

ADRIEN ZEDDA : UNE TABLE NATURELLE ET VÉGÉTALE

À Biarritz, le chef Adrien Zedda a inauguré cet été son nouvel établissement baptisé Dialogues. Il y propose une cuisine végétale, iodée et inspirée où l'art de la table se veut intemporel et authentique.

■ Par/by Céline Vautard

Après le succès lyonnais de Culina Hortus (deux toques), premier restaurant gastronomique végétarien ouvert en France, le nouveau projet porté par Adrien Zedda, chef virtuose de la cuisine végétale, et Thomas Bouanich, passionné de vins et d'hospitalité, s'intitule Dialogues.

UNE DOUBLE SCÈNE GASTRONOMIQUE

« Ici, nous avons tout rénové pour que ça puisse convenir à nos deux projets : soit deux espaces distincts, mais complémentaires », explique Adrien Zedda. Ainsi, au rez-de-chaussée, place à la table du chef, écrin intimiste de 30 couverts (photos 1 et 2), proposant une expérience fine où les produits végétaux prennent le devant de la scène, subtilement rehaussés d'influences marines. De l'autre, la cave à manger (photo 3) joue la carte de la convivialité avec des assiettes à partager et plus de 500 références de vins et spiritueux, entre classiques prestigieux et cuvées plus confidentielles. Quant aux desserts, ils sont signés Margaux Boisson, cheffe pâtissière chez Culina Hortus.

Pour tous, un choix en matière d'art de la table au diapason du lieu entre matériaux naturels, intemporels et authentiques. « Je suis très



in the wake of the success in Lyon of Culina Hortus (two toques) that was the first vegetarian gastronomic restaurant to open in France, a new project has come to fruition. Driven by the virtuoso Chef of vegetarian food Adrien Zedda and also by Thomas Bouanich, the wine and hospitality enthusiast, its name is Dialogues.

A DOUBLE GASTRONOMIC SETTING

"We've renovated the entire place here to align it with our two concepts: two distinct but complementary spaces," explains Adrien Zedda. On the ground floor is the Chef's table area in an intimate setting of 30 covers (photos 1 and 2) that delivers a sophisticated dining experience



in which vegetarian food enjoys centre stage, featuring subtle touches of a marine influence. The other space is the eating cellar (photo 3) that is all about conviviality: sharing plates and over 500 wines and spirits are available including prestigious classics, and more niche vintages. Desserts are created by Margaux Boisson, the Pâtisserie Chef at Culina Hortus.

All guests are presented with tableware that is in perfect harmony with the place, and is characterised by materials that are natural, timeless and authentic. "I take a great interest in tableware for eating,

ADRIEN ZEDDA: A NATURAL, VEGETARIAN TABLE

At Biarritz, Chef Adrien Zedda inaugurated in summer his new venue that he has named Dialogues. It's a place where the cuisine is inspired and plant-based, with dashes of iodine – and where the tableware is classic and authentic.

curieux en matière d'art culinaire, confie Adrien Zedda. Ma grand-mère maternelle avait une boutique d'art de la table à Châtelleraut, J'ai toujours mangé dans de jolies assiettes en porcelaine de Limoges et cela contribue grandement à faire du repas un moment à part. »

LA PASSION DE L'ARTISANAT

La table sobrement dressée accueille les clients avec des anneaux de serviette (photo 4) en poterie marqués Dialogues réalisés par la céramiste Héloïse Dubois dont l'atelier est basé en Dordogne qui a également fabriqué des contenants qui tiennent dans le creux de la main pour les amuse-bouche. « J'aime l'artisanat, le fait main et j'aime aller à la rencontre de ceux qui font », explique Adrien Zedda. Une sensibilité qui se ressent lors du service. Ainsi la vaisselle artisanale de la céramiste Hortense Montarnal s'invite tout au long du repas. En version assiette à pain dans des coloris bleutés qui rappellent l'océan, dans un beige moucheté pour présenter les canapés, en version beurrier ou encore pour dresser les desserts, le chef ne tarit pas d'éloge sur ces pièces en grès avec leur côté brut et authentique. « Les tonalités naturelles, texturées, vivantes des émaux contrastent avec la matière et rendent chaque pièce unique, cela apporte une grande liberté d'expression au moment du dressage », poursuit-il (photos 5 et 6). Sur chaque table, il y a aussi un soliflore tourné puis gravé à la main par la céramiste Marion Marty.

GRANDS NOMS ET COUPS DE CŒUR

Amoureux des belles maisons et des fabricants, le chef a choisi ses couverts chez Cutipol. Aux manches longs, très fins et bleus, ceux-ci sont « légers et élégants, se nettoient très facilement ». Tandis que les couteaux de table, aux manches ergonomiques et confortables et à la



3



4



5



6

says Adrien Zedda. My maternal grandmother had a tableware store at Châtelleraut, and I've always eaten from attractive Limoges porcelain – which plays a significant part in transforming a meal into a really special occasion."

A PASSION FOR CRAFTSMANSHIP

Customers are welcomed to modestly dressed tables with Dialogues-branded earthenware napkin rings (photo 4) made by the ceramic artist Héloïse Dubois, whose workshop is based in the Dordogne region of southwestern France - she also creates the appetiser containers that are cradled in the palm of the hand. "I love craftsmanship and handmade things, and I like going to see those that make them," explains Adrien Zedda – and that predilection is certainly evident during the service. The same

mindset is discernible in the artisan dishware from Hortense Montarnal that is seen throughout the meal. Enthusiasm from the Chef for the sandstone pieces is sincere and whole-hearted – these have a raw but authentic feel, including the bread plate with its blueish colours that echo the ocean, the flecked beige pieces for presenting canapés, the butter dishes, and also the pieces on which the dessert is presented. "The natural textured, living tonalities of the enamel items contrast with the material and render each piece unique, and that introduces great freedom of expression at the point at which you present the dish," he adds (photos 5 and 6). A bud vase made and engraved by the hand of Marion Marty also sits on each table.

BIG NAMES, AND HOT PICKS

A lover of beautiful homes and creators, the Chef selects his flatware from Cutipol. The long and very fine blue handles are "light and elegant, and also easy to clean", and the table knives with their comfortable



7



8



9



10

lame martelée, ont été fabriqués sur-mesure par l'Atelier Miguel. « À partir de la première entrée, nous passons à table pour faire choisir un couteau disponible en différentes essences de bois, note Adrien Zedda. Bois d'ébène, olivier, noyer, etc. Pour nous, c'est encore et toujours une façon de créer de l'interaction avec nos clients. » Pour les verres, place au raffinement de chez Riedel, tandis qu'un élixir de bienvenu (une infusion de plantes sauvages herbacée et désaltérante), concoctée par le sommelier, vient préparer le palais dans un verre signé Ichendorf Milano (photo 7).

Le chef, qui marche au coup de cœur, utilise également des petits plats ronds de Mauviel avec des anses en laiton doré pour des gratinés qui passent directement de la cuisine ouverte vers la salle et à table. Il y a aussi des assiettes en provenance de chez Jars dans des teintes nude et rose poudré car le made in France reste pour lui une valeur sûre. Autres contenants surprenants, les créations en bois de chez Woodmata. « J'ai découvert la marque à Lyon sur le Sirha, explique-t-il. En Indonésie, notamment à Bali, l'art de la sculpture sur bois (teck rustique, balinaise, brûlé) est une discipline qui se transmet de génération en génération. J'ai aimé cette approche et le travail effectué. J'ai fait faire pour Dialogues des supports en teck pour accueillir des canapés comme la focaccia tiède, duxelles fumées, envolée de champignons et ail rôti [photo 8] ; j'utilise aussi des bols en bois [photo 9], des cuillères géantes qui viennent surprendre avec un guacamole à base de brocolis [photo 10] ou encore des couteaux à beurre dont le manche est en bois fossilisé. » La table se fait ultra graphique et d'une grande maîtrise technique. ●

ergonomic handles and hammered blades have been custom-made by Atelier Miguel. "Right from the first entrée, we go to the table and invite guests to select a knife from those made with different wood essences, explains Adrien Zedda. That can include ebony, olive and walnut wood. It's yet another way for us to generate interactions with our customers." When it comes to glassware, elegance is the way forward with Riedel pieces – while a welcome elixir (an infusion of herbaceous and thirst-quenching wild plants) created by the sommelier is offered as a way of preparing the palate, served in an Ichendorf Milano glass (photo 7). The Chef goes with whatever strikes him as appealing – and so he

makes use of little round Mauviel plates with small gilded brass handles for gratin dishes that are brought straight from the open kitchen to the dining room and the table. He also has plates made by Jars in powder pink and nude tints – Made in France will always be something to cherish. Among the other surprising containers are the wood pieces from Woodmata. "I discovered the brand at Lyon at the Sirha trade fair, he explains. The art of sculpting on wood in Indonesia, especially Bali (rustic teak, Balinese, burned) is a discipline handed down from one generation to the next. I liked that approach and the work that was being done. For Dialogues, I asked for some teak supports on which to place canapés such as warm focaccia, smoked duxelle, or an airy preparation of mushroom and roast garlic [photo 8]; I also use wooden bowls [photo 9], giant spoons for a surprise featuring guacamole with broccoli base [photo 10] and butter knives with fossilised wood handles." The dining table finishes up with an ultra graphic look, evoking significant specialist expertise. ●