

Éclore

Eclore : un lieu, un Chef, une histoire
Les Chefs du Groupe Eclore décrochent chacun
des étoiles au Guide Michelin.



SUBSTANCE
Matthias Marc
16 rue de Chaillot
75016 Paris



CONTRASTE
Erwan Ledru & Kévin de Porre
18 rue d'Anjou
75008 Paris



GRANITE
Tom Meyer
6 rue de Bailleul
75001 Paris



MAISON ROSTANG
Nicolas Beaumann
20 rue Rennequin
75017 Paris

Substance *par Matthias Marc*

A 29 ans, Matthias Marc est le Chef du restaurant Substance. Ancien sous-chef de cuisine à Racines des Prés, il a été formé auprès de grands chefs étoilés dont Michel Portos au Saint James, Christophe Moret et Adrien Trouilloud chez Lasserre ou encore Jocelyn Herland au Meurice.

Le chef sublime les matières brutes d'exception en saveurs marquées, aromatiques, délicates et surprenantes. Graphique, texturée et pensée dans les moindres détails, sa cuisine se plait à cheminer dans la créativité.

« Cette étoile consacre une belle histoire humaine, une aventure de femmes et d'hommes qui travaillent avec énergie et passion, en cuisine et en salle, pour faire vivre à nos clients la meilleure expérience de gastronomie et de plaisir possible ».

Matthias Marc

Contraste *par* Kévin de Porre et Erwan Ledru

Contraste ou la rencontre de deux jeunes chefs amis d'enfance, réunis au même piano. Kevin de Porre, repéré au restaurant doublement étoilé Kei, a fait ses armes au Plaza Athénée *** et au ShangriLa Paris. Erwan Ledru est repéré au restaurant Arnaud Nicolas. Il est passé par les cuisines d'établissements prestigieux tels que Le Meurice**, Lasserre* ou encore Le Rech.

Maîtrise des gestes, précision des assaisonnements et des cuissons : une alchimie des saveurs émane des créations de ces jeunes talents. Ils dressent des assiettes lisibles dans le respect des saisons et des territoires et ont réussi à poser une certaine énergie au déjeuner et un frisson d'intimité au dîner.

« C'est fabuleux de pouvoir dire NOTRE cuisine. Encore mieux de la partager. C'est un véritable privilège que le contraste de nos personnalités soit aujourd'hui récompensé comme une véritable union par le Guide MICHELIN »

**Erwan Ledru &
Kevin de Porre**

Granite *par Tom Meyer*

Tom Meyer, jeune Chef jurassien de 29 ans fait ses armes dans plusieurs grandes maisons comme La Chèvre d'Or, La Maison Lameloise ou encore chez Anne-Sophie Pic à Valence avant de prendre son envol pour ouvrir son premier restaurant. Chez Granite, le chef Tom Meyer met à l'honneur des produits 100% franciliens de producteurs locaux, des poissons et viandes responsables, le tout en sublimant le végétal et en prônant le zéro déchet. Ses assiettes sont percutantes, audacieuses et équilibrées : un travail minutieux est accordé aux sauces, aux condiments, aux épices et aux herbes.

« C'est un immense honneur de faire partie des étoilés de cette nouvelle promotion, depuis le début de ma carrière j'ai toujours suivi les sorties du guide Michelin et c'était un réel objectif d'en faire partie un jour. Nous allons célébrer cette nouvelle étoile avec toute notre équipe qui a travaillé très fort dès l'ouverture pour maintenir une qualité constante et donner une vraie personnalité à Granite. Une étoile est une réussite collective et je suis très fier du noyau que nous avons réussi à constituer ! »

Tom Meyer

La Maison Rostang par Nicolas Beauman

Nicolas Beaumann débute son aventure gastronomique par des tables bistronomiques, puis des maisons étoilées telles que Le Beauvilliers et le restaurant doublement étoilé Michel Rostang en tant qu'apprenti. Après ces années de formation, il rejoint Yannick Alléno pour l'ouverture du Meurice en tant que sous-chef. Cinq ans plus tard, Nicolas Beaumann est de retour à la Maison Rostang en tant que Chef de cuisine.

Il conjugue classicisme et modernité pour élaborer une cuisine d'excellence, franche, fraîche et audacieuse. Ses créations s'inscrivent dans la tradition française avec une ambition d'innovation : le produit est sublimé, les goûts sont francs et dynamiques.

«Un grand merci au Guide MICHELIN d'avoir témoigné pour cette année encore sa confiance dans le renouvellement des deux étoiles à la Maison Rostang. Une page s'est tournée mais une nouvelle s'écrit et s'inscrit pour un avenir plein de défis et de confiance. Que la gastronomie rayonne de mille étoiles! »

Nicolas Beaumann



Stéphane Manigold a constitué le Groupe Eclore en donnant à chacun de ses 6 restaurants une identité propre. Chaque lieu est dirigé par un Chef différent et raconte une histoire qui lui est personnelle. Stéphane Manigold porte une vision du renouveau de la gastronomie française, à travers des produits d'exception au prix justes.

« Le Groupe Eclore est très fier des distinctions accordées à nos restaurants par le Guide MICHELIN. Je remercie tout d'abord le Guide et ses équipiers de l'ombre qui sillonnent nos établissements mais aussi nos clients et les journalistes qui nous font confiance depuis le début de l'aventure Eclore en 2018. C'est grâce à vous que nous sommes là. Le Groupe Eclore c'est « un lieu, un Chef, une histoire » avec des équipes soudées. Je remercie également Clarisse Ferreres-Frechon et son agence Melchior pour leur soutien infailible depuis le départ. Enfin, je tiens à adresser tous mes remerciements à Anaïs Sauvagnac, mon bras droit et conseil depuis tant d'années. Je souhaite à toutes et à tous de « Vivre ses rêves afin de rêver de sa vie »... la tête dans les étoiles et les fines bulles. »

Stéphane Manigold