sel de Gruissan avec un sorbet poire.

CÉLÉBRER LE TERROIR ET LA MER

Situé entre la Mer Méditerranée, les montagnes du Massif Central et les plaines du Languedoc, La Maison de Petit Pierre est au coeur de l'Hérault et de sa diversité de terroirs. De ces ressources, Pierre créé des accords terre-mer qui sont le prolongement logique de cette dualité. Parmi ses plats signature, on découvre le civet de moules de l'étang de Thau, dont les moules proviennent du produc- teur et ami « Les Temps de Gaston »
- mousseline céleri-aneth & salade de choux à l'écorce de citron ainsi que les encornets de Méditerranée farcis au lapin confit, aubergine & romarin, praliné de pignons de pin et verjus. Le chef remet également à l'honneur des plats régionaux, parfois oubliés, toujours dans un esprit ludique et créatif comme la bourride de baudroie de Méditerranée, la tielle sétoise ou encore la polenta de maïs façon crème catalane avec sa joue de bœuf/foie gras et jus de daube. Pour
défendre son terroir jusqu'au bout, Pierre l'invite jusque dans les verres en mettant à l'honneur des vignerons locaux dont les vins sont goûtés et approuvés par l'équipe. Parmi les coups de cœur, figurent à la carte les vins du Domaine ValJulius de Julien Sarda, ceux du Domaine Chemin Notre Dame d'Alexandre Garcia ou encore la cuvée « Porte du Ciel » du Château la Négly de Marion et Bastien.

MENU DU MARCHÉ ET CUISINE D'AUTEUR

Du lundi au vendredi pour le déjeuner, un menu à 25€ (entrée + plat + dessert ou fromage) permet aux plus pressés de (re)découvrir la cuisine de Pierre. Deux menus dégustation – « Je fais ce que je veux » à 45€ en 4 plats et « Tais-toi, laisse moi faire » à 75€ en 6 plats – offrent carte blanche à la cuisine créative et raffinée du chef.

UNE MAISON DE FAMILLE

La Maison de Petit Pierre est une histoire de famille. Petit Pierre n'est autre que le surnom de Pierre Augé pour le distinguer de son papa, qui s'appelait aussi Pierre. Il tenait déjà ce restaurant quelques années auparavant, en étant le prolongement de son offre boucherie-pâtisserie-traiteur.
Racheté en 2010 par « petit Pierre », le lieu s'est transformé et la famille s'est agrandie avec Fanny, son épouse, devenue Responsable de la Maison. Aujourd'hui une équipe fidèle composée de 10 personnes s'évertue à satisfaire la clientèle essentiellement touristique et habituée.

En cuisine, pas de hiérarchie pyramidale, tout le monde est cuisinier.
Chacun met la main à la pâte et est animé par la même passion du goût et de sa région.
De cette ancienne bâtisse des années 40, Pierre et Fanny Augé ont su en conserver le charme tout en la décorant avec élégance. Des tables recouvertes de zinc, des chaises dépareillées, des photos de la famille et des amis en noir et blanc composent cette atmosphère unique, bohème et raffinée.

LE COUPLE A RÉUSSI À EN FAIRE UNE VÉRITABLE MAISON DE FAMILLE, DANS LAQUELLE ON PREND PLAISIR À REVENIR, ÉTÉ COMME HIVER.

Cette convivialité se ressent également dans le décor du lieu. Derrière le porche en bois, la magie opère. On découvre alors une magnifique terrasse ombragée, aux couleurs ocres, sur laquelle donnent les cuisines. L'été, celles- ci s'ouvrent sur l'extérieur et les convives peuvent ainsi admirer le ballet des assiettes et des cuissons.

L'intérieur dévoile plusieurs espaces modulables à l'ambiance chaleureuse : le rez-de-chaussée façon bistrot méditerranéen, le sous-sol au style cave à vin ibérique avec ses grandes tables propices aux groupes d'amis, tandis qu'à l'étage, l'ancien appartement de Pierre et de Fanny, transformé en espace plus cocon avec terrasse privative, peut accueillir des groupes en séminaire ou des repas de famille.

F A N N Y A U G É

Responsable de la Maison

La Maison de Petit Pierre, c'est aussi l'histoire d'un couple : Fanny et Pierre Augé. Si Pierre maîtrise parfaitement la cuisine, c'est son épouse Fanny qui s'occupe de la salle, de la gestion, des ressources humaines et de la communication. Prolongement naturel de Pierre, elle donne en salle cette décontraction qui permet de se sentir comme à la maison, tout en veillant au bon déroulé des repas. Elle aussi déborde de nouvelles idées pour proposer des services inédits, séduire la clientèle et entretenir le lien.
Fédératrice auprès de leur équipe, leurs clients et de la communauté. Toujours à l'affût des dernières tendances, elle anime les réseaux sociaux, orchestrant d'une main de maître les clips et séances photos décalées.

LA MAISON DE PETIT PIERRE

22 Avenue Pierre Verdier à Béziers 04 67 30 91 85 www.lamaisondepetitpierre.fr

Ouvert du lundi au samedi pour le déjeuner et du jeudi au samedi pour le dîner

TARIFS

Menu déjeuner entrée + plat + dessert ou fromage (semaine) : 25€

Menu dégustation « Je fais ce que je veux » en 4 plats : 45€

Menu dégustation « Tais-toi, laisse moi faire » en 6 plats : 75€