

C'est le produit qui nous guide avant tout »

Rencontre avec... Après avoir travaillé dans des établissements étoilés de Londres ou Moscou, Marie Hue et Sylvain Revelant ouvrent L'Achillée, un restaurant de produits frais, locaux et de saison, à Touques.

quelques jours de l'ouverture, les premières cagettes de légumes bio arrivent tout juste dans le restaurant. Les colombages beiges sur murs blancs. Un environnement idéal pour Sylvain Revelant, chef cuisinier de 35 ans, et sa compagne Marie Hue, pâtissière de 28 ans. « On voulait faire quelque chose d'authentique. Traiter des produits frais, locaux et de saison. Que ce soit le goût qui nous guide. »

De Londres à Moscou

Les deux se sont rencontrés en 2001, à Londres. « On travaillait avec Stéphane Darroze, au Connaught, un restaurant étoilé Michelin », raconte Sylvain Revelant. Puis on a participé à l'ouverture d'un autre de ses restaurants, à Moscou, en 2012. »

Le couple part ensuite travailler dans un établissement huppé de Saint-Barth', aux Antilles, avant de décider à ouvrir son propre établissement. « C'est un souhait que nous avons depuis longtemps », précise Sylvain Revelant, qui, avant de rencontrer sa compagne, est déjà passé dans de nombreux restaurants renommés, voire double étoilés, notamment dans le sud de la France, chez Bernard Loubet.

Marie Hue, elle, a trouvé sa vocation de pâtissière sur le tard, en passant un diplôme de cuisine et de pâtisserie, après une licence d'Anglais. « Après toutes ces expériences, je me sent prête. « On a travaillé à l'étranger, jusqu'aux Caraïbes. On n'a pas le regret d'avoir laissé passer une opportunité, résumement. Mais maintenant, on a envie de travailler pour nous. » Et à leur mariage...

Il y a six mois, ils cherchent une adresse en Normandie, terre natale de leur fille. Et tombent sur un res-



Après avoir beaucoup voyagé, Marie Hue et Sylvain Revelant ont choisi d'ouvrir leur restaurant, l'Achillée, à Touques.

taurant à vendre à Touques qu'ils renommèrent « L'Achillée » (prononcer « aquillée »). « L'achillée millefeuille est une plante médicinale et aromatique, que l'on trouve dans le Calvados et que j'utiliserai dans certains plats, au printemps », sourit Sylvain Revelant.

Belle palette de produits locaux

« Dans le Calvados il y a une belle palette de produits, c'est donc une évidence d'en proposer des frais, locaux et de saison. »

La viande est en effet normande, le

poisson débarqué à Trouville et les fruits et légumes viennent, pour l'immense majorité, de producteurs bio de l'Eure et du secteur de Lisieux.

La carte qui comporte trois entrées, quatre plats et deux desserts changera partiellement toutes les cinq à six semaines, pour « profiter des produits, au moment de l'année où ils ont le plus de goût », détaille Marie Hue.

Avec notamment, dans cette première carte d'hiver, une dorade grise avec cannellonis de céleri boule, coulis de cresson et huile d'argan. Rien d'exotique ramené de leurs multiples

expériences à l'étranger ? « Seulement par petites touches, précise le chef. C'est vrai que le voyage nous a ouvert l'esprit, mais c'est le produit qui nous guide avant tout. »

Virginie ÉNÉE.

Pratique : L'Achillée, restaurant, 90, rue Louvel et Brière à Touques. Ouvert du mercredi au dimanche soir, à partir du mercredi 11 janvier. Tél. 02 31 87 41 08. Compter 25 € le midi pour entrée-plat ou plat-dessert et café, de 30 à 60 € le soir, selon les formules.