



Maison Devaux, le premier restaurant gastronomique de Mathis Devaux

Le **10 mai 2023** - Fils et petit-fils de cuisinières, neveu de cuisinier, fils de restaurateur, Mathis Devaux a toujours baigné dans l'univers de la gastronomie. Après des années de travail et d'expériences acquises auprès des plus grands chefs de la scène française, son plus grand rêve se réalise aujourd'hui, à tout juste 25 ans, l'ouverture de son restaurant, **La Maison Devaux**.

Tout petit, la cuisine est vite devenue une évidence, sa grand-mère a su lui transmettre cette passion : *« Je suis né pour ça, tout petit avec mon cousin les week-ends se passaient à la plonge, cela m'a permis de côtoyer la cuisine dès mon plus jeune âge, préférant même être derrière le bar à servir les clients plutôt que d'être à l'école.*



Regarder ma grand-mère soulever les lourdes poêles en fonte m'a toujours motivé à devenir plus fort ».

Il savait au plus profond de lui-même, qu'un jour il ouvrirait son restaurant.

Son parcours débute à l'âge de 15 ans dans la ville de Montpellier, après 2 ans d'apprentissage à la Chichoumeille aux côtés du chef Gregory Rogé, l'envie de découvrir de nouveaux horizons s'éveille en lui.

En 2015, il rejoint la brigade du White Beach avec le Chef **Nicolas Méot**. Ce chef reconnu pour ses qualités créatives, lui a permis d'évoluer très rapidement passant d'apprenti à second en quelques mois.

Puis, il décroche la première place au concours du meilleur apprenti de France. En 2016, il intègre cette fois-ci la prestigieuse brigade des **Frères Pourcel** au sein du Jardin des Sens. Puis, il ouvre en 2020 avec sa mère le fameux Mimosa à Palavas-Les-Flots.

Sa dernière expérience en tant que chef exécutif auprès de la légende de la gastronomie Française, le Chef **Antoine Westermann**, récompensé de 3 étoiles Michelin pendant plus de 20 ans, lui insuffle l'énergie et la confiance qui vont lui permettre de concrétiser le désir de toute une vie, celle de devenir maître à bord de son propre restaurant. Fort de toutes ces expériences riches, il est aujourd'hui prêt à relever ce nouveau défi !

Sa capacité d'adaptation est impressionnante et son envie d'apprendre, de se perfectionner au quotidien, est insatiable.

« J'ai besoin de transmettre de l'émotion à mes clients, de sensibiliser sur l'importance de bien manger »

Sa maison, la Maison Devaux, ouvrira le 7 juin prochain dans les Landes, à Rion des Landes, à **1h20 de Bordeaux, 30 minutes de Dax et 10 minutes de Lesgor**.

Ce sera l'occasion de découvrir un nouveau lieu d'expériences gastronomiques. **Sa cuisine est efficace, épurée, aux saveurs bien définies et s'articule harmonieusement entre gastronomie traditionnelle et moderne** dans un lieu hautement chaleureux et convivial, qu'il a lui-même, restauré pendant plusieurs mois. Il travaillera en étroite collaboration avec les agriculteurs, les éleveurs, des viticulteurs, des maraîchers locaux, mais aussi les artisans, les ébénistes et les céramistes de sa région pour offrir à ses clients une expérience pleine de goûts et de sens. Un menu comptoir sur mesure vous sera proposé les soirs d'ouverture afin de composer vous-même autour de vos envies.

L'enjeu principal étant de transmettre sa passion de la cuisine à travers une expérience culinaire unique qui mettra en éveil tous les sens.

Prix : 11 € pour les entrées, 22 € pour les plats et 8 € pour les desserts.

Menu dégustation entrée, plats, desserts **30 €**

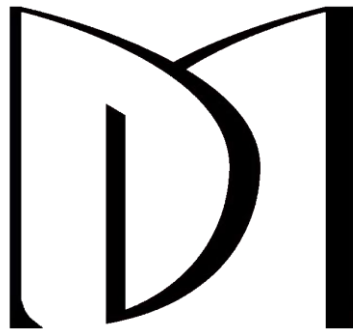
Menu Comptoir sur mesure entrée, plat, dessert **40 €**

Adresse : 70, RUE DU COMMERCE, 40370 RION-DES-LANDES

Jours d'ouverture : Nous vous accueillons du mercredi au samedi au déjeuner et au dîner et le dimanche au déjeuner.

Les visuels à télécharger

@MaisonDeveaux



M A I S O N D E V A U X



M A I S O N D E V A U X

Mathis Devaux a grandi dans les arrières-cuisines des restaurants que tenaient sa grand-mère, sa mère et ses oncles. Chaque cellule de son être est infusée de jus odorants et de saveurs subtiles. Le jeune chef aurait pu se contenter de travailler pour sa famille, de faire fructifier cet héritage culinaire. Il a choisi de s'en affranchir. D'être seul aux commandes d'un établissement qui lui ressemble, qui puisse refléter son âme et être la somme de ses passions.

Enfant, il s'imprègne de ce savoir par capillarité.
Jeune homme, il travaille avec acharnement pour les plus belles maisons, avec les plus beaux produits.

Maison Devaux est le fruit d'une longue réflexion, une volonté d'être, plus qu'un restaurant, une expérience où tous les sens sont sollicités.

Il y a là une part d'enfance, avec la famille pour pilier, avec les Landes pour refuge, cette région où son père l'emmenait en vacances et où, avec sa belle-mère, ils ont acquis ce domaine qui semblait fait pour lui.

Une part de beauté avec la richesse du terroir, les producteurs locaux et le goût du détail, les tables en bois conçues par l'ébéniste Olivier Chaptin, les assiettes en céramique de Marine Feuillerat et Leopoldine Cottin.

Une part d'authenticité en oubliant les modes, les menus à rallonge et les noms de plat alambiqués, une préférence pour la simplicité, ce qui est fait avec le cœur.

Une part de curiosité avec un service attentif mais pas intrusif, des réponses à toutes les questions, sans esbroufe.

Une part de rêve, enfin. À partager avec ceux qui franchissent les portes de cette maison.



M E N U

Découverte 25 €

Entrée Plat ou Plat Dessert

Dégustation 35 €

Entrée Plat Dessert

Sur Mesure 55 €

MetsetVins 70 €

Réservé pour le comptoir,
le chef élabore un menu
autour de vos envies

Entrées

Courgette - Chèvre - Poivron

Tomate - Basilic - Amande

Merlu - Fenouil - Agrumes

Plats

Veau - Patate douce - Abricot

Carotte - Epeautre - Noisette

Thon - Petit pois - Sésame

Desserts

Chocolat - Tonka - Miel

Citron - Framboise - Basilic

Cerise - Fromage blanc - Spéculos



N O S P R O D U C T E U R S

Privilégiant les circuits courts, les produits bio et le respect des saisons, nous travaillons avec des producteurs locaux. Ils ont été sélectionnés avec soin pour leur savoir-faire artisanal et les qualités exceptionnelles de leurs produits.

Volailles : Germain et Sylvie Le Fur (40)

Veau : Paul Dussau (40)

Miel : Stéphane Dupouy (40)

Légumes : La ferme de Chaoulo (40)

Poissons : Ahaldena et Viking (40)

Café : Café Noiro (40)

Framboises : Les framboises du turban (40)

Tisanes : Infuse Montpellier (34)

Vins : Le vin sur la planche (40)