Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 18 juin 2024

‘Ineffable’, un feu d’artifice de textures, couleurs et saveurs dans ce nouveau restaurant de Barbentane

Au pied de la Montagnette, Ineffable se dresse sur votre gauche, dans la montée de la Rue Grande. À la tête de ce nouveau restaurant gastronomique, un duo de choc. Marie Salomez, maître d’hôtel, sommelière et propriétaire des lieux, et le chef étoilé Nicolas Thomas qui sublime végétaux, produits de la terre et de la mer pour une expérience gourmande unique.

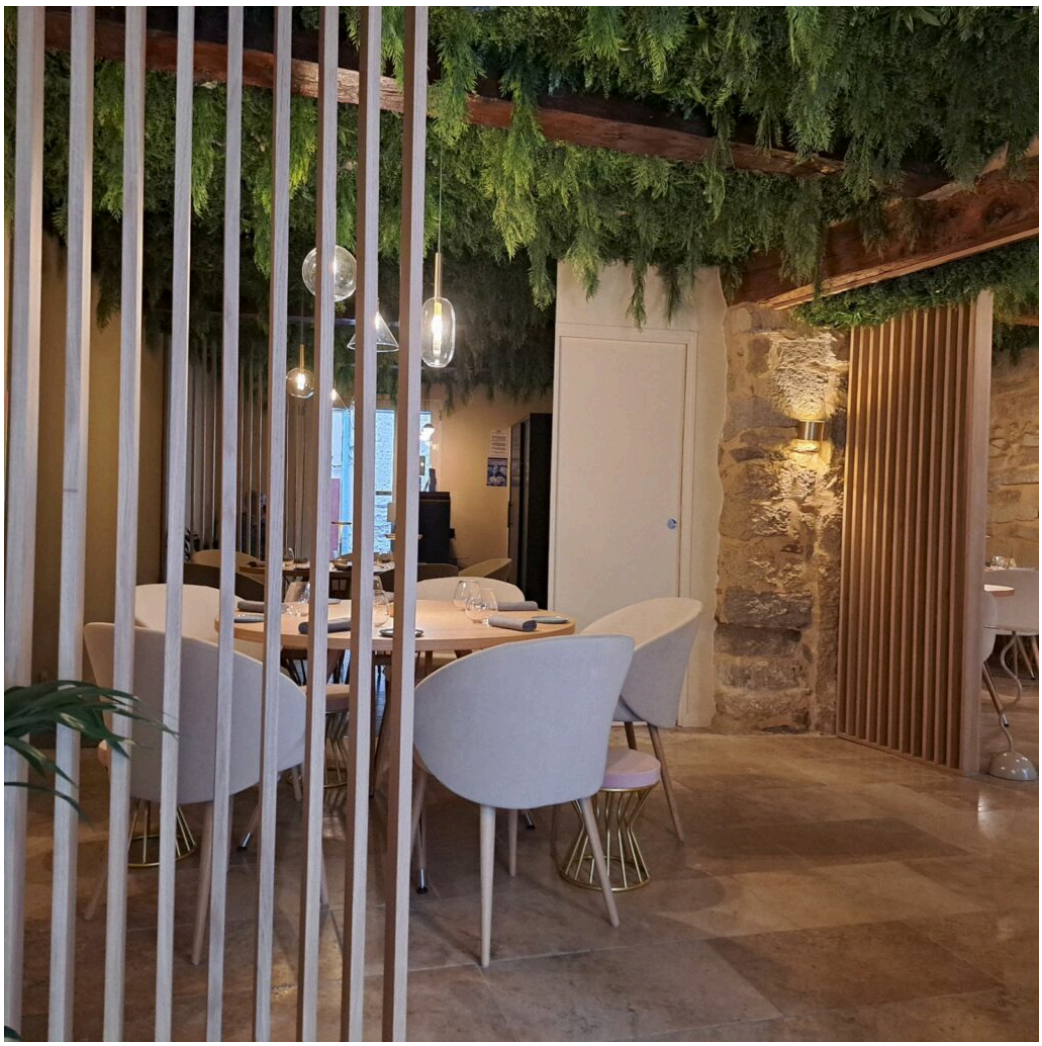
Ils ont métamorphosé une ancienne pizzeria en une adresse incontournable pour les amateurs de cuisine

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 18 juin 2024

subtile et raffinée. Dans un cadre chic, feutré, nature avec poutres, meubles épurés en chêne blond, sols et murs de pierre sèche, textiles beiges, lumière douce, Ineffable décline les arts de la table avec des couverts créés par un artisan du nord Vaucluse, en bois d’olivier, en acier chromé ou mat, selon les plats. Ici, tout est pensé, pas de place pour l’improvisation.



Une cuisine raffinée et minutieuse

Même si « ineffable » signifie « qui ne peut pas être exprimé par des paroles », il va bien falloir utiliser des mots pour traduire les impressions que provoquent ces mets. Nicolas Thomas a découvert la grande cuisine un jour dans un restaurant étoilé. « Cet univers m’a donné un immense plaisir, je me suis dit : je m’y mets. C’était un bonheur global entre la décoration sobre, style scandinave, pastel, les verres, la vaisselle, la quintessence des goûts », explique le chef qui a commencé dans la région toulousaine, continué sur la Côte d’Azur, puis en Bourgogne, avant de poser ses couteaux et sa créativité à Barbentane.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 18 juin 2024

Il poursuit, dans sa cuisine ergonomique, en acier brossé, où tout est rangé au millimètre : « Ce qui m’intéresse, c’est la nature, le végétal, les produits de saison. Ici, on a la chance d’avoir d’excellents légumes bio. Pas très loin, les navets et betteraves du Var, les courgettes rondes Zapallito, les agrumes, les poissons de Méditerranée, la viande de Châteaurenard. Je suis plutôt autodidacte, ni disciple ni admirateur, mais plutôt inspiré par le chef aveyronnais Michel Bras qui a une intelligence hors norme et fait une cuisine souvent associée aux herbes fraîches et aux fleurs. »

Entre « Nature, Mer & Pâturages » comme le titre sa carte, Nicolas Thomas est un passionné, un acharné du travail : « Il me fait vivre. Ce n’est pas une volonté mercantile de gagner de l’argent ou de financer ma retraite. C’est le résultat d’un processus de réflexion, de volonté d’apporter plaisir, détente, surprise, évasion à ceux qui franchissent la porte du restaurant, en somme, un peu de supplément d’âme. »

Cet homme est accro à la discipline : « La pâtisserie, c’est au gramme près, la cuisine aussi, tout est précis, le poids, la découpe, la température, l’assaisonnement, la durée de cuisson. Dans un crémeux basilic citron, si on ne respecte pas tout cela, le basilic va noircir. La régularité, c’est ma tranquillité d’esprit. Bien sûr, on peut aussi donner libre cours à l’artistique, mais il faut un socle défini. »

De chef de rang à maître d’hôtel et sommelière

Voilà pour le chef étoilé. Place à Marie Salomez, elle est chef d’entreprise, mais aussi maître d’hôtel et sommelière, à moins de 30 ans ! « Un jour, quand j’avais 5-6 ans, j’ai dit à maman, en sortant du restaurant, c’est trop chouette, je ferai ça quand je serai grande. Après un bac général, j’ai passé un BTS Hôtellerie Restauration Arts du service Cuisine. J’ai commencé à travailler à Chamonix comme chef de rang, puis auprès du chef Michel Bras. Ensuite comme maître d’hôtel et c’est avec Franck Putelat, double étoilé à Carcassonne, meilleur ouvrier de France — qui a aussi un établissement en face des Arènes de Nîmes — que j’ai été nommée maître d’hôtel en 2019. Puis je suis partie en Angleterre. Mais avec la crise sanitaire et le confinement, je suis revenue en France, chez mes parents à Toulouse et j’ai rencontré Nicolas à Verfeuil, en Occitanie. Nous avions la même envie, la même vision de la gastronomie. C’est alors qu’a débuté notre aventure culinaire à quatre mains ».

La patronne d’Ineffable s’explique : « L’intérêt, quand on n’a personne au-dessus, c’est de tout décider soi-même, faire ce qu’on veut, selon nos inspirations. » Comme elle occupe aussi le poste de sommelière, elle a choisi pour sa carte des vins des Côtes-du-Rhône, du Châteauneuf-du-Pape, du Languedoc, des Corbières, du Jurançon, surtout du blanc et du rouge, peu de rosés. L’important, c’est de trouver le bon accord mets-vins, avec des saveurs et des arômes. »

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 18 juin 2024

Marie Salomez et Nicolas Thomas. ©Ineffable

Le doux mélange de goûts, textures, couleurs, saveurs et parfums

C’est alors que débute le repas de fête chez Ineffable avec une entrée. Une succession d’assiettes-surprise, en trompe-l’œil parfois : d’abord une fausse olive verte qui est, en fait, une mise en bouche au thon, puis une glace à la betterave et œufs de truite fumée surmontée d’une tuile croustillante. Suivent une tartelette d’oignons, mousse de yaourt et anchois, puis un flan cuit à la vapeur accompagné de gelée de soja et d’agrumes avec de la poutargue de Martigues, un crémeux de carotte aux œufs de brochet et crémeux de basilic qu’on peut saucer avec le pain aux olives du chef.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 18 juin 2024

Toute cette quintessence de goûts, de textures et de couleurs crée une cuisine délicate. Avec par exemple, une asperge blanche servie avec un crémeux de pistache, du saumon séché, surmontée de fleurs et herbes fraîches d’Emilie de Barbentane et d’une mousse de pomélo légèrement brûlée. Un plat 100% végétal composé de sommités de brocoli nains, de courgette, betteraves, mini carottes, fèves, chou, basilic. Et enfin un dessert glace vanille, tartelette cacao et mousse soufflée, total péché de gourmandise.

Foncez à Ineffable. Il ne contient que 16 places, alors réservez votre place pour un moment inoubliable, une symphonie de sensations, une expérience exquise à 20 km d’Avignon, entre Alpilles et Camargue.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Andrée Brunetti le 18 juin 2024

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 18 juin 2024

©Ineffable

Contacts : contact@restaurant-ineffable.fr / 04 90 26 58 86

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !