

COMMUNIQUE DE PRESSE

2011...l'Atelier, un univers en expansion !

L'Atelier fêtera le 13 mars 2011 ses cinq ans d'existence.

A cette occasion, Jean-Luc RABANEL engage l'Atelier dans un nouveau cycle d'expansion en triplant sa superficie initiale.

Fidèle à sa philosophie, le nombre de convives demeure limité à 30 couverts par service, mais le chef offre désormais à sa clientèle...un environnement plus adapté à sa quête créative et gourmande.

Il compose un espace d'accueil immersif où sur le thème des 5 éléments – l'eau, le feu, la terre, l'air et le végétal – chaque convive entrera en osmose avec sa cuisine.

Au sein de cette galerie d'expression culinaire, Jean-Luc RABANEL poursuit sa démarche de création permanente et impose la **cuisine du vivant** - dont il est l'initiateur - comme une branche incontournable de la cuisine contemporaine.



L'atelier

Jean-Luc RABANEL, AN V – Dossier de Presse

❶ 2011...l'Atelier, un univers en expansion !

- 2006...la création : naissance de l'Atelier
- 2007, 2008, 2009...la consécration : 2 étoiles au Michelin, 4 toques et cuisinier de l'année pour le Gault et Millau « extra-créateur », Chevalier des Arts et des Lettres, Maître Cuisinier de France...
- 2010... la diffusion de la Cuisine du Vivant : après 4 années consacrées à la conceptualisation de la Cuisine du Vivant, le chef crée trois nouveaux concepts pour diffuser sa philosophie : l'Ecole de Cuisine, la Salle à Manger et l'ode.
- 2011...expansion de l'Atelier : la galerie d'expression culinaire de Jean-Luc RABANEL triple sa superficie. Le Chef offre à ses convives un espace d'accueil immersif sur le thème des 5 éléments : l'eau, le feu, la terre, l'air et le végétal. Il agrandit ses cuisines. Plus de confort pour ses clients et ses équipes, pour un nombre de convives inchangé.

② ... cuisinier du vivant

...la cuisine du vivant

La Cuisine du Vivant est l'aboutissement actuel de la démarche gastronomique de Jean-Luc RABANEL conceptualisée au sein de son Atelier depuis 2006.

« C'est la conséquence naturelle de ma démarche de cuisinier, une évidence qui m'a amené à offrir aux légumes les premiers rôles de mes créations ».

La Cuisine du Vivant c'est une cuisine qui tire le meilleur parti de la diversité du monde végétal. *« Tous les légumes, modernes ou anciens, tous les fruits, locaux ou exotiques, nous intéressent pour les possibilités infinies de création qu'ils offrent. Nous conservons intacts leur intégrité de goût et d'aspect. Cette philosophie nous l'appliquons chaque jour avec plus de 100 espèces végétales pour créer notre cuisine du vivant ».*

La Cuisine du vivant c'est une cuisine saine, dans sa préparation comme dans sa philosophie. Comme la vie, elle ne cesse d'évoluer, de s'adapter et de se transformer.

Cela reste avant tout une cuisine de créateur et d'émotion !

...une cuisine d'émotion

A l'Atelier nous recherchons l'Emotion de nos convives. Le plaisir est un préalable, indispensable mais il n'est pas suffisant. Nous souhaitons aller au-delà et provoquer chez chacun une série de chocs et de surprises aussi intenses qu'éphémères. Chaque plat doit être une émotion. De l'énoncé de son nom à sa dernière bouchée, il doit plonger le dégustateur dans le registre de la découverte. Nous concevons chaque menu comme une mise en scène complexe, précise et bien réglée. Le rythme des plats, l'alternance des saveurs et des textures, la présentation des assiettes, le service, tout tend à engendrer de l'Emotion : la joie, la surprise, l'étonnement, l'enthousiasme, l'amusement, la jubilation et voire même la perplexité. Nous voulons construire par touches fugaces...un souvenir durable.

③ L'Atelier, galerie d'expression pour une cuisine d'auteur.

L'Atelier est une **galerie sensorielle** où tout au long de l'année Jean-Luc RABANEL et son équipe présentent leurs créations culinaires.

Leur ambition est simple : développer **une cuisine d'auteur**, une cuisine où le chef s'implique dans chaque plat, une cuisine où la technique et le savoir-faire se placent au service d'une intention, d'une émotion, d'un ressenti.

Tout au long de l'année, ils cherchent, innovent, et expérimentent. *« Je n'envisage pas la cuisine comme un exercice de reproduction mais bien comme une opportunité permanente de créations et de renouvellement. Avec mon équipe, nous aimons la nouveauté, nous privilégions l'innovation, nous recherchons l'inédit. »*

Avec L'Atelier Jean-Luc RABANEL a créé un restaurant atypique. Atypique par sa vocation, une galerie d'expression culinaire, atypique par son style. *« J'ai voulu créer un lieu différent, un lieu intime, simple, élégant et accueillant. »*

La décoration est sobre et contemporaine. Le service est simple, précis et attentif. Le chef a formé une équipe de professionnels jeunes, dynamiques qui reflètent au plus près son univers artistique.

④ L'Atelier, créations de l'an V

Les Créations de l'Atelier du Vivant AN 4 (Printemps 2011)

Menu « Créations » : **55 €**

Menu « Créations » - accord mets & vins : **100 €**

Menu « Emotions » : **95 €**

Menu « Emotions » - accord mets & vins : **160 €**

○ Tempura de jeunes légumes/sauces thaïes ○ Dry topinambours/poutargue/caviar de champignons noirs & pousses d'herbes ○ Sablé parmesan noisettes échalotes confites au vinaigre de riz/gambas sauvages mi-rôties/ caramel d'orange & gelée de Campari ○ Ravioles d'artichauts barigoules / artichauts poivrades crus / cébettes / roquette / bouillon pistou & croute de pain aux éclats de noisettes / caramel balsamique & Patta Negra ○ Panais écrasés à la fourchette / bouillon de coquillages fèves / turbot sauvage & pousses de sechouan ○ Risotto (végétal) de céleri boule / noix de coquille Saint-Jacques / râpée de main de Bouddha / feuille et écume d'huitre végétale ○ Assiette végétale CCPR (légumes cuits-crus-pochés-rôtis) / Jarret de veau longuement rôti aux piments d'Espelette & jeunes pousses de salade ○ Petit chèvre frais de la Vallée des Baux / moutarde de poivrons rouges et gingembre / tuiles de poivrons jaunes & roquettes ○ Pain brioché façon pain perdu / mangue ananas .../ lait de tapioca / sel d'épice / lait glacé au bâton de réglisse ○ Sablé pur beurre salé / banane fraissinette rôtie / réduction de passion fraîche / sorbet passion minute ○ Calisson aux olives noires confites / lait glacé à l'anis gras / croustillant aux olives ○ Macarons by JEAN-LUC RABANEL

🍷 Le Bistro A Coté... de l'autre coté !

Le Bistro A Coté a été créé à l'automne 2007. Il est situé à quelques pas de l'Atelier.

Jean-Luc RABANEL a puisé dans ses souvenirs d'enfance et dans ses premières années d'apprentissage de la cuisine pour créer ce lieu ouvert et chaleureux.

A Coté n'est pas une dépendance de l'Atelier. C'est un lieu unique qui a sa propre vocation et sa propre personnalité. L'objectif est d'y réinterpréter aux quotidiens les plats traditionnels, les plats d'enfance de ceux qui ont eu la chance d'avoir une mère ou une grand-mère qui savait cuisiner.

Jean-Luc RABANEL et son équipe créent ici une cuisine gourmande, chaleureuse et joyeuse, une cuisine que chacun aime à retrouver.

Le chef, omniprésent, dévoile une autre facette de sa personnalité, celle des origines terriennes, des goûts authentiques et des repas de fête.

Le Bistro est entré au Guide Gault Millau en 2008 ainsi qu'au Guide Michelin en 2009.

Les grands classiques d'A Coté :

🍷 Saint-Jacques / Huitre/ Homard / Champignons... 🍷 Tarte fine de légumes croquants & Saint-Jacques 🍷 Poêlée de moules, chipirons & Salamanque 🍷 Pintade en croute de sel non raffiné, romarin & graines sauvages 🍷 Epaule d'agneau confite aux piments d'Espelette 🍷 Brandade de morue 🍷 Poissons sauvages à la plancha 🍷 Côte de taureau grillée et béarnaise 🍷 Turbot sauvage à la plancha 🍷 Millefeuille 🍷 Saint Honoré au pralin 🍷 Tarte au pomme tiède crème glacée vanille 🍷 Opéra 🍷 Tarte amandine aux poires 🍷 Croustillant noix de pecan & ananas

Les créations journalières d'A Coté :

Tous les jours innovation, créations et émotions sont au rendez-vous avec les produits de nos paniers : légumes, viandes, herbes, poissons....

🍷 www.bistro-acote.com

⑥ L'Ecole de Cuisine du Vivant de JEAN-LUC RABANEL

L'Ecole de **Cuisine du Vivant** de Jean-Luc RABANEL a ouvert ses portes en mars 2010.

C'est un double concept :

Les cours de cuisine :

Le principe : des cours de cuisine pour apprendre la cuisine du vivant et découvrir l'univers créatif philosophique et quotidien d'un grand Chef. Les cours de cuisine sont assurés par le Chef et son équipe. La méthode proposée par est très interactive : le programme est défini au début de chaque cours en fonction des participants (leur niveau, leurs souhaits, leurs envies, leurs attentes), de la saison (produits disponibles) et des inspirations du chef. Les cours se déroulent dans les cuisines de l'Atelier. Pour conclure le stage, les participants déjeunent ensemble à la Salle à Manger de

Rabanel Inside :

Le principe : une matinée d'immersion totale dans les cuisines de l'Atelier de Jean-Luc RABANEL. Les participants sont accueillis par le chef à 8h30 en même temps que le reste de la brigade. Après un rapide briefing, ils sont répartis sur les différents postes de la cuisine. Encadrés par le chef et la brigade, ils participent à l'élaboration et aux créations des recettes de l'Atelier.

La matinée est suivie d'un déjeuner à la Salle à Manger de Jean-Luc RABANEL pour déguster les plats réalisés, et les accords mets et vins présentés par le sommelier de l'Atelier.

Informations pratiques

Cours de cuisine

Dates : pour les individuels : le lundi ou le mardi, consulter le site www.rabanel.com ; pour les groupes (à partir de 6 personnes) : contacter l'Atelier au **04 90 91 07 69**

Durée : 2h30 (9h30-12h00)

Tarifs : Cours : 85 €/personne ; Cours + repas : 140 €/personne

Rabanel Inside

Tarifs : Cours : 145 €/personne ; Cours + repas : 200 € /personne

Nombre de participants : 1 à 2 personnes par service

Date : tous les jours d'ouverture de l'Atelier...sur réservation

⑦ La Salle à Manger... de Jean-Luc RABANEL

SAM à ouvert ses portes en avril 2010.

Au coté de sa Galerie d'Expression (L'Atelier) et de son Bistrot (A Coté), le chef souhaitait depuis longtemps pouvoir disposer d'un lieu réservé aux grandes tablées (à partir de 8 personnes).

Telle est la vocation de la Salle à Manger, un endroit privilégié et détendu au cœur des cuisines de l'Atelier pour déguster les créations de Jean-Luc RABANEL.

Les hôtes de Jean-Luc RABANEL ont ici la possibilité de déjeuner ou dîner dans un lieu privatif, séparé des cuisines et de la brigade par de grandes baies vitrés.

Au-delà du plaisir de découvrir ou de redécouvrir la cuisine du vivant, la Salle à Manger offre la possibilité d'une expérience originale, à vivre entre amis, une immersion singulière dans un univers habituellement secret...les cuisines d'un restaurant doublement étoilé.

Tous les plats proposés sont réalisés dans les cuisines de l'Atelier :

Déjeuner : Menu 37 € (entrée, plat et dessert)

Dîner : Menu 55 € (entrée, plat, fromage, dessert)

⑧ Iode... de JEAN-LUC RABANEL

IODE à ouvert ses portes en Juin 2010.

Entre sa Galerie d'Expression Culinaire (L'Atelier) et son Bistrot (A Coté), le chef a créé un lieu de dégustation entièrement consacré à la mer et à ses richesses.

Il y propose, chaque jour, une sélection de meilleurs coquillages et poissons de petite pêche, servis sur place ou à emporter.

La fraîcheur, la qualité, l'authenticité des saveurs sont les maîtres mots de ce lieu qui constitue une autre façon de découvrir l'univers de Jean-Luc RABANEL.

⑨ Jean-Luc RABANEL

Jean-Luc RABANEL est l'actuel chef et propriétaire du restaurant l'**Atelier** à Arles et du **Bistro A Coté**.

Gascon d'origine, créateur par nature, il a ouvert à Arles au printemps 2006 l'Atelier. Il devient «Cuisinier de l'Année 2008 » par le Guide Gault Millau 2008, en s'octroyant 3 toques et une note de 17/20, puis en 2009 il **obtient 4 toques**, le classant parmi les tables les plus prestigieuses de France. En 2008 il édite son premier livre « L'Atelier du vivant ».

En octobre 2009 il est élevé au grade de chevalier des Arts et des Lettres par le Ministre de la Culture.

L'Atelier **a reçu sa seconde étoile Michelin en 2009** après avoir obtenu la première au printemps 2007.

Le Bistro **A Coté**, crée à l'automne 2007, est situé à quelques pas de l'Atelier. Il est entré au Guide Gault Millau en 2008 ainsi qu'au Guide Michelin en 2009.

CUISINETC, la société de consulting, création et développement de cuisine exerce depuis 2001 auprès de professionnels des métiers de bouche et d'hôtellerie.

⑤ Images & revue de presse

Images libres de droit et téléchargeables sur www.rabanel.com

⑥ Contact

L'ATELIER

L'atelier

7 rue des Carmes

13200 ARLES

04 90 91 07 69

contact@rabanel.com

www.rabanel.com

