

CALICE : UNE CUISINE MÉDITERRANÉENNE CONTEMPORAINE

Le MOF Fabien Lefebvre fait bouger la scène gastronomique biterroise avec son nouvel établissement. Baptisé Calice, celui-ci puise son inspiration dans la Méditerranée avec une approche unique centrée sur la technique.



■ Par/by Céline Vautard

Toujours en mouvement, Fabien Lefebvre (*photo 1*) ne manque pas d'idées et est resté attaché à Béziers où il s'est formé à la cuisine. Meilleur Ouvrier de France en 2004, il rejoint le groupe biterrois LJ Hôtels & Co en 2019, acteur majeur de l'hôtellerie-restauration.

C'est sur la riviéra française qu'il fait ses premières armes en fréquentant quelques-unes des plus belles tables de la côte. Puis, il passe sept années (1998-2005) au Bristol à Paris où il expérimente (presque) tous les postes, de saucier à entremétier, en passant par les poissons, et finit chef adjoint dans la brigade d'Éric Frechon. Après cette période, Fabien Lefebvre opère un retour à Béziers, sa ville de cœur, où il ouvre Octopus, récompensé d'une étoile par le guide Michelin pendant plus de 10 ans. Il repartira un an et demi à Paris avant de revenir ouvrir à Béziers le restaurant Pica-Pica en juillet 2023 avec LJ Hôtels & Co qui s'engage dans le développement touristique et économique de la ville. Dans la foulée, ils récidivent ensemble et inaugurent dans le centre-ville le restaurant Calice en octobre dernier qui ancre un peu plus le chef dans l'univers de l'hôtellerie-restauration haut de gamme.

Always on the go, Fabien Lefebvre (*photo 1*) is certainly not short of ideas – and his attachment to Béziers in southern France where he trained in the kitchen has never left him. A winner of the 'Best Worker in France' award ('Meilleur Ouvrier de France') in 2004, he joined the Béziers-based major hotel-restaurant group LJ Hôtels & Co in 2019. It was on the French Riviera that he began his career, frequenting some of the best dining venues along the coast. He went on to spend seven years (1998-2005) at Le Bristol in Paris, where he spent time at almost every post including sauce Chef, 'entremétier' (vegetable Chef) and fish Chef, culminating in the position of deputy Chef in the kitchen team of Éric Frechon. Fabien Lefebvre then made his way back to Béziers, the city at the centre of his heart, where he

opened Octopus. He was rewarded with a Michelin star for over 10 years, after which he spent a year and a half in Paris, subsequently returning once more to Béziers to open the Pica-Pica restaurant in July 2023 with LJ Hôtels & Co, who have committed to the city's touristic and economic growth. It was as part of that process that the group and the Chef joined forces once again to inaugurate the restaurant Calice in the city centre last October, thereby anchoring the Chef a little more towards the high-end hotel-restaurant universe.



CALICE: CONTEMPORARY MEDITERRANEAN CUISINE

Fabien Lefebvre, a winner of the 'Best Worker in France' award, is shaking up the gastronomic scene in the Béziers area of France with his new establishment. Named Calice, the inspiration is Mediterranean – and its unique approach is centred around expertise and skill.



3



5

UN ENDROIT POUR SE DÉCONNECTER DU QUOTIDIEN

D'une capacité de 28 places assises, Calice a pris place au sein d'une maison des années 1920 à l'architecture atypique. Deux ans de travaux ont été nécessaires pour créer deux extensions : la première en rotonde (photo 2), très spectaculaire, pour la salle de restaurant, et la seconde abritant la cuisine. L'ensemble a été conçu par l'architecte Christine Bel dans une atmosphère organique et douce (teintes écru, crème, vert amande, bois, et sol en marbre), toute en courbes, assortie de banquettes et de fauteuils Paulin Tulipe. Les meubles et les plateaux de tables ont été réalisés par le cabinet de design Element Graphic à Béziers (photo 3). « L'établissement est comme un cocon, explique Fabien Lefebvre. Baptisé Calice, en référence à la botanique, il est à l'image des sépales qui protègent une fleur en développement. Ici, les sépales étant nos clients, tout a été pensé autour de cette idée. » L'expérience commence dès l'entrée lorsque l'on quitte l'extérieur et pénètre dans un tunnel qui mène à la salle en forme de rotonde avec son plafond rehaussé d'un module qui s'enroule tel une coquille. Élément à la fois phonique, éclairant et décoratif, celui-ci pose le décor.

UNE ASSIETTE POUR CHAQUE PLAT

En salle, Rachel Lefebvre, épouse du chef, mais aussi cheffe sommelière, a façonné l'accueil et le service pour une expérience sur-mesure (photos 4 et 5). « À l'arrivée, le client est accueilli par une table sobre comportant les serviettes en tissu blanc de Garnier-Thiebaut brodées ton sur ton dans un coin avec le logo de l'établissement et enroulées dans un anneau de serviette fabriqué par la céramiste lyonnaise Charlotte Roy, détaille Fabien Lefebvre. Elle a aussi réalisé des repose-couverts en grès. Tandis que le repose-cuillère T-1000 de chez Alessi, disposé à l'envers, a été détourné en assiette à pain. L'idée est d'être en rupture avec le plateau de la table en bois et la céramique. »

Côté arts de la table, Fabien Lefebvre aime panacher ses assiettes (photo 6) selon les plats, les saisons et les marchés. « L'ensemble est plutôt dans des teintes naturelles. J'aime la manufacture Feeling's de Sylvie Coquet, Vista Alegre, la marque italienne plus confidentielle Sumisura par Royale et particulièrement la ligne Seta avec rabat où les contours de la porcelaine tombent doucement vers l'intérieur de l'assiette. Il y a aussi la forme Boléro de la gamme Dune chez Jaune de Chrome ou encore quelques modèles de chez Pordamsa. La marque basée en Catalogne n'est qu'à deux heures de Béziers ! J'aime aussi beaucoup la nouvelle marque franco-libanaise Maison Maleh. Léa Maleh fait de la porcelaine fine fabriquée à Limoges dont j'ai déjà acheté deux modèles. Elle démarre et vit à Paris. »

DÉTOURNER POUR MIEUX SURPRENDRE

Original, le chef aime aussi acheter chez les antiquaires. Rien d'étonnant donc à retrouver à table une saucière en argent, des verres de chasse à

A REFUGE FROM EVERYDAY LIFE

The capacity of Calice is 28 seated places. The restaurant is set within a 1920s-era house, whose architecture is unusual. It took two years of work to complete two extensions: the first one is in a spectacular rotunda shape (photo 2) for the dining area, and the second is for the kitchen. All of that was designed by the architect Christine Bel and the atmosphere is gentle, curvy and organic (featuring tints of ecru, cream, almond green and wood, with a marble floor) set off by Paulin Tulipe seats and chairs. The furniture and table tops were made by the design firm Element Graphic at Béziers (photo 3). "The place is designed to feel like a cocoon, explains Fabien Lefebvre, It's called Calice ('calyx') and is a botanical reference, alluding to the sepals that protect flowers as they grow. For us, the sepals are our customers. Everything we do has been conceived around that idea." The experience begins the moment the guest leaves the outdoor world behind and enters the premises via a tunnel leading to the rotunda-shaped dining room, whose ceiling is adorned with a shaped structure that unfurls rather like a shell. The architectural elements are decorative, phonic and lightening – all of which infuse the décor.

A PLATE FOR EACH DISH

In the dining room is the Chef's wife Rachel Lefebvre, who is also a sommelier Chef. She has shaped the welcome experience and the service to deliver a customised experience (photos 4 and 5). "Upon arrival, the customer is welcomed by a restrained dining table with white fabric Garnier-Thiebaut napkins featuring tone-on-tone embroidery, with the establishment logo in a corner. These are rolled into a napkin ring made by the Lyon-based ceramic artist Charlotte Roy, explains Fabien Lefebvre, She has also made cutlery rests in sandstone, while the T-1000 spoon rest from Alessi has, turned upside down, been repurposed into a bread plate. The idea is to break away from the table top featuring wood and ceramic."

When it comes to tableware, Fabien Lefebvre likes to mix up the plates (photo 6) depending on the dish, the season, and what is available at the market. "The ensemble tends to feature natural tints. I like the manufacturer Feeling's Sylvie Coquet as well as Vista Alegre, the more restricted Sumisura Italian brand from Royale, and especially the Seta line with a fold effect, where the contours of the porcelain fall gently into the plate's interior space. I also like the Boléro plate from the Dune range by Jaune de Chrome, as well as some of the pieces from Pordamsa – the brand is based in Catalonia, just a couple of hours from Béziers ! I also really like the new Franco-Lebanese brand Maison Maleh – Léa Maleh works with fine porcelain made in Limoges, and I have already bought two models. She has moved, and now lives in Paris."



4



6



7



8



9



10

courre ou encore de découvrir des canards en laiton des années 1970 détourner pour présenter des brochettes. Quand celui-ci ne fait pas cuire un homard dans une cafetière de Cona ! « *Cela ne coûte pas très cher et me permet d'apporter une touche d'originalité, s'amuse-t-il. J'aime aussi utiliser des minéraux comme du marbre ou du granit sur lesquels, par exemple, je viens déposer une coquille Saint-Jacques qui vient y finir sa cuisson.* »

La cuisson justement, tout comme la découpe ou l'assaisonnement s'impose dans chaque assiette révélant l'excellence technique du chef. La découpe est exécutée avec précision et finesse, dans un geste parfaitement maîtrisé (photo 7). La préservation du produit est primordiale, se traduisant par une réduction minimale du nombre de coups de couteau appliqués à celui-ci. Qu'elles soient douces, saisies, lentes ou express, les cuissons apportent toute une gamme de textures qui réveillent les papilles et racontent une histoire sensorielle à chaque bouchée. L'assaisonnement, pointu et harmonieux, transcende le simple processus culinaire pour devenir un moment clé où les saveurs s'épanouissent pleinement.

« *C'est à la fois une cuisine sudiste exécutée avec des produits méditerranéens mais qui n'oublie pas Paris avec le côté élégant des palaces que j'ai connu* », confie Fabien Lefebvre.

Pour déguster, place à des couverts en inox poli choisis chez la marque italienne Mepra (photo 8) et à des couteaux venus de la coutellerie corse Ceccaldi.

DES VERRES TOUT EN FINESSE ET EN ORIGINALITÉ

Enfin, la verrerie occupe une place particulière chez Calice. De fait, l'établissement dispose d'une carte des vins minutieusement élaborée par Rachel Lefebvre avec Nans Verron. Du Languedoc-Roussillon à la Bourgogne, les meilleurs flacons ont été glanés, en allocation pour les plus belles références. Place à une carte éclectique, curieuse et colorée proposant aussi bien des vins en biodynamie que des bouteilles incontournables et rares de toutes les régions. Pour les déguster, Fabien Lefebvre a choisi la collection Performance de Riedel. « *La maison a développé un soufflé mécanique unique pour des verres fins, légers et à un tarif attractif* », assure-t-il. Tandis que les verres à eau, soufflés bouche et faits à la main, caractérisés par une spirale, des vagues et des points jaunes, signés Italesse, contrebalancent les gabarits présents sur la table et offrent un joli dynamisme (photo 9).

Cerise sur le gâteau à l'étage, l'alcoothèque (photo 10), un espace dédié à la découverte et à la dégustation d'une sélection pointue de plus de 150 spiritueux, a permis un autre choix de verres venus de chez la maison italienne IVV à laquelle le chef est très attaché. ●

REPURPOSING FOR BETTER SURPRISES

Ever the original, the Chef also likes to buy from antique dealers - so it comes as no surprise to encounter a silver sauce boat at the table alongside glasses featuring hunting with hounds décor, and brass ducks dating back to the 1970s that are repurposed as skewers, not to mention a lobster being cooked in a Cona coffee maker! *"It's not expensive, and it means I can bring a touch of originality, says the amused Chef, I like to use minerals such as marble and granite on which I might, for example, place a just-cooked scallop."*

It is, indeed, the cooking - alongside the cut and the seasoning - that is such a feature of each dish, showcasing the Chef's mastery and excellence. The cut is executed with delicacy and precision in a perfectly completed act (photo 7). Critical to the process is the preservation of the food, manifested as a bare minimum of knife cuts applied to it. The cooking might be gentle, quick, slow or express - all of them deliver a range of textures that awaken the taste buds and tell a sensory story at every mouthful. The seasoning or dressing is immaculately balanced and fine-tuned, transcending the simple culinary process to become a key moment at which the flavours are fully opened out.

"It's a southern-leaning cuisine achieved with Mediterranean produce, but one that does not leave behind Paris with the elegant side of the grand establishments that I have known so well," says Fabien Lefebvre. The food is enjoyed using polished stainless steel cutlery from the Italian brand Mepra (photo 8) and knives from the Corsican knifemaker Ceccaldi.

GLASSES THAT ARE ALL ABOUT DELICACY AND ORIGINALITY

Then there is glassware, which enjoys special status at Calice. The restaurant's wine list is carefully compiled by Rachel Lefebvre together with Nans Verron. The very best bottles have been gathered together from Languedoc-Roussillon to Burgundy, selected to put together a superlatively good wine list that is eclectic, quirky and colourful, and features biodynamic wines as well as some rare and must-have bottles from every region. For the enjoyment of the wines, Fabien Lefebvre has selected the Performance collection from Riedel. *"The maison has developed a unique mechanical blown technique that results in glasses that are fine and lightweight, with an appealing price tag,"* he comments. Water tumblers are mouthblown and handmade and feature spirals, waves and yellow spots. Made by Italesse, they offset the overall outfit of the table and present an attractive dynamic (photo 9).

The icing on the cake is the alcoothèque (photo 10), a space dedicated to exploring and sampling a carefully curated selection of over 150 spirits - and the Chef has taken the opportunity to select a different set of glasses from the Italian maison IVV, to which he is very attached. ●