

OUVERTURE PROCHAINE

Restaurant arborescence par Félix et Nidta Robert
à Croix (59)

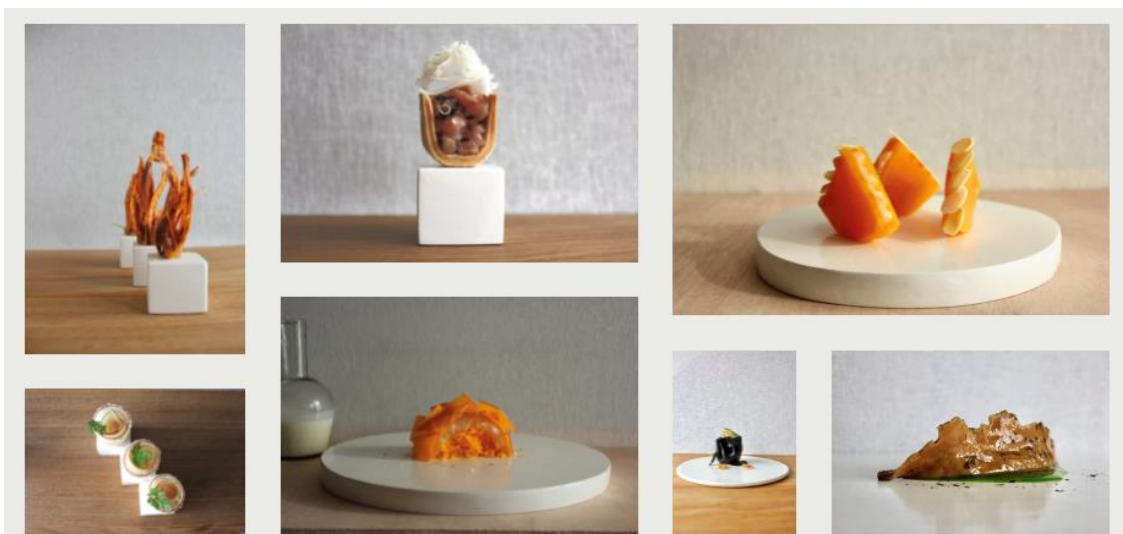


Après neuf années passées au sein d'établissements de renom en France et à l'étranger (la Grenouillère** à la Madelaine-sous-Montreuil, la maison Troisgros*** à Ouches, en passant par Ryugin*** à Tokyo et l'université du vin à Suze-la-Rousse), Nidta et Félix Robert s'appêtent à

ouvrir leur restaurant arborescence à Croix près de Lille... Le rendez-vous est donné en juin prochain !

arborescence c'est un cheminement, une alchimie des goûts pour embarquer avec elle les curieux et les curieuses venus déguster les créations d'un jeune couple passionné résolument attaché au vivant et plus précisément au monde végétal. L'une a grandi dans une plantation de fruitiers au nord de la Thaïlande, l'autre dans un jardin potager des Flandres. Cet amour des plantes, des fruits et des légumes, ils souhaitent le traduire aujourd'hui avec arborescence et la création d'un jardin urbain sur la terrasse de leur futur restaurant.

Au menu, une cuisine libre et raffinée qui explore l'imaginaire des mets et des mots, comme cette raviole dragon à l'aubergine et à l'anguille fumée, la caille au tamarin ou encore la glace fumée à la cire thaïlandaise...



Pour proposer un lieu d'exception en cohérence avec leur univers, le couple a fait appel à François Muracciole et Alice Muncke. Le duo d'architectes et de designers qui s'est illustré récemment dans la conception du restaurant itinérant et éco-responsable Ventrus à Paris, aura pour mission de redonner vie à un ancien site textile du début du 20ème siècle de plus de deux cent mètres carrés. « Nous souhaitons tout démarrer de zéro dans un local vide pour apporter notre touche dans les moindres détails et surtout un local spacieux pour accueillir nos convives le mieux possible ».

En attendant l'ouverture arborescence, Nidta et Félix seront présents sur la Grande Scène du Omnivore Food Festival qui se tiendra cette année au Touquet du samedi 30 avril au lundi 2 mai. En guise de pré-ouverture, ils concocteront également un apéritif éphémère à la fin du mois de mai (réservations bientôt disponibles sur leur site)... un avant-goût à ne pas manquer !

