



Trophée Champagne JACQUART Édition Paris - Ile de France 2010

Mickaël Féval Étoile Montante de la Gastronomie

Le Trophée Champagne JACQUART a célébré ses 5 ans, ce 7 juin, à l'Appart Lafayette (Paris IX) : une édition très festive, parrainé par Alain Passard, chef 3* de l'Arpège, et marquée par la remise du Trophée Champagne JACQUART 2010 - Edition Paris-Ile de France.

Créé en 2005, le Trophée Champagne JACQUART vise à récompenser et encourager les jeunes chefs de moins de 35 ans. Un projet qui illustre la volonté de la Maison d'être un acteur important dans la promotion de la Gastronomie.

C'est à l'issue d'une année de dégustations dans une quinzaine de restaurants soigneusement sélectionnés de Paris et de l'Ile de France, que le président du jury Jean-Louis Galesne et les membres de ce dernier, Michel Bettane, Gilles Brochard, Pierrick Jégu, Agnès Lascève, Jean Miot, Vincent Noce, Dominique Pagès et Nicolas de Rabaudy ont décerné le Trophée Champagne JACQUART de l'Étoile Montante de la Gastronomie Paris- Ile de France 2010 à Mickaël Féval, Chef du restaurant Antoine, 10 avenue de New-York, 75116 Paris

Après la remise d'un diplôme et d'un jéroboam, Laurent Reinteu, Directeur Général de la Maison JACQUART, annonçait au chef du restaurant Antoine qu'une campagne de relations presse lui était offerte.

Superbe maîtrise des produits, technique irréprochable, innovation, intelligence du plat, cuissons parfaites,... les membres du jury n'ont pas tari d'éloges pour qualifier les créations gastronomiques de ce jeune chef de 34 ans, aux commandes d'une cuisine dédiée aux poissons.

Entouré des précédents lauréats, d'Alain Passard, de chroniqueurs, d'écrivains et de journalistes de la gastronomie, Mickaël Féval est entré dans le cercle des étoiles montantes attribuées par la Maison JACQUART.

Toutes les photos du chef et de l'événement sont disponibles sur demande

Mickaël Féval Portrait d'une Étoile Montante

Originaire de Soissons dans l'Aisne, Mickaël Féval a été élevé aux produits frais. Avec un père chasseur et pêcheur et une maman aux fourneaux, il était tout naturel de retrouver le futur chef dans le potager et dans le poulailler à la recherche de trésors du terroir ! Ça, c'est pour l'amour des produits !

Pour la technique... Mickaël Féval a été parfaitement entouré : entre 1996 et 2008, Éric Briffard au Plaza Athénée, Bruno Oger au Majestic à Cannes, Antoine Westermann au Restaurant Buerehiesel et enfin Bernard Loiseau, qui pendant 2 ans, lui a "tout appris", à commencer par la simplicité et l'équilibre.

Chez Antoine, ces deux items sont de rigueur. Mais pas seulement : trouver la cuisson juste, faire ressortir les parfums, magnifier les textures, révéler les saveurs... l'assiette doit être "simple, naturelle, joyeuse, excitante et créative", pour cela, le respect du produit est indispensable !



Tous les matins (le restaurant est ouvert 7j/7), Mickaël Féval et son second, Vincent Gillot accueillent leurs invités :

une dorade coryphène de l'océan indien de 7 kilos, à tête carrée; un saumon des dieux de Polynésie française - 52 kilos - rond et gros comme une roue; un maigre de St Jean de Luz, une volaille du Gers, un homard des Iles Glénan, une lotte de Quiberon, un bar de Saint Gilles Croix de Vie : "C'est la mer qui décide de notre carte".

Toute la brigade (10 personnes en cuisine) s'affaire alors devant la qualité de ces provenances (pêche de ligne et petits bateaux). Une brigade multi-ethnique boostée par des "issyoni" (tous ensemble en japonais) jetés ici et là par Mickaël Féval !

Déguster des croustillants de soles et langoustines au basilic sur coulis de mangue, un Sar de Saint Jean de Luz grillé entier et son gratin de Rattes au Comté ou un Filet de Saint Pierre rôti - légumes verts et artichauts poivrade - émulsion iodée... c'est l'idée de partage de ce jeune chef de 34 ans : "quand on reçoit, on partage. On partage ses goûts, ses envies gourmandes, ses idées curieuses, ses satisfactions culinaires, ses secrets de fourneaux".

À deux pas de l'Alma, près des rives de la Seine, Antoine profite de la vue imprenable sur la Tour Eiffel... le charme opère... aussi en salle : Micaël Morais, le sommelier (ancien du Meurice) conseillera minutieusement le vin le plus adapté au plat choisi grâce à une belle carte des vins. La pâtisserie est aussi à l'honneur, François Régien, le chef pâtissier fait pâlir d'envie les tables voisines avec sa déclinaison chaud/froid de chocolats noirs grands crus...

Agence Rodéo - Laëtitia Lacourt
71 rue Fondary 75015 Paris
Tél : 01 56 77 14 11
mail : rodeo-
communication@orange.fr

*Antoine - 10 avenue de New-York - 75116 Paris
T. 01 40 70 19 28 - www.antoine-paris.fr
ouvert 7j/7
Service : 12h/14h45 et 19h30 - 22h45
Formule déjeuner entrée-plat-dessert : 48 euros
service voiturier*