

R E S T A U R A N T

la
Cuisine
du 728
Cuisine de Saison

Dossier de Presse

P A T I O

Quand on sera grand, on aura notre Restaurant !
Olivier et ses amis d'enfance avaient un rêve...
Les 4 amis bousculèrent leur vie pour s'associer
et rendre possible l'imaginaire.
4 destins, 4 personnalités, un projet commun...

R
I
P
E
R
T

O
L
I
V
I
E
R



Après vingt ans à explorer différentes facettes
culinaires, ma cuisine s'oriente vers le travail
de produits bruts, **exclusivement de saison**, le
respect des matières est devenu primordial.
Je souhaite être dans la continuité de ce que
faisait mon grand-père* !
Ma touche en plus : la modernité maîtrisée.

*Georges Pernet, ex-Chef de l'Ambassade de Suède.

la Cuisine du 728

S'installe dans le décor entièrement rénové du
«PROUHÈZE SAVEURS» sous la direction du Chef
Olivier Ripert et de ces 3 associés.

Succéder dignement au fils Prouhèze était un pari
ambitieux, mais le chemin parcouru depuis les débuts
en tant que saucier chez «FREDERICK'S» à Londres,
donna au Chef Ripert la conviction de relever ce défi.

Au «BOUCHON BORDELAIS», où il fut recruté par le
Chef **Nicolas Laridan** (2* Michelin pendant 7 ans
au Gavroche, Londres), ce dernier décéla son
enthousiasme et sa capacité de travail et prit Olivier
sous son aile.

Il lui confia ensuite les commandes du «BOUDIN
BLANC» où il dirigea une brigade de 18 Chefs !

Ce succès lui ouvrit les portes du «CHEYNE WALK»
(élu meilleur «local restaurant» de Chelsea par
Gordon Ramsey), où il fût grandir sa passion et
réussit à fidéliser une clientèle prestigieuse :

Brian Johnson (ACDC), Stella et Paul McCartney
(végétarien), David Ginola, Jean Reno, Adrien Brody,
Kylie et Dannii Minogue...



De retour dans la région, le projet de restaurant naquit lorsqu'il eu l'opportunité de travailler chez Boris avec son ami d'enfance **Benjamin Greco**.

Ce fut le meilleur des tests ! L'expérience confirmée de Benjamin auprès d'établissements de prestige était complémentaire :

«L'AVIATION CLUB DE FRANCE» sur les Champs Elysées, «LE CELLIER SAINT PAUL», «LE RELAIS LOUIS XIII»...

Exigence - Constance - Convivialité, leurs valeurs communes furent l'assurance d'une association réussie, l'ouverture de leur restaurant, la suite logique de cette collaboration.



Épaulé par **Stéphanie Rossignol** (General Manager pendant 10 ans d'une équipe de 15 personnes chez «THE PRESS HOUSE WINE BAR»), compagne du Chef depuis 15 ans qu'il rencontra d'ailleurs chez «FREDERICK'S», Olivier Ripert ne pouvait trouver d'alliée plus compétente pour s'engager dans cette aventure. Son expérience dans l'événementiel et l'organisation de mariage serait un atout précieux pour l'équipe !



L'identité visuelle est travaillée par le 4^{ème} associé, Daniel Bitton. Création graphique, fabrication de vitrine, c'est après 12 années chez «celio*» notamment au service scénographie, qu'il acquit son expérience du «do-it-yourself». L'amitié qu'il noua avec de nombreux stylistes et chargés de production fut d'une aide précieuse pour créer les planches de tendances et décorer le restaurant en donnant une seconde vie à de nombreux décors et éléments de vitrines. «Chez celio, on ne dure que si l'on sait travailler de manière innovante dans un budget limité». C'est en mettant en application cette façon de faire, avec la satisfaction d'utiliser des objets recyclés, que le restaurant fut entièrement rénové. La communication et la décoration devaient servir d'écrin à la cuisine du Chef... C'est donc naturellement que l'ambiance s'est axée entre le terroir, la modernité et l'élégance.

P A T I O

Afterworks, receptions...

La cuisine du 728 ouvre son patio d'été.

Cuisson au Grill de poissons entiers, crustacés, viandes de races...



Cette cuisine généreuse, raffinée, à peine excentrique, se nourrit du meilleur de cette influence franco-britannique. Pour citer le Chef : «C'est le mariage entre la tradition et une modernité maîtrisée qui signe ma cuisine. **Surprendre sans dérouter...**

La technique n'est pas une finalité en soi, elle est au service du goût et de l'émotion ; c'est ce qui m'a conduit à privilégier les cuissons lentes en milieu humide afin de conserver toutes les saveurs.»

Résultat : une cuisine d'inspiration régionale, qui étonne sans être délirante, des mariages harmonieux relevée d'une pointe d'audace.

Potage Parmentier de poireaux sauvages d'Uzès à l'huile de truffe.

Filet de bar de ligne, bouquetière de légumes sauce Nantua.

Souris d'agneau braisée, légumes d'antan sauce vin rouge et chocolat...



Quant à la note sucrée, elle est orchestrée par **Jakub Marchewka**, ex-Chef Pâtissier de Nicolas Laridan. Le Chef Ripert a su le convaincre de rejoindre l'équipe du 728 et propose ainsi un repas entièrement «fait-maison» ; une partition harmonieuse destinée aux amateurs de saveurs qui se veut accessible.



Plats présentés :
Canard confit sur pâte feuilletée, jeune pousse et poire pochée au vin rouge.
Tarte citron sur sablé Breton, sauce à l'orange.
Bavette de veau sauce aux morilles.
Saint-jacques roties sur risotto sauce homardine et émulsion de yuzu.
Brioche et terrine de foie gras maison, poire pochée au vin rouge.
Asperges vertes de Pézenas, «Papada Aliñada» ibérique et comté, vinaigre au piment d'Espelette.
Os à moelle, chapelure au persil gratinée.

la Cuisine du 728

728, avenue de la Pompignane - Montpellier (34) - 04 67 79 43 34

www.lacuisinedu728.fr - info@lacuisinedu728.fr

Parking gratuit (nous contacter)

Ouvert du mardi au samedi midi et soir, et dimanche midi.



sur Facebook

www.facebook.com/Cuisine728