



Mickaël, Xavier et Gaël, la jeune équipe de Flaveur au complet.

Flaveur, du caractère et du plaisir ! -/ Flaveur, for personality and pleasure!

C'est l'histoire de trois compères et de leur projet d'ouvrir un restaurant afin de partager leur vision du métier passion, fraîcheur et personnalité

This is the story of three guys with a project to open a restaurant so as to share their vision of their profession passion, freshness and personality

Quel temperament ! Xavier Richard 26 ans Gael Tourteaux 31 ans et son frere Mickael 27 ans non contents d'ouvrir ensemble leur propre affaire se sont fixe un challenge supplementaire Marquer d'emblee leur territoire sans plagier mode ou tendance Une identite culinaire affirmee apres quelques mois d'ouverture Oserait-on deja parler de signature ? Sans hesitation oui en decouvrant un etonnant saumon mi cuit a l'aspect cru (un secret de fabrication) accompagne de gelee de rougail de combawa (citron vert) d'avocat de pomme Granny Smith et d'halloumi un fromage originaire du bassin mediterraneen Justesse jeux de texture equilibre « pétillance » lisibilité le plat est une réussite Les influences sont maîtrisées Une maîtrise acquise par Gael et Mickael qui officient en cuisine aupres de chefs connus pour leur ouverture et leur savoir faire comme Alain Llorca et Keisuke Matsushima Mais acquise aussi au fil de leur peripie personnelle Une mere prof de cuisine et un pere para qui ils suivent au gre des affectations Réunion Guadeloupe Madagascar Mayotte Maurice Bref ces jeunes ont vu du pays et veulent faire partager cette histoire Le canard sera donc servi boucane c'est a dire fumé comme en Guadeloupe et accompagne de caillette a la coriandre de navets de cannelles au mais et de pâte a Mole au cacao (sauce mexicaine composee d'une vingtaine d'epices) Bien sur l'idee ici n'est pas de tomber dans un exotisme exacerbe mais de jouer avec les classiques en y apposant empreinte et creativite toute personnelle Une tendance confirmee avec la carte proposee au dejeuner (et uniquement) Compotée de choux lisette grillee et beurre au lard ou tartare de boeuf au couteau panisses et gaspacho epais un esprit bistrot canaille mais revu et depoussiere avec fraicheur Fraicheur que l'on retrouve en salle avec Xavier Richard (Chevre d'Or avec Christophe Delacourt Keisuke Matsushima Mauro Colagreco) qui comme ses deux comperes aime faire partager l'amour d'un melier dont l'essence est d'offrir du plaisir a tous les niveaux assiette service accueil decor Un decor confie au designer Jean Rogliano qui finalement symbolise a lui seul Flaveur originalite caractere et evasion

/ For Xavier Richard aged 26 Gael Tourteaux aged 31 and his brother Mickael aged 27 opening their own restaurant together wasn't enough so they set themselves an additional challenge to mark their territory from the outset without plagiarising fashions or trends Just a few months after opening they've established their culinary identity Dare we already talk about a signature? Yes unhesitatingly on discovering an astounding apparently raw but semi cooked piece of salmon accompanied by a jelly of spicy rougail seasoning combawa avocado Granny Smith apples and Mediterranean halloumi cheese Perfectly dosed playing on textures balanced lively and readable this dish is a real success the influences beautifully mastered Such mastery was acquired by Gael and Mickael (in the kitchens) alongside chefs renowned for their open-mindedness and know how such as Alain Llorca and Keisuke Matsushima but also essentially thanks to their personal background a mother who taught cookery and a parachutist father whom the family accompanied on his various postings Réunion Guadeloupe Madagascar Put succinctly these youngsters have seen a lot of the world and now want to share their experiences but they don't want to fall into the exaggerated exoticism trap they want to play with the classics by giving them a totally personal touch and creativeness Which is precisely what the menu served for lunch (only) confirms Stewed cabbage grilled young mackerel with bacon butter a canaille bistro spirit but updated and dusted off in a fresh way This fresh approach is also evident in the dining room run by Xavier Richard (Keisuke Matsushima Mauro Colagreco) who like his two partners enjoys sharing his love of a profession that fundamentally means giving pleasure at every level food service welcome ambience decor

EN PRATIQUE

> **Catégorie** : entre bistrot et semi-gastro

> **Carte** : 35-45 €

> **Menu** : Flaveur (30 €), Découverte (50 €)

> **Formule déjeuner** : 15 ou 23 €

Nice, 25 rue Gubernatis

Tél. 04 93 62 53 95

www.flaveur.net