

PRÉVELLE : ENTRE RACINES RURALES ET ARTISANAT D'EXCEPTION

À Paris, le premier restaurant gastronomique de Romain Meder vient de fêter son anniversaire. Dans un lieu totalement repensé par l'atelier Siel, le chef met en scène une cuisine enracinée dans la terre, grâce à des matières brutes et un art de la table issu du savoir-faire d'artisans soigneusement sélectionnés.

■ Par/by Céline Vautard

Grand voyageur passé par la Russie, Doha, Paris (il est le chef triplement étoilé du Plaza période Alain Ducasse) ou encore à l'île Maurice, Romain Meder (photo 1) est avant tout passionné par les richesses de la terre et adepte de la naturalité dans l'assiette. En 2025, alors que l'établissement Garance à Paris (VII) est à vendre, celui-ci tombe sous le charme des lieux. « Ça pourrait être chez moi, confie-t-il. On entre chez Prévelle par la cuisine et, à l'opposé des tables de chefs fermées où il n'y a ni bruit ni vue sur celle-ci, ici, on participe pleinement à la vie du restaurant. »

Pour s'approprier les lieux, Romain Meder a fait appel à Rebecca Levy Sitbon de l'atelier Siel qui a donné vie à ses aspirations. L'idée maîtresse : créer des espaces à la fois chaleureux et bruts autour de matières nobles (chaux, pierre de Bourgogne, bois clair) et de lumières douces, sans oublier l'escalier rétro-éclairé, trait d'union entre la cuisine au rez-de-chaussée et la salle à l'étage. Quant au nom, Prévelle, c'est un clin d'œil à La Combe au Prévelle, lieu-dit à l'orée du village natal de Romain Meder, à Neurey-lès-la-demie (Haute-Saône). Le logo représente la ligne d'horizon qu'il voyait de chez ses parents (photo 2) : « C'est un hommage à ma campagne et à mes racines. »

UN AIR DE CAMPAGNE

Dès l'accueil, le ton est donné avec, sur les tables, en guise de bouquets, des légumes qui développent leur système racinaire (photo 3) dans un vase bulbe transparent (céleri-rave, betterave, carotte, etc.). « C'est un parti pris que je trouve visuellement beau mais aussi plus écologique que les fleurs coupées, poursuit le chef. Je fais cela depuis des années lorsque

The great traveller, Romain Meder has been in Russia, Doha and Paris (he was the triple-starred Chef at the Plaza during the Alain Ducasse period) as well as the island of Mauritius. The Chef (photo 1) is above all else enthused by the richness of the soil, and a keen user of that naturalness on the plate. When the Garance in Paris's 7th district came up for sale in 2025, the Chef was struck by the delightful premises. "It could have been my home, he says. You come into the Prévelle via the kitchen, and unlike Chefs' tables that are closed off where you can't see or hear the kitchen, here guests are fully involved in the life of the restaurant."

Romain Meder called upon the services of Rebecca Levy Sitbon at the Siel studio to make his mark on the place, and she brought his aspirations to life. The overarching concept was to create spaces that were both welcoming and unvarnished, based on fine materials (whitewash, Burgundy stone, light wood) and soft light – not forgetting a backlit staircase as a connecting passage between the kitchen on the ground floor and the dining room upstairs. The name Prévelle is a nod to La Combe au Prévelle, the hamlet on the edge of the village that is the birthplace of Romain Meder at Neurey-lès-la-demie in the Haute-Saône region of eastern France. The logo represents the horizon that he could see from his parents' home (photo 2). "It's a homage to my landscape and my roots."

A COUNTRY AIR

The tone is set right from the outset with bouquets on the tables featuring vegetables growing their root systems (photo 3) in a transparent bulb vase (including celeriac, beetroot and carrots). "It's a bias of mine that I



1

PRÉVELLE: OUTSTANDING ARTISANSHIP WITH RURAL ROOTS

The first gastronomic restaurant by Romain Meder recently celebrated its first birthday in Paris. In premises totally revamped by Siel studio, the Chef presents his cuisine rooted in the soil, doing so via raw materials and tableware that are products of the craftsmanship of experts carefully selected by the Chef.

des légumes ramollissent. De cette façon, ils reprennent vie. C'est pédagogique et poétique à la fois. » Dans cet esprit campagnard, le chef a également fait appel à de nombreux artisans. Ainsi, l'artiste tourneur et sculpteur sur bois Pascal Oudet a réalisé des anneaux de serviettes en chêne (photo 4). « Je l'ai rencontré lorsque je travaillais aux côtés d'Alain Ducasse, souligne Romain Meder. Il tourne avec finesse et je me suis rendu compte que nous avons grandi dans la même région. Pour Prévèlle, avec la même délicatesse, il a aussi imaginé des bols à bouillons et des suspensions en chêne. »

Éléments chics et épurés, les gobelets en cristal de la marque viennoise Lobmeyr accrochent la lumière : « Je les ai choisis pour leur design et leur finesse incroyable. » Le chef, esthète de la sobriété, a également choisi les couverts en acier inoxydable de la gamme Asta chez Alessi pour tout le service (photo 5). Les verres à vin sont signés Lehmann.

DÉLICATESSE ET RELIEF

Sensible au toucher des matériaux, aussi bien en déco que dans les arts de la table, c'est tout naturellement que Romain Meder a choisi des contenants forts visuellement. « Pour les petits bols et les assiettes, j'apprécie le travail du grès de la céramiste Cara Janelle qui est basée à Barcelone, détaille le chef. Elle travaille avec de nombreux chefs. Ses réalisations sont à la fois délicates et légèrement rugueuses, dans des teintes douces. » Il utilise également de nombreuses assiettes et saucières en porcelaine conçues par Moriyama et réalisées par des artisans dans la ville de Mizunami au Japon. « La texture est brute et la porcelaine solide », note le chef. Également des saucières ou petits gobelets en étain Nousaku. « L'artisanat est ce que je préfère, souligne-t-il. Il n'y a rien de plus beau



find visually very appealing, and it's also more ecological than having cut flowers, explains the Chef. I've been doing that for some years when vegetables slacken a bit – it brings them back to life, and it is both educational and lyrical.” That same rustic mindset also informs the Chef's partnerships with various artisans, including the wood sculptor and turner Pascal Oudet who has made oak napkin rings for him (photo 4). “I met him while I was working with Alain Ducasse, points out Romain Meder. He turns wood with great delicacy, and I realised that we grew up in the same region of France. He has drawn on that same delicacy for Prévèlle to create soup bowls and oak hangings.” Crystal tumblers from the Viennese brand Lobmeyr are chic and pared back elements too, and they draw in the light: “I chose them for their incredible delicacy and great design.” The Chef's aesthetic is characterised by sobriety, and he has chosen stainless steel flatware from the Asta range at Alessi for the entire service (photo 5), while the wine glasses are by Lehmann.

DELICACY AND RELIEF

Romain Meder is very aware of how materials feel both in decoration and in tableware – and so he naturally selected pieces with a powerful visual impact. “For small bowls and plates I really like the sandstone output of the ceramic artist Cara Janelle, who is based in Barcelona, explains the Chef. She works with a lot of Chefs. Her pieces are both delicate and gently rugged, with soft tints.” He also makes use of a number of porcelain saucers and plates designed by Moriyama, made by artisans in the town of Mizunami in Japan. “It's a raw texture, and the porcelain is solid,” says the Chef. There are also saucers and small tumblers made of Nousaka tin. “It's my preferred artisanship,





6



7

pour sublimer des mets. » Le bleu des bols et des assiettes creuses texturées de la céramiste Carole Fraile vient contraster avec la cuisine naturelle (photo 6). Enfin, le bois est encore présent dans le menu avec les planches en chêne brûlé ou en noyer de David Santiago qui accueillent tantôt les mises en bouche (photo 7), tantôt des desserts.

Autant de trésors visuels qui sont regroupés dans un vaisselier installé à l'étage et visible par les clients : « Celui-ci a été imaginé pour montrer la vaisselle que nous utilisons et donner de la vie à la salle car nous venons piocher dedans au fil des besoins », note le chef. Touche finale : les menus (déjeuner en deux temps ou menu dégustation en cinq temps) sont imprimés sur un papier artisanal mêlé à des épluchures de légumes par le Moulin Du Got, près de Limoges, qui utilise des techniques de fabrication à l'ancienne (photo 8). « L'idée est que chaque client peut repartir avec son menu comme un souvenir de ce moment », conclut Romain Meder. ●



8

he emphasises. *There's no finer way to sublimate the dish.* The blue of the deep textured plates and bowls from the ceramic artist Carole Fraile contrasts with the natural cuisine (photo 6). And then there is wood

that enjoys a presence on the menu with burnt oak or walnut wood boards by David Santiago that are used to present both small nibbles (photo 7) and desserts.

All these visual jewels are presented on a dresser placed upstairs that can be seen by guests. *"The dresser was designed to showcase the dishware that we use, and to give life to the dining room as we pick and choose pieces in line with what we need,"* points out the Chef. A final touch is the menu (two-course lunch or five-course tasting menu) printed on artisan paper infused with vegetable peelings by Moulin du Got near Limoges, who use bygone manufacturing techniques (photo 8). *"The idea is that every customer walks away with their menu as a souvenir of the occasion,"* says Romain Meder. ●