

communiqué

Les Taillades L'Atelier... l'Art des Mets

Du très inédit... saveur plantes sauvages !

Aux Taillades, ce sont désormais Romain et Peggy Dumas qui vous accueillent à la table de L'Atelier l'Art des Mets. Un couple de passionnés à la ville comme à la scène, passé par de nombreuses et emblématiques maisons étoilées. Invitation à découvrir dans un espace réinventé à leurs couleurs, de très inédites inspirations culinaires... saveur plantes sauvages. Romain, formé aux fourneaux d'Eric Sapet ou Jean-Jacques Prévôt comme Chef exécutif (pour ne citer que les chefs du cru), a choisi de proposer dès ce printemps sa propre signature.

"Une cuisine de la Nature, mettant à l'honneur les mille et une saveurs des végétaux sauvages comestibles que je vais chercher moi-même dans nos collines et campagne environnantes". Une inspiration née au contact de Nadine Maffli - elle-même formée par Mireille Sicard, référence en la matière -, que le jeune et talentueux chef s'attache à décliner au rythme des saisons



et du cycle naturel des plantes et des fleurs. Bourrache, menthe, asperges et oseille sauvages, roquette, blettes, orties, coquelicots et, bien sûr, romarin, thym, sarriette, fenouil... Grâce à la créativité, à la recherche de l'esthétique et de saveurs nouvelles, et au travail de beaux produits, toutes ces plantes trouvent place dans l'assiette, non

comme décor mais bel et bien comme savoureux accompagnements (garnitures ou condiments), de viandes et poissons du moment... De l'entrée au dessert, des recettes créées pour surprendre et convaincre, sans effet de mode, où la plante est exprimée cuite ou crue, sur le thème

d'une cuisine soucieuse de goût. Des délices que Peggy propose en salle autour de différents menus, à accompagner d'une très belle sélection de vins régionaux (aussi en bio). L'Atelier l'Art des Mets... en salle design épuré et cosy à la fois, ou en terrasse à l'ombre de la tonnelle.



L'ATELIER... L'ART DES METS

500, route de Robion - 84300 Les Taillades

Tél : 04 90 72 37 55

Fermé le dimanche midi et soir (privatisation possible).

- L'Atelier, formule déjeuner uniquement en semaine : plat du jour à 11,90 €, plat + entrée ou plat + dessert (au choix) à 14,90 € et menu complet à 16,90 €.

- Midi & Soir, menu / carte Florilège : entrée-plat-dessert (32 €), entrée-plat (29 €), plat-dessert (26 €).

Menu Dégustation (49 €). Menu enfant 11 €.



Prestations traiteur sur commande (à emporter)
et Ateliers cuisine de plantes sauvages