

SON' RESTAURANT : L'AUDACE ET LA CONVIVIALITÉ

À Bordeaux, Sylvain Renzetti a imaginé un lieu à son image. Friand de surprises et d'histoires à raconter à ses clients, il livre une cuisine d'auteur pleine d'imagination. Du décor à l'assiette et jusque dans la bouche, place à une expérience unique.

■ Par/by Céline Vautard

Étoile montante de la scène gastronomique bordelaise, Sylvain Renzetti (*photo 1*) est riche d'un parcours éclectique. Si celui-ci a troqué la guitare pour les casseroles, il n'a pas abandonné la musique pour autant qui rythme l'ambiance du lieu. « *J'aime aborder la cuisine comme la musique avec la même intensité, confie-t-il. Auteur et compositeur de mes recettes, j'interprète avec mon équipe une partition moderne et audacieuse d'une cuisine technique mais pleine de surprises.* »

FAIRE VOYAGER LE CLIENT

Après avoir fait ses gammes de chef au Bistrot d'Audenge (Gironde) pendant deux ans, Sylvain Renzetti ouvre Son' Restaurant en plein cœur de Bordeaux en 2019. Classé rapidement par ses clients au premier rang des établissements de la ville sur Trip Advisor et The Fork, il reçoit en 2022 le prix Gault&Millau jeune talent Nouvelle-Aquitaine. Sur place, le chef a gardé l'organisation du lieu, qui était une table bistronomique de renom avec la cuisine/bar ouverte sur la salle, et y a apporté sa touche mêlant baroque et modernité. « *De cet ancien hôtel particulier restent les moulures du XVIII^e siècle en stuc qui ornent les hauts plafonds, détaille le chef. Ici, j'aime poser mes souvenirs de voyage comme un calavera ramené du Mexique, une sculpture Maya, un masque de Venise ou encore un couteau à sashimi tout en marqueterie fraîchement rapporté du Japon. Ma mère, fleuriste de métier, réalise des compositions florales ; il y a aussi un buste en bronze d'Alain Mandon.* » Mais, les stars ici, ce sont les 8 grandes tables en bois (*photos 2*), réalisées par un ébéniste, dont chacune est une découpe de tronc d'arbre avec

Arising star in the Bordeaux gastronomic scene, Sylvain Renzetti (*photo 1*) has had an eclectic trajectory. Despite having swapped the guitar for pots and pans, he has not completely abandoned the world of music - as is evident from the harmony of the place's ambiance. "*I like to approach the kitchen the way I approach music, and do so with the same intensity,* he describes, *As the author and composer of my dishes, I interpret - together with my team - a modern and bold score for a cuisine that is technically accomplished and full of surprises.*"

TAKING THE CUSTOMER ON A JOURNEY

Having practised his craft as Chef at the Bistrot d'Audenge (Gironde) for two years, Sylvain Renzetti opened Son' Restaurant right in the heart of Bordeaux in 2019. Customer feedback quickly propelled the place to the top of the rankings at Trip Advisor and The Fork among the city's restaurants, and in 2022 he was awarded the Nouvelle-Aquitaine Gault&Millau young talent prize. At the restaurant, the Chef has retained the place's set-up - it was a highly acclaimed bistro destination with a kitchen/bar opening onto the dining area. He now brings his own touch to it that blends Baroque with modernity. "*The 18th Century stucco mouldings of the former hotel still adorn the high ceilings, points out the Chef, Here is where I like to position my travel souvenirs such as a calavera that I brought back from Mexico, a Maya sculpture, a Venetian mask, and a sashimi knife with marquetry just back from Japan. My mother is a florist by trade, and she handles the floral arrangements. There is also a bronze bust by Alain Mandon.*" The real stars of the show here, though, are the eight broad wood tables (*photos 2*), made by a cabinetmaker,



SON' RESTAURANT: BOLDNESS AND CONVIVIALITY

Sylvain Renzetti has conceived a place in Bordeaux in his own image. A lover of surprises and of stories to tell customers, he delivers fine cuisine resplendent with creativity. It makes for a unique experience from the décor, to the plate, to the palette.

ses cernes indiquant le nombre d'années de vie de chacun. Huit essences sont représentées et sur chacune d'elle on peut trouver dès l'accueil : une loupe (celle-ci permet de partir à la recherche de 15 dates inscrites en tout petit dans le bois en rapport avec la gastronomie et le rock), un verre à eau (Degrenne), un verre à vin (Chef & Sommelier), une serviette blanche (ligne Bistrot, Elis France), une mini œuvre d'art comestible façon crackers dont l'inspiration change régulièrement et une bougie qui se révèle être une sauce



2

incandescente pour le plat intitulé "Porcifer" (poitrine de porc cuite à petit feu pendant 66 heures à 66 degrés avec oignon rôti et radis cru glacés à blanc, chou-fleur rôti, tuile oignon). Présente dans des photophores, en se consumant, elle retrouve son aspect liquide originel. Après avoir ôtée la mèche et avoir été émulsionnée, elle est alors versée sur le plat.

turns out to be an incandescent sauce for the 'Porcifer' dish (pork belly slow-cooked for 66 hours at 66 degrees with roast onion and raw white-glaze radishes, roast cauliflower and onion crisps). They are presented in candle holders and return to the original liquid state when consumed. The mesh being removed and emulsified, it is then poured onto the dish.

UNE CUISINE LUDIQUE ET DE L'INATTENDU

Pour ce plat "signature", mais aussi plusieurs autres, les contenants ont été choisis avec soin. Pour Porcifer (photo 3), qui joue le graphisme et la carte gastro, place à une assiette blanche et épurée de chez Degrenne. À l'inverse, pour d'autres plats plus mystérieux dans l'approche, Sylvain Renzetti a choisi des contenants au style plus brut. Il y a un bol et une assiette imitant la pierre (Studio Raw design by RBC) pour dresser "univers iodé" (photo 4), un plat fumeux et vapoureux qui évoque une mini galaxie avec ses astéroïdes, sa nébuleuse (panna cotta sansho vert, ceviche huître/concombre/kiwi, meringue huile d'olive, astéroïde kiwi, sorbet huître de sol). Un bol en bois de chêne utilisé à l'envers

CUISINE THAT ENTERTAINS, AND TALES OF THE UNEXPECTED

Containers for the 'signature' dish are carefully chosen, as they are for many others. For Porcifer (photo 3), that makes much of its gastro vibe and graphic look, the dish is served on a white, clean swept plate by Degrenne. Sylvain Renzetti has, conversely, opted for a more raw style for other dishes that are the endpoint of a more cryptic approach. A bowl and plate imitating stone (Studio Raw design by RBC) presents the 'iodised universe' (photo 4) – a smoky steamy dish that evokes a mini galaxy with asteroids and a nebulous scape (green sansho pannacotta, an oyster/cucumber/kiwi ceviche, olive oil meringue, kiwi asteroid, soil



3



4

(Joe Sayegh Paris) permet de retranscrire l'univers d'un sous-bois pour présenter "tortello della tromba della morte" (lichen sous pression, shiitaké, pickles shimejis, jus corsé à la trompette de la mort, *photo 5*). Quant à "L'huître-saucisse" (*photo 6*, cromesquis de porc au sirop de batterie, sorbet huître de sol, riso iodé, écume vinaigre de vin rouge-échalote, tartare Granny Smith), elle mêle un petit bol imitant le granite (Studio Raw design by RBC) à un verre tout en rondure et transparence (Serax). « J'aime détourner les choses et surprendre agréablement dès le premier regard posé sur le plat », poursuit le chef qui, pour les autres plats de saison, pioche dans un stock de plus de 40 modèles d'assiettes choisies chez Fine2Dine, Les Guimards, Jars céramistes, RAK Porcelain, L'Audriane, Villeroy & Boch, ou Canvas for Chefs pour des créations sur-mesure... « Lorsque j'ai une idée précise, je n'hésite pas à faire appel à un artisan comme avec Les Mains de la potière (Bordeaux) qui a réalisé sur-mesure des assiettes en forme de donuts, pour imiter un cratère de lune, pour un nouveau plat que je suis en train d'élaborer, mais aussi un cube pour contenir différents amuse-bouches. Le dressage est un art qui active le cerveau et permet de s'éclater en cuisine ! »

SURPRENDRE ENCORE ET TOUJOURS

Côté couverts, sur la table, la cuillère des amuse-bouches est signée de la manufacture portugaise Cutipol. Pour le reste, le chef est fidèle en grande majorité à Degrenne mais utilise quelques modèles d'Eternum. Pour la viande, place à un couteau à steak couperet de chez Arcos, façon mini hachoir de boucher.

Enfin, le soir uniquement, c'est Sylvain Renzetti qui sert le dessert à chaque table. « C'est un moment où je prends la température et glane des informations précieuses », conclut-il. Nous nous donnons beaucoup de mal, l'échange est primordial pour faire vivre une expérience complète. »

Toujours en réflexion, Sylvain Renzetti vient d'imaginer un nouveau dessert dont l'assiette sera...une tablette numérique ! Baptisé : le Sun' selon Morpheus, celui-ci a pour but de faire rejouer au client une scène de *Matrix* avec deux desserts : un bleu et un rouge. Une idée qui prend toute sa dimension dans la bouche grâce à une baie : la miraculine qui électrise la langue et a la particularité de changer le goût acide en sucré. Rendez-vous cet été pour le déguster ! ●



oyster sorbet). A repurposed oak wood bowl (Joe Sayegh Paris) is an opportunity to transcribe the universe of the undergrowth to present 'tortello della tromba della morte' (pressurised lichen, shiitake, shimeji, 'horn of plenty' mushrooms, *photo 5*). The 'oyster-sausage' (*photo 6*) dish features pork croquette with sugarcane syrup, soil oyster, iodised riso, red wine-shallot vinegar foam, Granny Smith tartar and involves a small imitation granite bowl (Studio Raw design by RBC) with a really round transparent glass (Serax). "I like to repurpose things and deliver happy surprises the moment people set eyes on the plate" continues the Chef, who picks and chooses from a stock of over 40 plate types for other seasonal dishes among a range of makers including Fine2Dine, Les Guimards, Jars céramistes, RAK Porcelain, L'Audriane, Villeroy & Boch, and also Canvas for Chefs for custom-made pieces. "When I get a particular idea, I straight away go to a craftsman like I did with Les Mains de la potière (Bordeaux). They custom-made doughnut-shaped plates in imitation of lunar craters to come up with a new dish that I am in the process of putting together, as well as a cube that will present different appetisers. Presentation is an art that gets the brain cells firing, and means that we can get fired up in the kitchen too!"

SURPRISES, ALWAYS AND FOREVER

As for cutlery at the dining table, the appetiser spoons bear the signature of the Portuguese manufacturer Cutipol. For the remainder, the Chef is mainly sticking with Degrenne alongside a few pieces from Eternum. For meat, he has opted for a chopper steak knife by Arcos that is like a mini butcher's cleaver.

At evening sittings only, Sylvain Renzetti serves dessert at each table. "It's the point at which I get to take the temperature and glean valuable information, he concludes, We are really pulling out all the stops. The connections we make are critical to delivering a complete experience."

The ever-creative Sylvain Renzetti recently came up with a new dessert whose plate will be...a digital tablet! It is called 'le Sun' according to Morpheus', the idea being to recreate a scene from the movie *The Matrix* with two desserts – a red and a blue. The idea takes on its full magnitude on the palette thanks to a particular berry: the Miracle Berry that electrifies the tongue and changes sour tastes to sweet. Watch this space to sample the berry during the summer! ●

