



LE MILLE FEUILLES, *Orangerie contemporaine*

Nous l'attendions avec impatience ! Le nouveau « dessert » de C-Gastronomie est arrivé sur un plateau d'argent, servi par Claude Cartier Studio. Dans la digne lignée de La Forêt Noire, Le Mille Feuilles s'érige comme le second restaurant sous cette bannière décorative décalée. À la limite de la frontière suisse, il renverse les codes de la restauration classique. Leçon de botanique.

Photographe Erick Sallet

Souvenez-vous : septembre 2016, C-Gastronomie crée une brasserie chic au centre d'une zone industrielle. Un pari fou qui met tout le monde d'accord. Un an plus tard, La Forêt Noire ne désemplit pas. Derrière ce concept, Claude Cartier et Fabien Louvier. Ils signent à l'époque leur premier restaurant. Et quel restaurant ! Septembre 2017, ils réitèrent l'exploit dans un contexte encore plus audacieux, au centre d'une galerie commerciale. Là encore, la magie opère. Une fois la porte franchie, le cadre décoratif nous fait voyager loin, très loin. À l'inverse de la Forêt Noire - où le papier peint a insufflé l'idée du dessert et de par les prémices d'une aventure sucrée sans fin - ici, le dessert donne le ton de la décoration. Immédiatement, Le Mille Feuilles résonne

chez Claude Cartier comme un appel à la nature où le végétal reprend ses droits sur ce lieu existant entièrement vitré, s'apparentant à une serre mais bien loin des schémas classiques. En effet, Mère Nature troque son écran de verdure contre des intonations ocre et terre de Sienna, personnifiées par le papier peint Bananier, de Pierre Frey. À ses côtés, des consonances minérales et boisées concourent à parfaire cette ambiance florale : à la verticale, avec la librairie Terreria de Moroso et les séquences de parement bois griffé, au plafond avec les luminaires Chanpen de Forestier, en fibre d'abaca, sur les tables en argile matifiée. La partition des lieux met en avant des scènes de vie reprenant les codes domestiques - signature de Claude Cartier - emmenées

par des pièces de design juste sublimes. Ainsi, les différentes ambiances — le salon privatif, le salon de thé, le bar à cocktails et la terrasse ombragée — se tutoient avec une identité propre et un naturel sophistiqué, réveillé par le velours terracotta des rideaux double face de Pierre Frey. À la carte, le chef Christophe Foulquier exprime tout son talent, avec un menu frais, poétique et bien sûr son dessert signature : le Mille Feuilles revisité !

Restaurant Le Mille Feuilles
500 route des Envignes – 71160 Neydens



Coup
de cœur
La table Parrot d'India Mahdavi,
Petite Friture



LE MILLE FEUILLES,
Aventure sucrée

