



MARTIN MAUMET oktobre

DOSSIER DE PRESSE



Martin Maumet, sagesse et créativité

Depuis son enfance, Martin a toujours su qu'il voulait être cuisinier. D'abord intéressé par la pâtisserie - pratiquée le dimanche dès son plus jeune âge - il entre à l'école hôtelière de Poitiers, dont il est originaire, et se passionne ensuite pour la cuisine. Diplôme en poche, il ambitionne de quitter sa ville natale pour rejoindre la capitale et réaliser son rêve : travailler dans les plus prestigieux établissements parisiens.

Après quelques échanges avec le groupe Ducasse, il part finalement à Saint Tropez à l'Hôtel Le Byblos. Il se confronte alors à toute l'euphorie et l'extravagance connue de cette ville mythique de la côte d'Azur ainsi qu'à l'exigence de la clientèle et du travail attendu. Enrichi et armé par cette expérience, il intègre en 2011 la brigade du Jules Verne aux côtés de Jemmy Brouet en tant que commis puis chef de partie. Après ces deux années, pendant lesquelles il s'approprie les codes de la gastronomie et la rigueur d'une adresse étoilée, il rencontre le chef William Ledeuil. C'est en lui qu'il trouve rapidement le modèle de chef cuisinier et d'entrepreneur qu'il rêve de devenir. Il rejoint alors les cuisines de Ze Kitchen Galerie où il se familiarise tout de suite avec de nouvelles saveurs, des assaisonnements atypiques et une autre vision de la cuisine et de la restauration. Il y connaît une ascension fulgurante, en devient le sous-chef et, très vite, apprend les codes de l'entrepreneuriat.

Martin Maumet dévoile son premier restaurant comme chef propriétaire. En lieu et place du restaurant Kitchen Galerie Bis, Martin Maumet casse les codes avec Octobre. Ce nom résonne comme un clin d'œil à l'ambiance imaginée par le chef dans ce lieu, où l'on a envie de s'attabler, dans un décor chaleureux entre fin de l'été indien et premiers jours de grisaille.

Octobre avec un "K" en référence au restaurant qui l'a révélé.

Voyant sa détermination et son ambition grandir, William Ledeuil lui confie alors la responsabilité des cuisines de son second établissement, Kitchen Galerie Bis. C'est ainsi qu'à 22 ans, en 2013, Martin décroche la place de chef. Il mettra en œuvre ses acquis, de la création de la carte du restaurant jusqu'à la gestion et le management des équipes. Il fera de ce restaurant son projet car c'est en 2020, sorti de la crise sanitaire, que William Ledeuil et Martin s'associent avec pour objectif de reprendre la totalité du restaurant dans les années qui suivront. Dix ans après leur rencontre, Martin écrit en 2023 une nouvelle page et s'installe comme chef propriétaire, dans le même établissement, dont il repense l'intégralité de l'espace.





Les tonalités évoquent l'été indien, déclinées sur des matériaux aux aspects naturels : le chêne teinté pour les tables et banquettes, le plateau des tables stratifié couleur bordeaux doux, les appliques sur-Mesure émaillées en céramique marron soyeux à l'allure 70's côtoient de grands panneaux de papiers végétaux aux allures de fleurs des champs.



L'éclosion d'Oktobre

Dans un décor signé par Bateaumagne, Martin repense totalement le restaurant. Dans cet espace volontairement épuré, de nouvelles lignes viennent dessiner avec harmonie et sensibilité, ce décor poétique et chaleureux à l'image d'une fin d'été.

La salle se compose de plusieurs espaces : des banquettes traditionnelles, façon brasserie, la divisant en compartiments de 2 à 6 personnes - mais aussi une salle à manger privée. Ces espaces sont réunis par un jeu de miroirs, reflétant la lumière du jour tamisée par de grandes voiles de lin ou l'éclairage confidentiel des bougies le soir. Plusieurs luminaires évoquant l'ambiance d'une maison viennent ponctuer l'espace par leurs courbes donnant une atmosphère feutrée, dans l'idée d'un assemblage vintage aux coloris doux. Julien et Audrey – en plus d'être architectes d'intérieur - ont également dessiné et fait produire une lampe en céramique et des bougeoirs, sur mesure, pour être des pièces maîtresses du restaurant. Aux murs toujours, des carreaux faits main au Portugal, très mid-century, accueillent les appliques pour créer un jeu graphique et délicat.

Chacune des consoles qui scinde l'espace est recouverte d'un plateau en céramique, à la fois épuré et très élégant.

Les assises des banquettes sont recouvertes de rayures graphiques rappelant les tissus des chaises longues d'été. Elles sont une invitation au partage pour manger comme le souhaitait Martin, avec décontraction et simplicité.

Les chaises quant à elles, sont de fabrication danoise, et ont été choisies par Bateaumagne pour leur minimalisme sculptural et la qualité des matériaux sélectionnés.



Une cuisine radieuse et chaleureuse

Pour créer une carte vivante, Martin s'entoure de producteurs situés aux quatre coins de la France, eux-mêmes soucieux de la qualité de leurs produits et qui défendent une agriculture et une pêche répondant aux défis climatiques de notre époque. Ainsi, les légumes proviennent de Nicolas Jardin près du Mans, les agrumes de chez Bachès-Schaller et des Pépinières Vessières, les viandes d'Anne Laure Jolivet dans la Loire, les poissons de Placet Vendée à Saint Gilles Croix de Vie, les coquillages et crustacés de Alain Tesson de Port en Bessin. Il travaille également en étroite collaboration avec Terroirs d'Avenir – Alexandre Drouard et Samuel Nahon – qui propose des produits issus de l'agriculture paysanne et de la pêche durable. Ces produits sont sublimes par le chef avec la forte volonté de les garder dans leur plus grande simplicité.

Toujours dans l'esprit qui l'anime, Martin propose une cuisine naturellement tournée vers les saisons et la fraîcheur, en gardant les condiments, devenus la signature de sa cuisine. Une cuisine française avec de belles bases classiques, s'autorisant à piocher des épices, des vinaigres, des piments venant subtilement électriser le palais. S'éloignant de l'Asie du sud-est qui était propre à KGB, Martin va poursuivre ses hors-d'œuvre en écrivant une nouvelle partition : tartare de bœuf – navet – condiment jaune d'œuf – mostarda ; poireau en vinaigrette d'eau de tomate – piment ; Bulots, cresson et mayonnaise au raifort.

La cuisine d'Oktobre est un « délicieux pas de côté », où des saveurs toniques viennent réveiller la cuisine française : porcelet, aubergines laquées, sucrose marinée, ketchup de nduja et satay ; légumes et coquillages



dans un jus de blanquette parfumé au yuzu-kosho ou encore légumes en tempura, condiment amandes olives et harissa. Octobre rime comme une jolie ode aux saisons qu'un vent nouveau vient exalter...

Aux côtés de Martin Maumet, la sommelière et directrice de salle Romane Laignel présente depuis 3 ans, cisèle la carte entre beaux domaines et allocations, comme pépites plus confidentielles. Elle recommande Elise Deschann – femme ayant sa maison de champagne à Ricey (Sud Champagne) en grand cru, pour des cuvées élégantes et modernes,



élevées et vieilles en amphores de gré et de terre donnant ampleur et minéralité. Ses champagnes gastronomiques s'accordent à la vivacité de la cuisine de Martin. En rouge, elle choisit le Languedoc avec la Chapelle Saint Mathieu, par Parcé fils – pour sa fraîcheur et la belle expression du terroir. En blanc, Romane a eu un coup de cœur pour les vins Thomas Finot en Isère. Son travail sur les cépages autochtones (verdesse notamment) est totalement inédit, avec des cuvées sec et demi sec, aux notes complexes et légèrement oxydatives, dont l'acidité maîtrisée est surprenante.



OKTOBRE

25 rue des Grands Augustins,
75006 Paris

T. 01 46 33 00 85
oktobre.fr

- Ouvert du mardi au samedi,
déjeuner & dîner

Prix au déjeuner :

32 € Entrée-Plat ou Plat-Dessert

39 € Entrée-Plat-Dessert

-

Prix au dîner :

A la carte : plateau de hors
d'oeuvre 16€ / plats à partir de
29 € / dessert 12 €

Menu dégustation à 75 €
en 6 services.