

SAVEURS

VIVRE MATCH



COLLECTION DE GOÛT

Chaque mois, Paris Match et Waww La Table convient artistes et personnalités à se retrouver autour d'un grand chef, afin de célébrer le repas gastronomique des Français, inscrit au patrimoine culturel de l'humanité par l'Unesco. Rendez-vous cette fois-ci avec le chef Baptiste Renouard.

Par Élodie Rouge

Elles sont l'incarnation du lifestyle à la française. Quand Péri Cochin, architecte et productrice de télévision, et Arabelle Reille, historienne d'art et art advisor fondent ensemble Waww LaTable en 2020, elles veulent proposer une expression contemporaine de l'art de recevoir. Les deux amies possèdent le même goût du beau et du bon et commencent par imaginer un label d'art de la table qui colle au goût de l'époque et à l'éthique : tout est fabriqué dans des ateliers associatifs. Sur leur concept store en ligne, on propose des collections exclusives créées en collaboration avec des designers de renom, à l'instar de verres et de carafes signés India Mahdavi... Leur idée : proposer des pièces qui permettent de créer une table de style, clés en main, pour les foodies et les fans de design. « On adore la bonne

cuisine et réunir du monde, s'amuse l'élégante Arabelle Reille. Après avoir dressé une belle table, on a très vite eu envie de prolonger l'expérience en invitant des chefs étoilés à y servir un festin ! » Et de proposer une vision globale du french savoir-faire.

C'est le début de l'histoire Waww Le Dîner, avec Paris Match. À chaque nouvelle édition, des invités issus d'univers très éclectiques, propices à la rencontre se retrouvent. Ce soir, on attend un casting aux petits oignons : Daniel Témplon et sa compagne, également galeriste de renom, Nathalie Obadia, l'humoriste Anne Roumanoff, Arielle de Rothschild, banquière d'affaires et présidente de Care International, mais également Françoise Dumas, la maîtresse de cérémonie qui organisait les dîners de Karl Lagerfeld. La convivialité ne s'improvise pas, Péri et Arabelle possèdent ce talent inouï de [SUITE PAGE 106]

BAPTISTE RENOUARD LE JEUNE CHEF QUI MONTE

Il a fait ses classes chez Joël Robuchon, Yannick Alléno et Jean-Louis Nomicos. Mais, très vite, la passion de l'entrepreneuriat et sa vision très contemporaine de la gastronomie le poussent à ouvrir sa propre table à Rueil-Malmaison : Ochre. Il obtient son macaron à seulement 29 ans, en 2021, un an après son passage très remarqué à « Top chef », qui propulse le restaurant. Cet hyper-créatif est un iconoclaste qui possède une vision singulière de la cuisine, allant jusqu'à s'offrir une formation de nez, comme chez les parfumeurs, autour de la composition aromatique. « Même si je travaille le poisson et la viande, mon axe c'est le végétal : cueillette sauvage, fermentation. J'aime la cuisine très raffinée mais brute, qui ne dénature pas l'identité du produit. Mon objectif, c'est d'obtenir l'étoile verte ! », cette fameuse distinction de gastronomie durable créée par le guide Michelin. Affaire à suivre !

Ochre, 56, rue du Gué,
92500 Rueil-Malmaison. ochre.fr.



LES PIÈCES À RETENIR

Bonne nouvelle : toutes les collaborations design en exclusivité pour Waww La Table, confectionnées artisanalement dans Les Ateliers de Tyr, peuvent se dénicher sur la boutique en ligne waww.fr.



Les sets de table rayés noir charbon et les serviettes assorties dessinés par Aurélie Bidermann (25 et 18 euros).

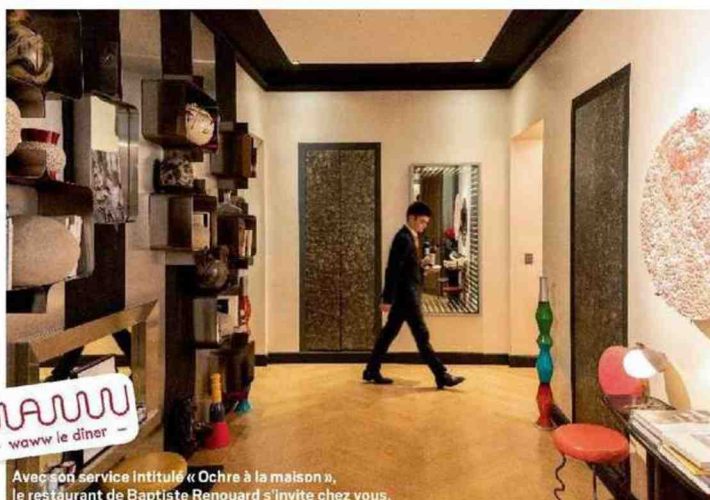
Les assiettes en céramique poissons collection « Locmaria » dessinées par l'architecte et designer Yann Le Coadic (72 euros).

La collection de verres « Nabucho » (à partir de 19 euros).



La carafe poisson « Peixies » (130 euros) et les vases totémiques en céramique dessinés par Bela Silva (198 euros).

PARIS MATCH DU 3 AU 9 AOÛT 2023
106



Avec son service intitulé « Ochre à la maison », le restaurant de Baptiste Renouard s'invite chez vous.

réunir des amis, des artistes et de nouvelles connaissances en créant une atmosphère unique. Pour cette édition, le rendez-vous est pris chez une avocate de renom. Le jeune chef étoilé Baptiste Renouard s'est installé avec sa brigade en cuisine. Au salon, on sert les créations apéritives de l'ex- « Top chef » avec une coupe de champagne Barons de Rothschild blanc de blancs, partenaire de la soirée. La journaliste Christine Okrent, le pénaliste et ancien bâtonnier de Paris Pierre-Olivier Sur, Alexandra Fain, fondatrice de la foire Asia Now, l'avocat Frédéric Naquet font leur arrivée. Les invités passent à table et la magie opère... Loin des sentiers battus, la scénographie noir et blanc assume un parti pris minimaliste : « Pas de fleurs, une table sans nappe... il fallait coller à l'esprit très contemporain de l'appartement. J'ai préféré des sets d'Aurélié Bidermann, des bougeoirs et un vase en céramique Bela Silva, car avant d'être utilitaire, c'est un objet d'art ! » explique Arabelle Reille. Sur les assiettes en céramique poissons de la collection « Locmaria » dessinées par le designer Yann Le Coadic défile un festin. D'abord des asperges croquantes avec du pomélo et un thé vert, du poivre vert et de la sauge, « une entrée qui assume

Un art de la table à retrouver en exclusivité sur le site.



l'amertume», s'amuse la toque hyper créative. Loin des clichés du caviar, l'esturgeon peut aussi se révéler un poisson d'excellence, « avec une chair ferme qui ressemble à de l'anguille, voire de la volaille... une façon écoresponsable de travailler un produit dans son intégralité », analyse Baptiste Renouard. « Je l'ai servi avec un jus d'artichaut qui s'approche d'un jus de viande et donne du caractère à ce poisson. » Si dans son restaurant il aime proposer la tête de veau comme un plat signature, ici la longue arrive façon vitello tonnato, twistée avec de l'ail noir et des œufs de truite. C'est un instant de grâce : les invités s'émerveillent.

Dans les verres « Nabucho » : un exquis Merle blanc de Château Clarke 2022. Une ultime gourmandise vient ponctuer ce show gourmet : le sarrasin servi avec un sorbet de lait ribot, sublimé par un Flechas de los Andes Malbec 2018. Extatique. À l'image de cette soirée parisienne qui incarne le nouveau souffle de l'excellence d'un dîner à la française... Wawwww !

Tous les détails et la vidéo de cette soirée sur parismatch.com et waww.fr.



Nathalie Obadia (en bas à g.), Françoise Dumas, Alexandra Fain (en haut), Daniel Templon et Odile Madar.