

LE RESTAURANT MELBA À QUISSAC (GARD)

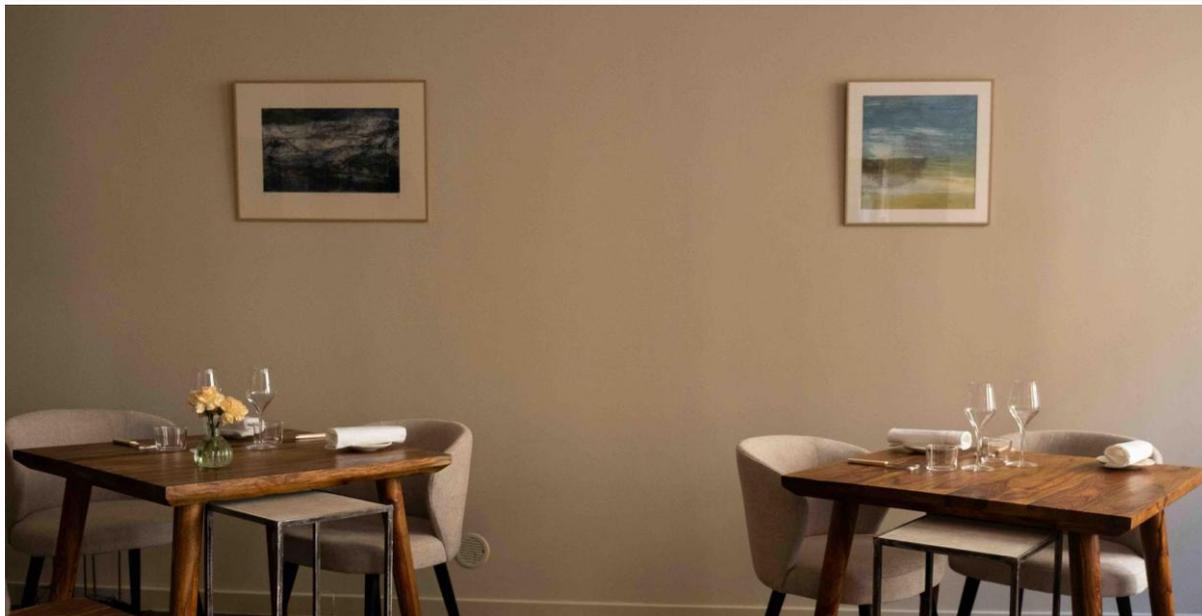


Situé aux portes des Cévennes, à moins d'une heure de Nîmes et de Montpellier, le village médiéval de Quissac accueille depuis mai 2024 le restaurant Melba de Léa et Elouan Trehin. Après une première année d'activité couronnée de succès, le couple d'audidactes a souhaité pousser le curseur encore plus loin en imaginant pour la rentrée 2025 un nouvel écrin et une partition gastronomique audacieuse orientée vers le terroir.

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, Melba.

Seul aux commandes de cet établissement de seize couverts, le duo a trouvé son équilibre. 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 auprès de producteurs qui cultivent et élèvent en agriculture biologique dans la région.



CUISINE INSTINCTIVE 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%.

LA PROXIMITÉ À TOUS LES NIVEAUX

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 vigneron locaux : du Sud de la Vallée du Rhône jusqu'au début des Pyrénées orientales.**

