



*La cuisine ouverte, bien ventilée, ouvre sur la salle désignée par Bruno Borriane.*





# PRINCE DE GALLES LA VIE À PLEINES DENTS

CHEF ÉTOILÉE DE « LA SCÈNE », LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE DU PRINCE DE GALLES À PARIS, L'ÉPICURIENNE **STÉPHANIE LE QUELLEC** CONCILIE AVEC BONHEUR SES DEUX PASSIONS : FAMILLE ET CUISINE. ET CONCOCTE LE WEEK-END AVEC SON MARI, CHEF LUI AUSSI, DES RECETTES QUI ENCHANTEMENT LEURS TROIS FILS.

ANNE-MARIE CATTELAÏN-LE DÙ



Si vous voulez que le regard clair et lumineux de Stéphanie Le Quellec s'assombrisse, demandez-lui s'il existe une cuisine de femme... Elle déteste, vous opposant tout de go qu'elle défie qui que ce soit, les yeux bandés, de « sexuer » un plat. Ajoutant : « C'est avant tout une question de personnalité, de sensibilité, de savoir-faire. » Bien, chef ! Franche, directe, simple. Comme sa cuisine, sans chichis et sans détours. Selon elle, « se trouver et trouver son style, c'est un long cheminement, une preuve de maturité. J'y parviens grâce à l'expérience acquise à Terre Blanche en Provence, puis au Prince de Galles, et à l'équilibre que je puise auprès de ma famille, à mes voyages. Je me débarrasse de tout ce qui est superflu, surfait. J'épure. Je vais à l'essentiel ». Voilà cinq ans que Stéphanie Le Quellec est chef au Prince de Galles, avec une mini-interruption pour donner naissance à Arthur, son « petit roi », son troisième garçon : un bambin d'un an à peine dont les rondeurs craquantes témoignent de son plaisir à dévorer

les plats de maman et de papa. « J'apprends à mes enfants le plaisir de la table. Je suis une incondionnelle des bons produits. Je les traque tout aussi bien le week-end avec mon mari qu'en semaine pour La Scène. J'aime échanger avec les producteurs, conter leur histoire, leur savoir, confie celle qui pourrait parler du sujet pendant des heures. Si Sylvain Erhardt du domaine de Roques-Hautes à Senas, dans les Bouches-du-Rhône, me livre en douze heures ses asperges tout juste récoltées, c'est parce qu'il sait que je vais les respecter, les trousser immédiatement, sans qu'elles ne passent ni par la case frigo, ni par la case eau. Elles sont cuites dans une extraction de leur jus pour que leur goût, leur texture demeurent intacts. Sylvain travaille douze mois pour récolter ses asperges, j'ai donc le devoir de le mettre en valeur. Le sourcing (identification et sélection des fournisseurs, NDLR) participe pour moitié, au moins, à la qualité d'une carte. Entre chefs, nous partageons nos bonnes adresses, nos décou-



## & À TABLE



*Dès le mois d'avril, les asperges d'un petit producteur, cueillies la veille en Provence, sont cuisinées le lendemain, sans séjourner dans un frigo. Un concentré de goût.*

*La chef Stéphanie Le Quellec aime dresser ses plats avec une grande minutie et venir en salle saluer ses convives.*



vertes, toujours à l'affût du meilleur. En Polynésie, j'ai dégotté auprès d'un petit agriculteur la meilleure vanille, grasse, souple, un rien poivrée, qui s'accorde à merveille avec les langoustines de Gilles Jégo en provenance du Morbihan. C'est ça, la cuisine. Une alliance de compétences. Avec ma brigade, nous réfléchissons en permanence à la manière de valoriser les produits. Nous dialoguons, échangeons, testons. Mon idée : concilier l'inconciliable, un grain de folie, de fantaisie, avec quelques mesures d'instantané et d'instinctif. »

Le dimanche, tantôt au marché Poncelet dans le XVII<sup>e</sup> arrondissement de Paris, tantôt du côté de Fécamp en Normandie, où elle se ressource régulièrement, la chef déambule d'étal en étal, avant de finir par un rituel : « Je m'attable avec mon mari autour d'une bonne bouteille, nous échangeons nos idées, puis nous nous mettons aux fourneaux. » Passionnément. ■

**Ouvert le soir, du mardi au samedi.**  
**Menu à partir de 125 € (avec accord vins + 65 €).**

### Dialogues

Amateur de vin ? amoureux du théâtre ? La Scène, bien nommée, innove pour satisfaire les uns et les autres.

Tous les mardis soir, Cédric Maupoint, sommelier hors normes, donne le rythme avec « Le Vin du Prince », un menu orchestré autour d'un vigneron ou d'une région viticole, avec la participation de la chef Stéphanie Le Quellec. L'occasion de découvrir des crus incroyables. 140 €, vins compris.

Avec la complicité de l'acteur Jacques Weber, la chef initie des dîners théâtraux. C'est unique ! À la clé, des échanges inattendus entre les acteurs, la brigade et les hôtes. Prochaine date : le 30 mai 2018, autour de Marcel Pagnol. Un grand moment de culture et de gastronomie. Menu 195 €, vins, eau et café compris.





*Un service attentif, convivial, dans une salle résolument contemporaine et un art de la table exquis, choisi par la chef.*



## La recette de la chef

### Succulentes tomates

#### Ingrédients (pour 4 personnes)

- 2 tomates cœur-de-bœuf ● 4 tomates Green Zebra ● 2 tomates ananas,
- 4 tomates noires de Crimée ● fleur de sel ● poivre Timut
- 1 citron vert ● 2 gousses d'ail ● 80 g de gingembre frais
- huile d'olive vierge ● 12 framboises ● 2 grappes de groseilles
- petites feuilles de basilic et de marjolaine ●

#### Pour le sorbet aux herbes :

- 1 demi-botte de menthe ● persil ● coriandre ● 1 yaourt et demi (nature) ● 30 g de Trimoline (sucre inverti) ● stabilisateur (vendu en sachet de 10 g, Stabglace par exemple) ● 20 g de mascarpone ● 20 g de Philadelphia (fromage crème)

#### Recette

**Sorbet aux herbes :** Effeuilier les herbes. Mixer à cru avec le yaourt. Faites chauffer la Trimoline, le stabilisateur, le mascarpone et le Philadelphia. À ébullition, mixer. Passer au chinois, refroidir, faire prendre à la sorbetière.

**Les tomates :** Mincer les tomates, couper en gros quartiers. Disposer dans un plat allant au four. Assaisonner de fleur de sel, poivre, zeste de citron vert, puis badigeonner de purée ail et gingembre. Arroser d'huile d'olive et réserver une heure. Mettre au four à 250°C pendant cinq minutes. Laisser tiédir, puis dresser dans une assiette. Agrémenter de framboises, groseilles, herbes. Servir autour le jus de cuisson frais, ajouter une cuillère de sorbet aux herbes.



## ESPRIT DES LIEUX

Voisin immédiat du Four Seasons George V, le Prince de Galles est presque son frère jumeau puisqu'ils ont été construits par le même architecte spécialiste de l'Art déco, Arvidson, et inaugurés tous les deux en 1928. Là s'arrêtent les ressemblances. Comme des jumeaux, la vie les a façonnés et leur a donné une personnalité bien distincte. Les ors et les people pour le premier. L'adresse très parisienne chic, feutrée, pour le second. Après quelques errements, le Prince de Galles a retrouvé son identité première en 2013, une fois terminée la rénovation menée par Pierre-Yves Rochon. La star de la décoration hôtelière de luxe a insufflé

son style dans les chambres, le lobby et le bar. Les Heures. Marbre noir Saint-Laurent, ébène de Macassar, bronze, teintes douces (un bleu gris notamment) dessinent un cadre précieux et chaleureux, qu'aimait particulièrement Winston Churchill. Fleurs blanches et empreintes féminines, dont celles de la chef concierge Marie-Liesse Thery (un puits de sciences sur Paris), illuminent ce 5-étoiles au style boutique-hôtel, à deux pas des Champs-Élysées.

**115 chambres, 44 suites. Membre de The Luxury Collection. À partir de 680 €.**