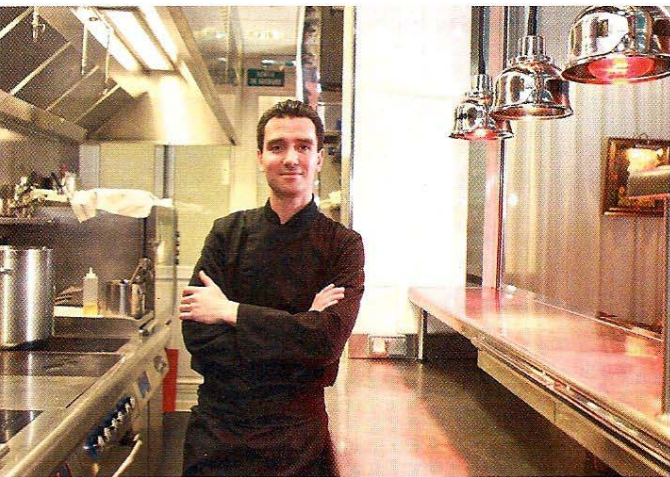


RESTAURATION D'HÔTELS

Romain Marzet aux commandes du M64



© Bernard MARTINEZ

À 35 ans, le chef, ex-second de Philippe Legendre, au George V, avait envie de servir sa propre cuisine.

Depuis six mois, Romain Marzet a pris les rênes de la restauration du nouvel Inter-Continental Paris, au 64, avenue Marceau (8^e), en plein Triangle d'or. À deux pas des Champs-Élysées et de l'avenue Montaigne, cet établissement luxueux mêle différentes époques sur le plan architectural. Autrefois propriété du comte de Breteuil, l'hôtel, de façade haussmannienne, cache une tourelle d'inspiration renaissance et un patio verdoyant. Ainsi que le M64, une nouvelle adresse de qualité où s'active Romain Marzet. À

35 ans, l'ex-second de Philippe Legendre, «son mentor», au George V, rêvait d'une nouvelle aventure. «*Je n'avais plus envie de servir la cuisine de quelqu'un d'autre, même si c'est comme cela que l'on apprend. Je voulais prendre des risques et mettre en place ma propre cuisine, voir de quoi j'étais capable.*»

UNE CUISINE SANS CONTRAINTE

Avec son équipe de 13 personnes, dont son second, le Japonais Yoshitaka Omiya, lui aussi un ex du George V, il propose désormais sa propre cuisine avec beaucoup de sérénité. «*Quand on parle de cuisine, on mentionne le côté gustatif, visuel, puis digestif. Le dernier point est ma priorité*», confie Romain Marzet. Voilà un chef qui se soucie de ses clients et veut leur faire du bien. Il travaille les légumes, les cuissons longues, joue sur les saveurs et ne «*cherche pas à s'enfermer ni à suivre les modes, mais à se diversifier le plus possible, sans se contraindre*». Il sert par exemple un Kougloff salé maison en guise d'accueil en amuse-bouche, qui plaît beaucoup. Il ne s'interdit rien, juste d'utiliser les produits japonais comme lui a demandé son second ! Depuis l'ouverture, l'établissement,

qui compte 44 places assises, a trouvé sa clientèle le midi, avec un menu Patio à 35 € (entrée + plat ou plat + dessert) ou à 42 € (entrée + plat + dessert). Le soir, plus confidentiel, c'est le menu M64, plus ou moins copieux : entrée + plat ou plat + dessert (44 €) ; entrée + plat + dessert (54 €) ; deux entrées + plat + fromages + deux desserts (64 €). Et bien sûr, en parallèle, la carte. Elle proposait en avril, entre autres, un assortiment de légumes en escabèche au citron cédrat, un fois gras au naturel et aux épices à la rose, une poulette des Dombes rôtie aux légumes racine, un millefeuille à la cazette (mélange de noisettes torréfiées et broyées)...

Romain Marzet travaille en parfaite osmose avec Thomas Lehaut, le directeur de salle qui supervise le service et regarde de très près la carte des vins, afin de trouver les meilleures associations avec les nouveautés mises en assiette par le chef et son équipe. Car il s'agit bien d'un travail d'équipe. Romain Marzet insiste sur ce point. «*La cuisine est un peu comme un sport collectif. Il faut savoir pousser les autres mais aussi les écouter, ils ont souvent de très bonnes idées.*» **Isabel Soubelet**

OUVERTURE

Roule Galette, la restauration rapide à base de crêpes

Déjeuner de galettes et de crêpes à emporter ? C'est devenu possible grâce à Dominique Olivier, le fondateur du réseau de bronzage Point Soleil, qui vient d'ouvrir une première «fast-crêperie» dans le 13^e arrondissement de Paris. Deux autres sites suivront bientôt, dans les 20^e et 3^e arrondissements. Le concept, baptisé Roule Galette, surfe sur la vague des consommateurs urbains, lassés par les sandwichs et les

pizzas, qui souhaitent se restaurer à petits prix sans négliger la qualité. Ouverte non-stop de 7 h 30 à 22 h 30, 7 jours sur 7, l'enseigne permet aux clients de se restaurer à tout moment de la journée. À la carte : des menus équilibrés, entre 5,50 et 9,90 €, qui comprennent une galette de sarrasin roulée ou pliée, une crêpe sucrée et une boisson, ainsi que des formules petit déjeuner et goûter, facturés entre 3,90 et 5,90 €.

Pour garantir un niveau de fraîcheur optimal, les crêpes sont préparées de façon automatisée, juste avant le service, et garnies à la commande d'ingrédients frais. Les clients peuvent choisir la vente à emporter ou déjeuner sur place, dans un cadre moderne aux antipodes des crêperies traditionnelles. Le fondateur ambitionne d'ouvrir une vingtaine de restaurants franchisés d'ici à 2020.

Anne-Clémence Tillette