



DOSSIER
DE
PRESSE



VIVE • MAISON MER
LE QUELLEC

STÉPHANIE ET DAVID LE QUELLEC LANCENT VIVE, LA NOUVELLE VAGUE DE LA CUISINE DE LA MER.

Il fallait l'ardeur, l'énergie, l'envie de Stéphanie et David Le Quellec pour succéder à une institution parisienne, Rech, devenu Vive, comme un hymne vitaminé, iodé, éclectique pour repenser le répertoire de nos côtes, façon Nouvelle vague: crudos, maturation avec l'ultime touche maison: une atmosphère spontanée et joyeuse. Vive, comme le poisson, Vive comme la vie...

Ouverture début le 1er Octobre.

*Ma petite est comme l'eau, elle est comme l'eau vive
Elle court comme un ruisseau, que les enfants poursuivent
Courez, courez vite si vous le pouvez
Jamais, jamais vous ne la rattraperez
L'Eau Vive. Guy Béart, 1958*





L'ESPRIT DE LA CUISINE

Entre eux deux, c'est une passion née il y a vingt ans dans les cuisines du Four Seasons George V, à Paris. Entre temps, leurs parcours, leur histoire se sont entrelacés dans un destin gourmand. Pendant que Stéphanie décrochait deux étoiles Michelin au Prince de Galles (2019) avant de monter la Scène, avenue Matignon, vite couronnée dès son ouverture des deux étoiles (« un retour tonitruant » écrit le Guide rouge), David quant à lui affinait son style en passant du Taillevent au Four Seasons Terre Blanche, puis l'Impérial Garoupe, mais aussi le Concorde Opéra et tout dernièrement le Moulin Rouge.

Tout deux se sont retrouvés à la Scène mais également dans le lancement d'un traiteur nouvelle génération, MAM leur « Mais on de Cuisine dédiée à la Cuisine de Maison ».

Les voici maintenant réunis chez « VIVE, Maison Mer ». C'est David qui tiendra les cuisines du restaurant avec l'appui, le regard et la passion de Stéphanie. « C'est une instinctive, je suis un terrien », analyse David. Ce restaurant est la réunion de leurs visions de la cuisine.

VIVE, LA CONTINUITÉ MARINE REVUE ET REPULPÉE

Prendre la suite de Rech aurait pu être intimidant, Stéphanie et David Le Quellec ont décidé d'aborder le sujet avec sérénité, monter sur les épaules du maître comme font les sages asiatiques, et regarder devant. Nul besoin de réinventer la cuisine de la mer, qui reste celle des produits. Mais lui donner un twist sexy, repimpé, contemporain.

Place à la spontanéité: les saint jacques du jour, un simple filet d'huile d'olive et un poivre parfumé dans son élan iodé.



Au rez-de-chaussée, un long bar et ses tabourets donneront l'idée forte d'une adresse avec une réalisation singulière comme extraite d'un bloc de marbre.

À noter, l'armoire pour la maturation des poissons, une rareté à Paris et le pari d'une cuisine de découverte, d'expérimentation...



À L'ÉTAGE

À l'étage
cinquantaine
de, deux salles
(dont une
privatisable pour
des événements
de 20 personnes)
bénéficient
d'un traitement
enveloppant de
bois de chêne et de
longues banquettes
en velours mordoré,
penchant safran-
curcuma.

Elles sont
précédées des
cuisines ouvertes
d'où opérera David,
ses coéquipiers
et les créations
maison de Pierre
Chirac reprenant les
classiques côtiers:
Paris Brest, voire
Afogato et quelques
fruits givrés dont il
a le secret...



*Question cave, Vive gardera
la passion déjà déployée à la
Scène Matthias Meynard avec
une sélection de 300 références
et une carte de sakés et cock-
tails très poussée.*







L'ESPRIT DE LA CUISINE

David Le Quellec, a le Bretagne dans le sang depuis six générations, il gardera de cette ouverture océanique l'approche éclectique du poisson: cru, mariné, grillé, poêlé, vapeur mais aussi dans ses provenances: toutes les côtes françaises depuis la mer du Nord, en passant par la Normandie, Bretagne, côte basque, méditerranée sans oublier les eaux douces.

Approche légère des poissons, point trop crémeux ou beurrés, mais plutôt bouillons, filet d'huile d'olive et avec une touche personnelle.
Arrivages des par leurs mareyeurs et pêcheurs venus en direct des criées de Port-en-Bessin, Grandcamp et Barneville Carteret avec comme philosophie: une pêche raisonnée et responsable.



Du coup, cela se traduit en version originale, avec l'iode en écume: Tourteau au court-bouillon décortiqué, crème crue coraillée, pain grillé; Encornets frits, mayo épicée; saint-jacques en coquille baignée de moutarde de crémone; thon rouge pistou menthe-coriandre. Les intitulés des plats n'ont même pas besoin d'en dire plus. Continuons: poulpe Doré, bouillon lié d'une douce harissa, vive à la flamme, sucs des arêtes tomates; sériole, huile infusée bergamote, marjolaine...

L'ESPRIT
DE LA CUISINE





POURQUOI LA MATURATION DES POISSONS ?

Les foodies parisiens ne devraient pas tarder à se passionner par cette nouvelle approche des poissons. Les laisser mûrir trois- quatre voire dix jours donne à ces derniers une dimension inattendue. Ils gagnent en densité de goût et en textures nouvelles. Ils s'affinent tout en se détachant, approchant parfois le croustillant et offrant une vision différente des classiques comme la sole, le turbot, le maquereau, ou encore la lotte débarrassée alors de sa dimension aqueuse.

Pour les accompagner sans jamais les dépasser, des épices thaï, herbes fraîches, et des aromates maison...



L'ESPRIT DES LIEUX

C'est l'agence Costa (Steeve Jomaa & Stéphane Aslanian) qui s'est consacrée à définir une atmosphère au chic délié mais avec une emprise forte qui se déclenche dès le rez-de-chaussée avec l'exposition des thèmes: un bar spectaculaire en granit de Patagonie, des dalles sablées, mais aussi des banquettes chatoyantes mêlant des coloris de coraux (Pierre Frey), rappelant les fauves de l'Ecole de Pont Aven.

Au premier étage, dans la salle à manger, blondeur miellée des bois de chênes, longues banquettes mordorées et toujours cette dimension enveloppante délivrant un lieu incarné.





UNE RÉVÉLATION SUR LA TABLE ET SUR LES MURS DU PREMIER ÉTAGE : L'ATELIER ECAILLE

Victoire Fontaine se dévoile pour l'ouverture de Vive. Depuis ses ateliers installés à Coudeville-sur-Mer, en Normandie, elle réalise des objets à la fois bruts et poétiques inspirés par les paysages de la baie Saint Michel et des îles Chausey. D'une bourriche d'huîtres, elle en fait une panier à pain, des coquillages ramassés un à un une fresque monumentale... Cette même inspiration se retrouve dans les beurriers, vases, sculptures et une série de couteaux à tomber.



L'ESPRIT DE LA MAISON

Depuis toujours, en souhaitant « désacraliser » la grande cuisine, Stéphanie et David Le Quellec ont une idée derrière la tête: le confort, le plaisir et le bonheur du client. « Pour nous, que l'assiette soit bonne est la moindre des choses, mais ce qui nous anime c'est d'aller plus loin: mettre les clients au centre de la maison. Qu'ils repartent heureux car il y avait ce supplément d'âme, de bonne humeur qui dépasse le cadre même du repas.

Ce que nous aimons, c'est la cuisine vivante, personnelle, inattendue ». D'où la présence de Mathieu Cromeille qui apportera une touche chilly et chaleureuse, un brin musicale. Les horaires ont également leur swing car le monde des fruits de mer, des crus tacés, des poissons appartient à ces univers spontanés qui se déclenchent soudainement par fringale, envie.

Vive disposera d'horaires quasiment non stop le week end et la clémence des 12h-15h, 18h-23h en semaine.







www.vive-restaurant.com
INSTAGRAM /vive_restaurant