

GRANITE

LA PREMIÈRE TABLE DE TOM MEYER...
ET SI LE GRAND RESTAURANT SE REPENSAIT ?

 GRANITE



OUVRIR SON ADRESSE...

C'est toujours un moment unique dans la vie d'un chef que d'ouvrir un restaurant. Son premier, encore plus. **Instant rare, précieux, touchant, émouvant où l'impatience se mêle à la frousse, où l'excitation se partage au vertige et la candeur à l'audace.**

Est-ce le bon moment ? Suis-je prêt ? Légitime ? Pourquoi ouvrir ? Comment ouvrir ? Dans quel quartier, dans quel décor ? Pour qui ? Avec quelle envie, quelle intention, quelle cuisine ? Chacun trouve sa réponse comme il peut. Pour certains chefs, cela va parfois au-delà. **Le premier restaurant devient l'instant de vérité.** Tom Meyer parmi ceux-là.





DEVENIR CHEF

« **28 ans seulement !** » aime à dire de lui un monde de la gastronomie qui lui promet beaucoup et en attend au moins autant. C'est que **le jeune Jurassien** n'a pas perdu son temps, depuis les premiers pas, les premières armes au Lycée hôtelier de Poligny. Les postes un à un, les places comme des marches à gravir, les hauts fourneaux des grandes maisons, la Chèvre d'Or, Lameloise, l'Hôtel de Ville, à Crissier, sous la houlette de l'immense Philippe Rochat, la confrontation des grands concours pour mieux s'éprouver,

vainqueur du Taitinger, finaliste du Bocuse d'or, et puis Valence, la Maison Pic où Anne-Sophie lui confie la tête de la cuisine d'essai, poste aussi rare que précieux où, entre voyage et découverte, recherche et développement, réflexion et élaboration, il orchestre tous azimuts, pour la table gastronomique comme pour les menus d'Air France. **Tom Meyer est de ces cuisiniers qui savent aussi prendre le temps du parcours. 28 ans seulement et, à l'automne 2021, l'envie monstre d'ouvrir son premier restaurant.**



CROIRE AUX RENCONTRES

L'aventure d'une table, c'est souvent une rencontre. Celle de **Tom Meyer** et **Stéphane Manigold** raconte l'envie commune d'inventer un grand restaurant contemporain. Un lieu de gastronomie assumée, de création vivante et revendiquée, tout à la fois ouvert dans ses manières et soucieux des enjeux qui font l'appétit d'aujourd'hui ; **produits d'exigence, environnement vertueux, prix justes.**

Un lieu incarné par un chef dans son temps comme de son temps. Dans l'esprit du Groupe Éclore, à la suite de Mathias Marc (Substance) et du duo Kévin de Porre, Erwan Ledru (Contraste), **Stéphane Manigold** et **Tom Meyer** se choisissent pour **Granite.**

Bien que nouveau dans le secteur de la gastronomie, Stéphane Manigold a réussi à rapidement se trouver une place de choix. Fondateur et président du Groupe Eclore, entrepreneur à la tête de déjà 6 établissements, il a pour ambition de dénicher et de faire éclore de jeunes talents. Parmi eux, Matthias Marc chez Substance, Erwan Ledru et Kevin de Porre chez Contraste ou encore Jarvis Scott chez Liquide : de jeunes chefs inspirants et particulièrement prometteurs. En les mariant à ses établissements, Stéphane Manigold a à cœur d'imaginer et de porter des projets durables et riches de sens qui s'inscrivent dans une véritable démarche novatrice.





IMAGINER GRANITE

Chercher d'abord le nom qui fasse sens, choisir Granite et **porter cette enseigne comme un manifeste**. Granite pour la force minérale, l'évocation organique et cette puissance à tisser, le temps d'un mot, un lien entre la ville et la nature.

Chercher ensuite le lieu qui impose un climat, choisir la **discrète rue Bailleul** et au numéro 6 révéler un intérieur comme le Marais parisien en a le secret. Du rez-de-chaussée jusqu'aux profondeurs souterraines, il y a là trois niveaux qui racontent une mémoire de la ville comme une mémoire de la pierre. Tom Meyer, Stéphane Manigold et l'architecte Michel Amar ont choisi de simplement accompagner l'espace en imaginant un **décor apaisé, lumineux**. Une manière de sobriété chaleureuse où la force des volumes se révèle en jouant les correspondances. Celles de ces poutres,

pierres et voûtes mémorielles qui se gagnent une complicité à fréquenter fauteuils contemporains, boiserie polie des tables, ornement de matière brute, marbre des comptoirs et luminaires années affûtées.

Face au chef, face au pâtissier ou à l'intime de la cave, à chaque étage, les tables se tiennent à belle distance et, dans leur disposition particulière, **associent les charmes de l'intimité à cette curiosité piquante de pouvoir découvrir le jeu des fourneaux**. Granite, dans son espace, c'est un mélange de discrétion et de dialogue. Trois étages, un même univers, une expérience et le loisir pour les convives de circuler de l'un à l'autre, l'instant d'un repas.

METTRE EN TABLE

Mettre en table comme on met en scène en convoquant, du couvert à l'assiette et plus encore, la nouvelle aristocratie de l'artisanat français. A chaque pièce, la beauté de l'inédit, l'étonnement de la version originale et cette volonté de traduire Granite en **conciliant la nature et le civilisé.**

Des formes inattendues, toujours portées par l'organique, le grain d'une céramique, le fil d'une lame forgée, la presque sculpture d'une corbeille à pain en bois d'Olivier, le vélin réinventée d'une pierre se faisant papier du côté du livre de cave, **il y a dans cette mise en table la volonté de réveiller ce sens du toucher**, trop souvent oublié au restaurant. **Un sens qui contente autant qu'il prolonge le geste.**





FAIRE ÉQUIPE

Si un restaurant est toujours une aventure au long goût que l'on espère au long cours, elle ne se vit pas en solitaire. Dans cette volonté, Tom Meyer a choisi trois jeunes talents pour l'accompagner. **Marylou Contreras**, à la direction de salle, mélange de tact et d'élégance, d'attention et d'investissement, portant chaque composition comme on porte ses convictions. À la pâtisserie, **Anthony Chenoz**, passé par le Saint-James et le Lucas-Carton, soucieux de traduire en notes sucrées l'idée de cuisine

de Granite. Côté sommellerie, **Julien Mascarell**, tête chercheuse de la nouvelle vigne, investi à partager ces flacons vertueux qui réenchangent Bourgogne, Champagne, Rhône méridionale comme Alsace, Savoie, Languedoc. Et puis, si loin de la salle, si proche de l'assiette, ces producteurs partenaires, ces paysans – partisans, choisis au meilleur de la saison, au vif du circuit court. **La cuisine de Tom Meyer est de celle qui pense d'abord la matière et la matière dans la rencontre.**

A chaque produit, un producteur !

A chaque recette, des paysans – partisans, élus pour leur soucis d'une écologie du vivant comme de l'humain, la plupart sélectionnés au meilleur du terroir francilien et tous présents pour leur militantisme à préférer le mieux au rendement, à travailler dans le respect de la terre et du paysage, à cultiver l'exigence.



PENSER UNE CUISINE...

La cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes affirmait le grand Alain Chapel. On devrait ajouter qu'être chef, c'est parfois plus qu'un simple métier. **Oser une cuisine, l'installer comme une empreinte, l'incarner dans une personnalité.** Voilà toute l'envie, l'idée, le partage de Tom Meyer chez Granite.

Une cuisine qui assume la manière, creuse l'inédit, l'alliance percutante, la mise en sauce audacieuse, les jeux de cuisson et s'inscrit dans l'élan créatif avec pour seule promesse faite au public de découvrir pour mieux y revenir.



OSER UN STYLE

Tom Meyer, c'est une ambition de cuisine et une cuisine vindicative dans le désir de s'affirmer, de partager une expérience et d'ouvrir le dialogue. Hors l'ego, loin des frimes, une cuisine dans le respect de ses fondamentaux et de là, désireuse de pousser les sens, d'éveiller de neuves sensations. Une cuisine de la composition et de la variation qui impose un produit matrice dans l'impressionnisme des contrastes, la quête de fraîcheur et la volupté du déroutant. **Voyons là une touche, un style, une empreinte délicieusement assumée.**

Sa tomate ?

Révélee dans son eau comme dans une émotion de verger mêlant prune, capucine, rose, hibiscus.

Son cèpe ?

Rôti et saisi dans un automne inattendu de Reines-Claudes marinées, noisette et sobacha, consommé curry, cèpes, Reine-des-prés.

Son pigeon ?

De chez Mesquer, rôti et composé dans le frisson de condiment vert, d'agrumes et jus de braisage infusé à la menthe.

Un poisson ?

Cueilli au vif de la Méditerranée et porté par une nouvelle vague de gel de l'évêché, tarama rôti au barbecue, chou pomme et caviar.

Un riz au lait ?

En vision contemporaine avec le lait vanillé en gelée que prolonge l'insoupçonné d'un sorbet mirabelle, vin jaune et mochi glacé.



*Le reste, la suite et plus encore,
soutenus par les flacons et le
souffle bio des grandes figures
de la nouvelle vigne.*

*Les bulles de champagnes
de vigneron et la vista d'un
grand chef sans autre ego
que l'émotion comme la vérité
surgies de l'assiette.*

