

LA BALETTE FAIT PEAU NEUVE

Avec une vue imprenable sur la mer Méditerranée, le restaurant étoilé, situé à Collioure dans les Pyrénées-Orientales, est une valeur sûre en plein renouveau. Le chef, Laurent Lemal, nous parle cuisine, art de la table et engagement.

■ Par/by Céline Vautard

L'étoile Michelin brille toujours, et pour la troisième année consécutive, au-dessus de La Balette (Hôtel Relais des 3 Mas) à Collioure, dans les Pyrénées-Orientales, avec Laurent Lemal. Aux commandes de la cuisine depuis février 2020, le chef a surmonté la crise sanitaire et a même fait de 2022 une année de record en termes de fréquentation.

2023 s'annonce sous les meilleurs auspices avec une cuisine toujours plus locale et vertueuse et des goûts tout en finesse et en inventivité.

UNE SALLE MODULABLE

D'avantage tourné vers la nature, l'établissement a refait sa salle. « *L'idée est de s'améliorer continuellement et cela s'applique pour tout, explique Laurent Lemal. Nous sommes au cœur d'un environnement naturel exceptionnel avec une vue spectaculaire sur la Méditerranée, il nous fallait être au plus proche d'elle.* »

En abandonnant le nappage l'an passé, l'insonorisation a d'abord été revue pour rendre l'ambiance plus agréable. En parallèle, l'architecte Sébastien Macabiau s'est attelé au dessin de nouveaux mobiliers pour la petite salle cosy. « *Nous avons opté pour des tables aux formes de galets qui rappellent ceux de la plage voisine* », explique le chef. Toutes différentes et travaillées dans différentes essences de bois, elles peuvent s'assembler pour accueillir de 2 à 8 personnes et ainsi moduler la salle selon le nombre de convives. Une belle prouesse assortie de chaises confortables et d'un bar atypique.

UNE MULTITUDE DE CONTENANTS

Chaque table accueille les clients avec des assiettes de présentation minimales (Serax), une serviette en coton (Garnier-Thiebaut), un gobelet à eau tout en rondeur (Chef & Sommelier) et une petite lampe de table qui permet de varier l'intensité lumineuse. Arrive ensuite le menu en 7, 8, 10 ou 12 services servis dans des contenants divers et variés. « *Nous n'avons pas de carte,*

The Michelin star continues to shine brightly over the La Balette (Hôtel Relais des 3 Mas) at Collioure in the Pyrénées-Orientales region of France where Chef Laurent Lemal practises his craft – and it is shining for the third consecutive year. The Chef has been at the helm of the kitchen there since February 2020, having powered through the pandemic and even achieved record visitor figures during 2022. The figures are looking very good for 2023 too, with a cuisine that is ever more local and ethical and flavours that are inventive and delightful.

A MODULAR DINING ROOM

The restaurant has revamped its dining area, that is now even more nature-orientated. “*The idea is to be continually improving, and that goes for everything*,” explains Laurent Lemal. “*We are situated right at the heart of an outstanding natural environment with spectacular views across the Mediterranean – we simply had to embed that to a greater extent.*” With the abandonment of table linen last year, the restaurant’s soundproofing was first reviewed to make for a more pleasing ambiance.

Alongside that, the architect Sébastien Macabiau has embarked upon the designing of new furnishings for the small cosy dining area: “*We have opted for pebble-shaped tables that echo the pebbles of the nearby beach*,” explains the Chef. Each table is different and made of different woods, and can be assembled to accommodate 2 to 8 people so that the room can be adjusted in line with the number of guests. It makes for a lovely setting, with comfortable chairs and an unusual bar area.

A MULTITUDE OF CONTAINERS

Customers are welcomed at every table with minimal presentation plates (Serax), a cotton napkin (Garnier-Thiebaut), a rounded water tumbler (Chef & Sommelier) and a small table lamp for varying the light intensity. Then along comes the food in 7, 8, 10 or 12 courses served in varied, diverse containers: “*We don’t have a set menu, the customer decides how many courses they want*,” says



A REVAMP FOR LA BALETTE

With its breathtaking views across the Mediterranean, the revamped starred restaurant is set to be a huge hit. The Chef of the restaurant, located at Collioure in the Pyrénées-Orientales region of France, talks to us about food, tableware, and engagement.



A boutique hotel experience for the home and workspace, as well as for the restaurant and hotel business.



Visit us at Maison&Objet | Hall 3 | Booth E68 | 07/09/2023 - 11/09/2023



www.spcollection.eu

Fine Dining & Living | Herentalseweg 68 | 2440 Geel | Belgium | +32 (0) 14 24 29 00 | info@finedl.eu



le client choisit son nombre de services, souligne le chef. Il revient au personnel de salle de cerner les goûts et l'état d'esprit de celui-ci pour lui proposer un menu sur-mesure, égrené de belles surprises. Chaque plat a une assiette définie parmi la trentaine de modèles dont nous disposons. Cependant, chaque année, je demande un budget pour choisir 4 à 5 nouveaux modèles d'assiettes (entre 12 et 18 pièces par modèle). J'aime surprendre les habitués. La vaisselle n'est pas un gros investissement et elle permet de vrais effets en matière de créativité et de dressage. »

DES PARTENAIRES CRÉATIFS

Grâce à sa situation géographique, La Balette s'approvisionne notamment en direct à l'usine de la marque catalane Pordamsa en Espagne, à environ une heure de route de Collioure. « J'aime les contenants bruts,

the Chef, It is down to the dining room staff to discern the preferences and mindset of each person and then offer a customised set of dishes interspersed with some pleasant surprises. Every dish has a plate allocated to it from the thirty or so we have, and every year I ask for a budget to select 4 or 5 new plates (between 12 and 18 pieces per plate). I like to surprise regular customers. The dishware is not a huge outlay, and it is a great way of achieving some wonderful creative and presentation effects."

CREATIVE PARTNERS

The geographical situation of La Balette is such that the restaurant can get its supplies directly from the Catalan brand Pordamsa's factory in Spain – an hour or so's drive from Collioure. "I like containers that are raw, concrete, and I like round shapes such as bowls and large plates.



NEW SERIES



COCOON



Stölzle Lausitz
Born in Fire

le béton, les formes rondes comme les bols, les grandes assiettes et Pordamsa propose des créations uniques en raison de son processus de fabrication traditionnel qui permet des formes et des textures singulières. À un moment, Pordamsa, en tant que distributeur, nous a ainsi permis d'avoir des assiettes en verre coloré de notes rouges, noires et blanches réalisées par l'un des derniers souffleurs de Catalogne. Ses dernières pièces sont à La Balette et mettent incroyablement en valeur notre salade de crabe bleu accompagnée d'une rosace de courgettes. Ce genre d'artisanat est idéal pour faire du dressage précis et minimaliste. » En parallèle, La Balette dispose d'un partenariat avec la maison Serax. « L'agent de la marque me rend visite début janvier et me présente sur une journée les nouveautés et les échantillons, confie le chef. Cela me permet de toucher et d'interagir avec les formes. Nous faisons les précommandes à ce moment-là avant l'ouverture de la saison qui va du 10 février au 19 novembre. »

UNE TABLE CHIC ET INTÉMPIRELLE

Côté verrerie, Laurent Lemal fait confiance à Chef & Sommelier pour tous les verres (gobelet à eau, verres à vin blanc, rouge, champagne et pour les liqueurs). « La maison est une valeur sûre qui allie résistance et élégance tout en étant à la fois pratique et idéale pour la dégustation », souligne-t-il.

Quant à la gamme de couverts, intégralement renouvelée en 2022, elle a été choisie chez Eternum dans un style argent vieilli afin de mieux s'accorder avec le mobilier en bois. « L'idée était de réduire le nombre de manipulations, j'ai préféré éviter l'argenterie et l'effet miroir, explique le chef. Ce côté vieilli apporte une histoire au lieu, c'est un compromis très intéressant. »

UNE CUISINE TOUJOURS PLUS LOCALE ET VERTUEUSE

La Balette peut également se targuer d'être labellisé Green Food (label écoresponsable français lancé en 2018). « Dans une logique de bon sens, je me fournis à 90 % en produits bio et cultivés en permaculture dans le département des Pyrénées Orientales. Viandes de Catalogne, poissons de Méditerranée, fruits et légumes cultivés à quelques kilomètres..., confie le chef. J'aime travailler en complicité avec des producteurs locaux dont certains me réservent leurs essais : des ingrédients rares, en adéquation avec une cuisine sans stock et sans menu. » Mieux, certains cultivent ou fabriquent juste pour lui comme le pain (par Henri Poch, MOF boulanger), du vin (domaine Saint Père, à Maury) ou des agrumes (Agrumes Schaller Bachès). D'ailleurs, Laurent Lemal s'est associé à ses derniers pour réintroduire le poncure de Collioure dans la région. Cet agrume, entre cédrat et bigarade, vient d'être planté dans le jardin de l'hôtel. Il n'en restait qu'un spécimen au centre-ville. Désormais, il pousse au pied de La Balette pour le plus grand plaisir du chef. ●

Pordamsa has unique designs thanks to its traditional manufacturing process that results in unusual textures and shapes. As a distributor, Pordamsa at one point offered us the chance to have plates made of coloured glass with notes of red, white and blue made by one of the last glassblowers in Catalonia. His last pieces are at La Balette and those pieces do an astounding job of showing off our blue crab salad accompanied by a rosette of courgettes. That kind of artisanship is ideal for a minimalist, precise presentation."

La Balette also works in partnership with Serax: "The agent from the brand came to see me in early January and presented me some new pieces and samples, commented the Chef, It was a good opportunity to touch and interact with the shapes. We are placing some pre-orders right before the opening of the season that runs from 10 February to 19 November."

A CLASSIC, CHIC TABLE

On the glassware side, Laurent Lemal entrusts his glasses to Chef & Sommelier (water tumblers, red and white wine glasses, champagne glasses, and dessert wines). "The maison is a safe choice as its products blend elegance with robustness while also being practical, and perfect for tasting," he emphasises. Cutlery ranges were completely overhauled in 2022, and have been chosen from Eternum's ranges in an aged silver style to best complement the wood furniture. "The idea is to reduce the number of times it needs to be handled. I preferred to avoid silverware and the mirror effect, explains the Chef, That aged element brings history to the place, it is an appealing compromise."

A CUISINE THAT IS EVER MORE ETHICAL AND LOCAL

La Balette is also proud to have achieved the Green Food label – a French eco-responsible label launched in 2018. "It's a common sense move to get 90% organic and permaculture-cultivated food from within the Pyrénées Orientales region. I get my meat from Catalonia, my fish from the Mediterranean, and my fruit and vegetables are grown a few kilometres away, explains the Chef, I like to work in collaboration with local producers, some of whom put their trial produce by for me – rare ingredients, that work well for a kitchen that has no stock and no menu." Even better, some grow or make food just for him, such as the bread (by Henri Poch, a 'Meilleur Ouvrier de France' baker), wine (the Saint Père domain at Maury) and citrus fruit (Agrumes Schaller Bachès) – and in fact Laurent Lemal has been working with those same citrus producers to reintroduce the citrus hybrid the 'poncure de Collioure' to the region. It is somewhere between the citron and the Seville orange, and has recently been planted in the hotel garden – just one specimen remained in the town centre. The plant now grows at the foot of the La Balette restaurant, to the delight of the Chef. ●



07-11 SEPT.
2023

MAISON&OBJET

PARIS



**EN
JOY**

WWW.MAISON-OBJET.COM
