



Situé aux portes des Cévennes, à moins d'une heure de Nîmes et de Montpellier, le village médiéval de Quissac accueille depuis mai 2024 le restaurant Melba. Ses heureux propriétaires, Léa et Elouan Trehin, composent une partition gastronomique résolument ancrée dans le terroir, dictée par le produit et magnifiée par l'humain.



UN DUO D'AUTODIDACTES

Loin des évidences et des chemins déjà tout tracés, Léa et Elouan se sont dirigés vers la restauration sur le tard, après plusieurs années passées à côtoyer de près l'univers de l'hospitalité au sein de palaces et d'établissements cinq étoiles : elle en tant que responsable de spa hôteliers, lui en évoluant dans le service et les métiers de bouche. Forts de ces expériences qui leur ont inculqué la rigueur et l'excellence, ils ont choisi d'écouter leur instinct en donnant vie à un projet commun, la naissance d'une table gastronomique répondant au nom de Melba.

Seul aux commandes de cet établissement de seize couverts, le duo a trouvé son équilibre. Chacun endosse le rôle qu'il s'est lui-même confié en fonction de ses sensibilités. En salle, Léa accompagne les convives du service à la sommellerie en prodiguant une expérience personnalisée, tandis qu'en cuisine Elouan rivalise de créativité pour composer des plats raffinés, sublimant des produits bruts soigneusement sourcés.

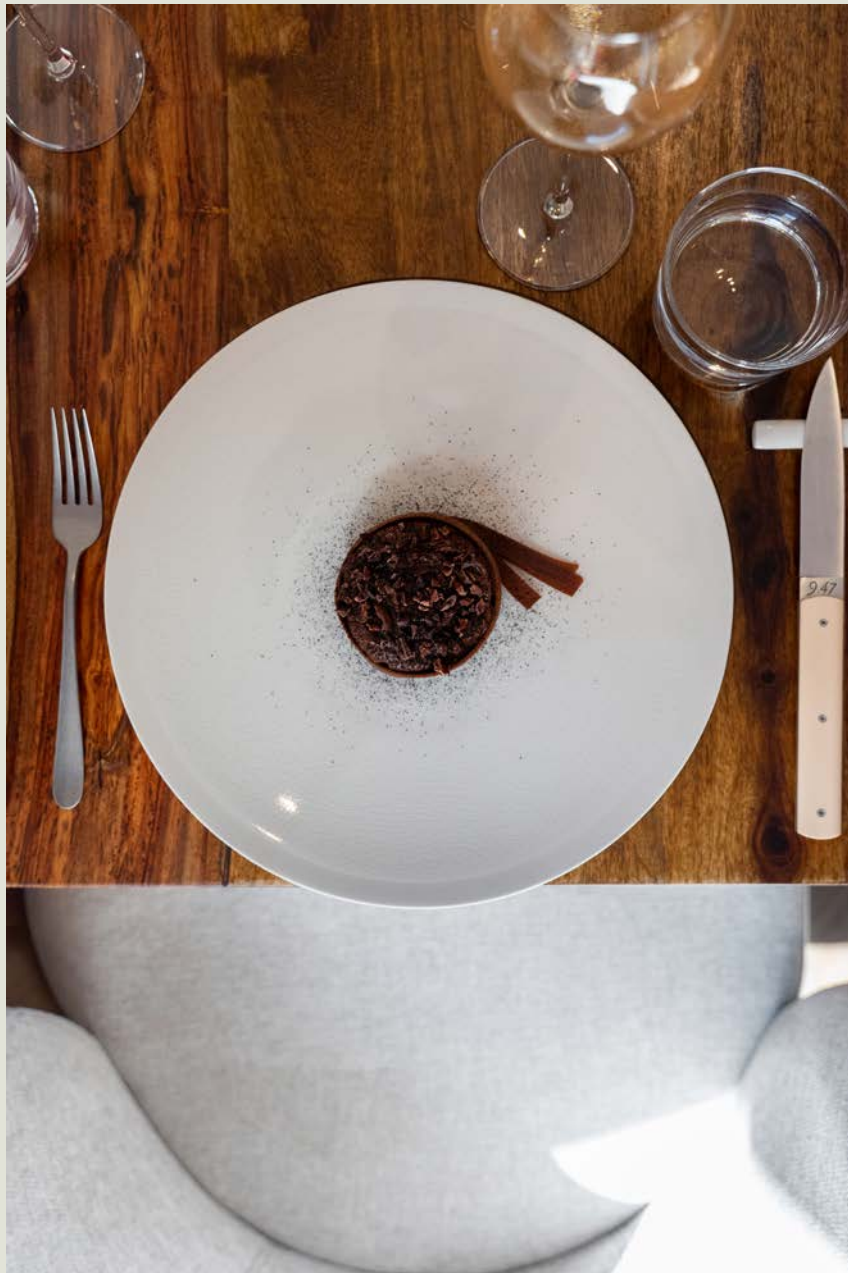


CUISINE CRÉATIVE ET DE TERROIR

En puisant son inspiration dans tout ce qui l'entoure, Elouan insuffle à sa cuisine une liberté rare qu'il alimente jour après jour. Au menu ce soir-là : *pâté en croute du moment* (entrée signature de la maison qui retranscrit l'engouement que voue le jeune chef à cette douceur charcutière dont la recette évolue selon l'envie et la saison) ; *courgette, huître de l'étang grillée à la flamme, sauce vermouth, caviar ; truite maturée confite au beurre noisette d'arêtes fumées, grenade et mélilot.*

Aux intitulés alambiqués frôlant l'abstrait, le jeune chef préfère jouer la carte de la clarté pour éviter de saturer le palais d'une kyrielle d'ingrédients. Les associations sont franches et reflètent cette curiosité motrice qui l'anime et le pousse à explorer sans cesse les possibilités qui lui sont offertes par la cuisson, la maturation, la fermentation et le travail des sauces. Dans un jeu subtil de textures et de saveurs, l'intensité monte crescendo.





La partie sucrée poursuit cette gamme avec une proposition allant puiser dans l'acidité, l'amertume et parfois même le piquant, à l'image d'un audacieux et gourmand dessert à la bière et au chocolat grand cru 90%.



UNE RÉGION ET SES NECTARS

Comme pour le contenu de l'assiette, le verre offre lui aussi une véritable plongée dans le terroir occitan avec pas moins de quarante références mettant en lumière les précieux nectars des vignerons locaux : du Sud de la Vallée du Rhône jusqu'au début des Pyrénées orientales.

La carte de vins (essentiellement en nature et en biodynamie) se construit au fil des rencontres et des pépites glanées aux quatre coins de cette région viticole reconnue pour sa grande variété de cépages. Derrière cette démarche, il y a une double ambition : celle de faire découvrir aux visiteurs de passage toute la pluralité des domaines viticoles environnants, tout en surprenant les habitués et résidents avec des flacons plus confidentiels.

LES VINS COUPS DE CŒUR

DE LÉA ET ÉLOUAN À DÉCOUVRIR CHEZ MELBA

- BABEL, domaine de l'Étranger à Calce
- CHÂTEAU, AOC Pic Saint Loup - rouge, domaine du Château Del Ranq
- LES VIGNES OUBLIÉES, Terrasses du Larzac

LA PROXIMITÉ SE SAVOURE ICI À TOUS LES NIVEAUX

Chez Melba, la proximité s'inscrit dans un engagement durable délimitant un cercle vertueux entre le restaurant et les producteurs qui cultivent et élèvent en agriculture biologique dans la région. Parmi eux, il y a Remy et Lucas des Jardins de l'Étoile à Quissac (légumes, fruits), Antoine Menviel à Cognac (volailles), Caroline Barcelo (porc IGP baron des Cévennes), Frédéric Camplo au Vigan (truites).



UNE ÉTAPE GASTRONOMIQUE AUX PORTES DES CÉVENNES

Originnaire de ces terres, Léa n'imaginait pas écrire cette histoire ailleurs qu'ici. Lovée entre vignes et garrigues, au pied du massif du Coutach, Quissac bénéficie d'un cadre de vie privilégié rythmé par le chant du grillon et le clapotis du Vidourle, ce fleuve qui parcourt le village jusqu'à se jeter dans la Méditerranée.

Pour rejoindre Melba, il suffit de fouler les quelques pavés qui longent la rue du Pont avant de se retrouver nez à nez avec cet écrin tout de bordeaux vêtu qui accueillait autrefois une quincaillerie. Si le couple a tenu à conserver la devanture d'époque, l'intérieur laisse place à un décor moderne et personnel ponctué de tables en bois massif, de fauteuils enveloppants, de lithographies et gravures soigneusement chinées. Quelle que soit la place où l'on se trouve, l'espace - nimbé d'une lumière chaude et tamisée - offre une vue imprenable sur la cuisine et son passe, théâtre d'échanges.



INFORMATIONS PRATIQUES

Restaurant Melba
6 Rue du Pont, 30260 Quissac

Menu dégustation en 4 temps : 64 euros

Menu dégustation en 6 temps : 89 euros

Ouvert du lundi au samedi de 19h à 21h30

@melbac.quissac
www.restaurantmelba.com