

The image shows a sophisticated restaurant interior. A long, dark blue tufted sofa runs along a wall with a textured, mottled blue-grey finish. In front of the sofa is a round, dark green marble table with a black pedestal base. On the table are two white plates, two glasses of water, and a rolled-up white napkin. Two dark brown velvet pillows are placed on the sofa. A small, vertical, gold-colored light fixture is mounted on the wall above the sofa. The floor is made of dark wood planks.

L'ITINÉRANCE, COUP DE FOUGUE À MERS-LES-BAINS

Un voyage qui commence en bord de Mers-les-Bains, avec vue sur les cabines et, au-delà, sur la mer. L'itinérance de Jonathan Caron et du chef Manogerann Shasitharan (ou Jack pour les intimes) donne une folle envie de rester. Cet hôtel-restaurant, qui sommeillait depuis plusieurs années, se voit à nouveau propulsé dans la vie grâce à ce duo peu ordinaire qui lui a redonné le goût de son époque. À deux, ils réécrivent l'histoire de cette délicieuse destination balnéaire picarde, avec une cuisine aussi renversante que touchante, où la France vient croiser la route de la Malaisie. L'itinéraire est captivant, les trésors gustatifs cachés. Un vrai coup de fougue !

UN BEL ENDORMI REVENU À LA VIE



À seulement deux heures de route de la capitale, en Somme toute, pas si loin, il règne à Mers-les-Bains, une atmosphère de bout du monde. Sur la voie de cette belle découverte, la mer, des falaises de part et d'autre et l'itinérance, posée face à l'horizon. C'était un hôtel – restaurant, dans son jus d'antan. Il a fallu tout revoir de fond en comble. Un chantier titanesque pour un nouveau look rafraîchissant, opéré par l'architecte et designer d'intérieur, Caroline Tessier. Ce coup de cœur fantastique se transforme en un endroit moderne et épuré, de 15 chambres avec vue ciel-mer puis au rez-de-chaussée, une salle de 35 couverts, où chaque table possède sa singularité et appelle à une certaine intimité.



JONATHAN CARON

De l'Innocence*
à l'Itinérance

*DE LA RÉGION,
IL CONNAISSAIT
LE TOUQUET,
AULT ET UN PEU
LE TRÉPORT.*

Jonathan Caron a découvert Mers-les-Bains pour la première fois en octobre 2022. Ce fut un coup de cœur pour l'ancien propriétaire et directeur de salle du restaurant l'Innocence à Paris avec cette envie chevillée au corps de relever un nouveau défi, celui de réinventer un lieu qui partait, de son propre aveu, en décrépitude. Les projets, les envies, les défis, le trentenaire en a relevé plus d'un depuis le début de sa carrière qui a commencé chez le chef triplement étoilé Bernard Pacaud à l'Ambroisie. Il rejoint ensuite, celui qu'il considère encore comme son mentor, Christophe Pelé, à l'époque à La Bigarrade (2**) dans le 17e arrondissement de Paris. Quelques années plus tard, on le retrouve à l'Atelier Rodier, toujours à Paris, où il fait la connaissance de la cheffe Anne Legrand.

Enfin, il intègre l'équipe de Raphaël Rego au restaurant OKA que ce dernier lui revend pour créer son premier établissement, L'Innocence. Un micro-restaurant de 20 couverts avec la cheffe Anne Legrand rejointe par Clio Modaffari. Ensemble, ils décrochent une première étoile au guide Michelin en 2020.

À Mers-les-Bains, il se mue en chef d'entreprise. À la fois hôtelier, restaurateur, son parcours, ses expériences lui permettent aussi d'avoir un regard sur l'ensemble de l'établissement, de la confection de la cave au service en salle en passant par l'accueil et le service.



MANOGERAN SHASITHARAN

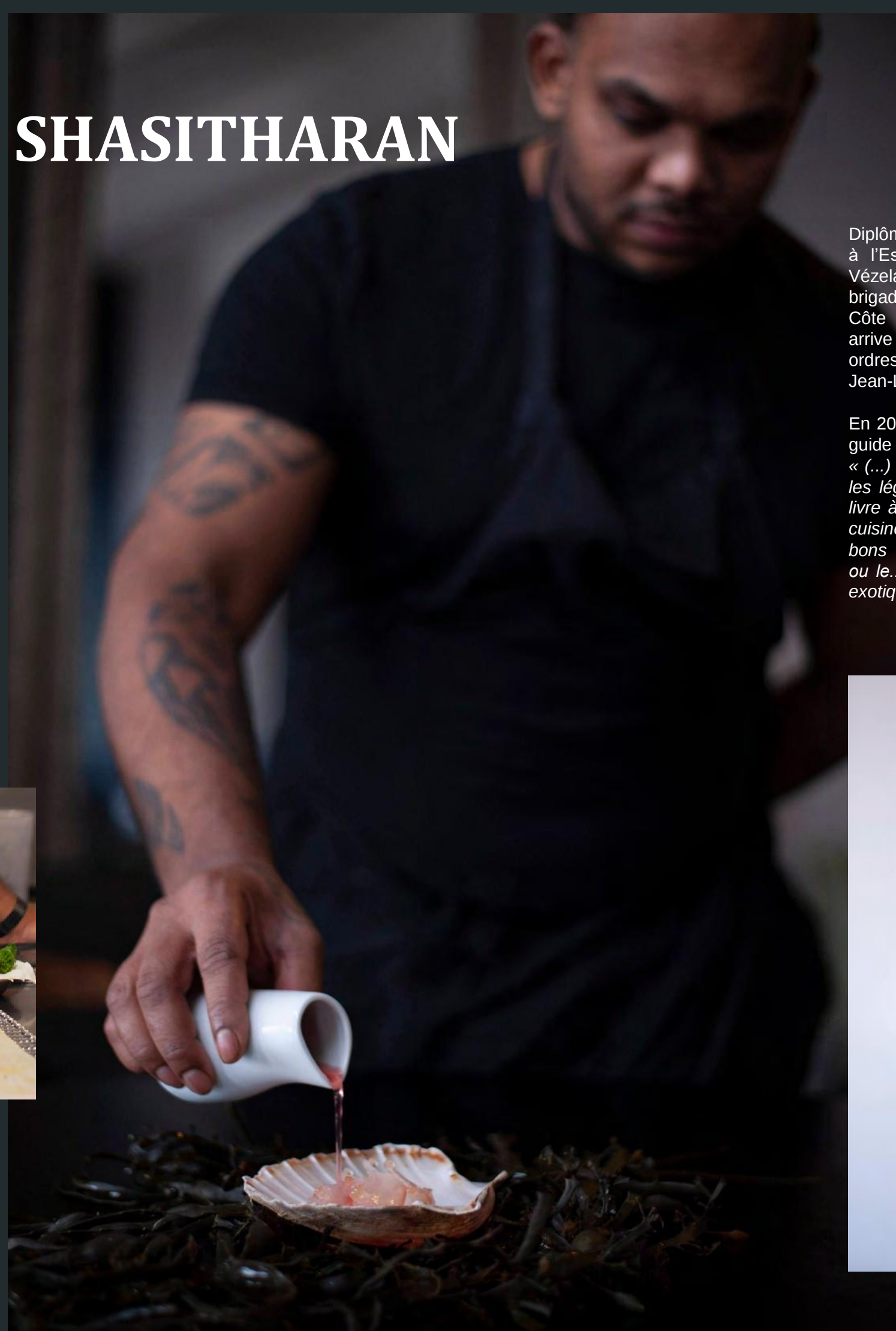
un Chef à part

Appelez-le Jack, c'est ainsi que les Anglais l'ont surnommé lors de son passage en Grande-Bretagne. Malaisien d'origine, Jack – 34 ans, diplômé du Cordon Bleu dans son pays, change complètement de voie pour suivre en Angleterre en 2007 une formation en médecine pédiatrique. Mais le destin ne lui sourit pas, après quelques années à errer dans les rues de Paris après avoir été empêché de rentrer chez lui, il est baladé de foyer en foyer, avant de se retrouver dans celui de Joigny (89) où il va croiser la route du chef de cuisine, David Le Corre du restaurant Le Paris-Nice. Jack occupe un poste de plongeur jusqu'à ce que son chef lui demande un jour s'il sait cuisiner. Jack rassemble ses souvenirs familiaux et dresse un plat.

David Le Corre comprend que son plongeur a de l'or entre les mains et régularise sa situation administrative.

Diplômé du CIFA, Jack fait ses armes à l'Espérance chez Marc Meneau à Vézelay** pour deux ans et intègre la brigade de Jean-Michel Lorain à La Côte Saint-Jacques** à Joigny. Puis arrive Paris, au Saint-James* sous les ordres du Meilleur ouvrier de France, Jean-Luc Rocha.

En 2022, au Petit Hôtel Confidentiel, le guide Michelin le repère en soulignant « (...) un chef malaisien, qui affectionne les légumes et les fruits fermentés, se livre à un exercice subtil : il cisèle une cuisine moderne réalisée à base de bons produits locaux (comme la féra ou le... rutabaga), mâtinée d'influences exotiques (papaye, gingembre...). »



UNE CUISINE TONITRUANTE

saveur aigre douce

Un CV envoyé comme une bouteille à la mer et à l'horizon la promesse d'une grande histoire. Jack pose ses valises à Mers-les-Bains en 2023, pour proposer sa version d'une cuisine mêlant les produits régionaux aux saveurs parfois teintées d'épices qui rappellent sa Malaisie natale.

Jonathan Caron l'avoue :
"La cuisine de Jack possède un savoir-faire indéniable, des techniques accumulées dans les grandes maisons qu'il a fréquentées et des dressages vifs qui rendent sa cuisine lisible. J'ai été subjugué par ses premières assiettes. Sans mélancolie aucune, elles me rappellent celles de l'Innocence à Paris".*

Jack et Jonathan se rejoignent sur un point : les assiettes, de la mise en bouche au dessert, doivent conserver le goût et la texture du produit brut au cœur de la création et valoriser autant que possible les produits régionaux (pêche locale de petits bateaux, agneau de la Baie de Somme, herbes sauvages de la baie, produits laitiers, maraîchage...). Au gré des arrivages, des découvertes locales et de sa volonté de composer avec parfums et épices de ses souvenirs familiaux, Jack imagine des assiettes inattendues, jouissives.





Il propose une cuisine instinctive qui ose mélanger son savoir-faire de la tradition française et ses souvenirs de cuisine de ses voyages à travers l'Asie du Sud : Inde, Birmanie, Thaïlande, Indonésie, Vietnam, Singapour ... mais aussi ses souvenirs d'enfance, sa Madeleine de Proust à lui comme ce plat malaisien, le Bak Ku Teh, un bouillon de porc rempli d'aromatiques, un plat mijoté qui lui rappelle son père. On assiste à la démonstration enthousiaste d'une cuisine de haute précision. Mention spéciale pour le plat le plus apprécié des clients, une création imaginée et dessinée par Jack avant d'être dégustée en salle : chou rave dans l'esprit d'un pastrami, pâte cacahuète à la pomme, crémeux de coco aux prunes fermentées.



Derrière ce grand plat se cache une mise en scène ultra précise qui fait référence au service des nouilles en Malaisie, un rituel. On souligne aussi le merlu de ligne, inji pulli au poire et passion avec un jus d'arêtes au yuzu et khoso ou encore le homard confit, sambal de homard, petit lait au poivre de timut et curry Malais, aux saveurs impétueuses. A la douceur infinie, l'équilibre est remarquable et le tempura de datte mejhoul, sueur d'oignons doux au belacan et oseille fait grimper l'émotion en une bouchée.



Les grands chanceux qui se sont arrêtés en chemin, sont ressortis de leur menu, bluffés et instruits avec l'immense joie de goûter à des choses méconnues et renversantes, aux souvenirs impérissables. Le Chef aime proposer une cuisine de l'instant, de métissage, marquée, qui impacte mais surtout ouverte d'esprit et ouverte sur les saveurs. Une cuisine, en somme, qui ne rentre dans aucune case. Parmi ses produits fétiches : la poire pour son goût sucré, le potiron que sa mère aimait particulièrement cuisiner ou encore les épices de Vaduvan qui sont un subtil mélange de plusieurs épices séchées au soleil au caractère très particulier, parfait pour les plats.

Le bonheur se propage en continu, à chaque plat c'est comme si on achetait un billet d'avion sans partir, tout est déroutant et exaltant à la fois. Aucune sortie de piste, la ligne des goûts, bien droite. Si la cuisine de Jack devait se résumer en seulement quelques mots, on dirait que c'est une cuisine qui crée la surprise, qui étonne, qui fait voyager et qu'on aime découvrir et redécouvrir.



La semaine, le menu en 4 et 6 temps offre déjà bien des merveilles mais le week-end ouvre à d'autres explorations avec le menu en 6 temps, "le temps d'apprécier la cuisine du chef". En salle, tout est décontraction, on est enveloppé comme à la maison ; dans l'assiette, tout est là, la technique et les goûts sont grands et le service, attentionné, au plus près du client.

Côté vins, la carte bien fournie est aussi sensée que le reste. 80 références bio et nature qui mettent en lumière la nouvelle garde de jeunes vignerons et vigneronnes.



À L'ITINÉRANCE,
JONATHAN ET
JACK ŒUVRENT,
DÉLICATEMENT,
DE MANIÈRE
SIMPLE ET
CRÉATIVE,
POUR UNE
EXPÉRIENCE
DE CUISINE
MAGISTRALE. UN
MOMENT D'UNE
RARE INTENSITÉ.

INFORMATIONS PRATIQUES :
RESTAURANT L'ITINÉRANCE

24 Esp. du Général Leclerc,
80350 Mers Les Bains
Ouvert du mercredi au dimanche
De 12h00 à 14h30 puis de 19h00 à 22h30
Tel : 06 09 66 55 58
www.litinerance.com