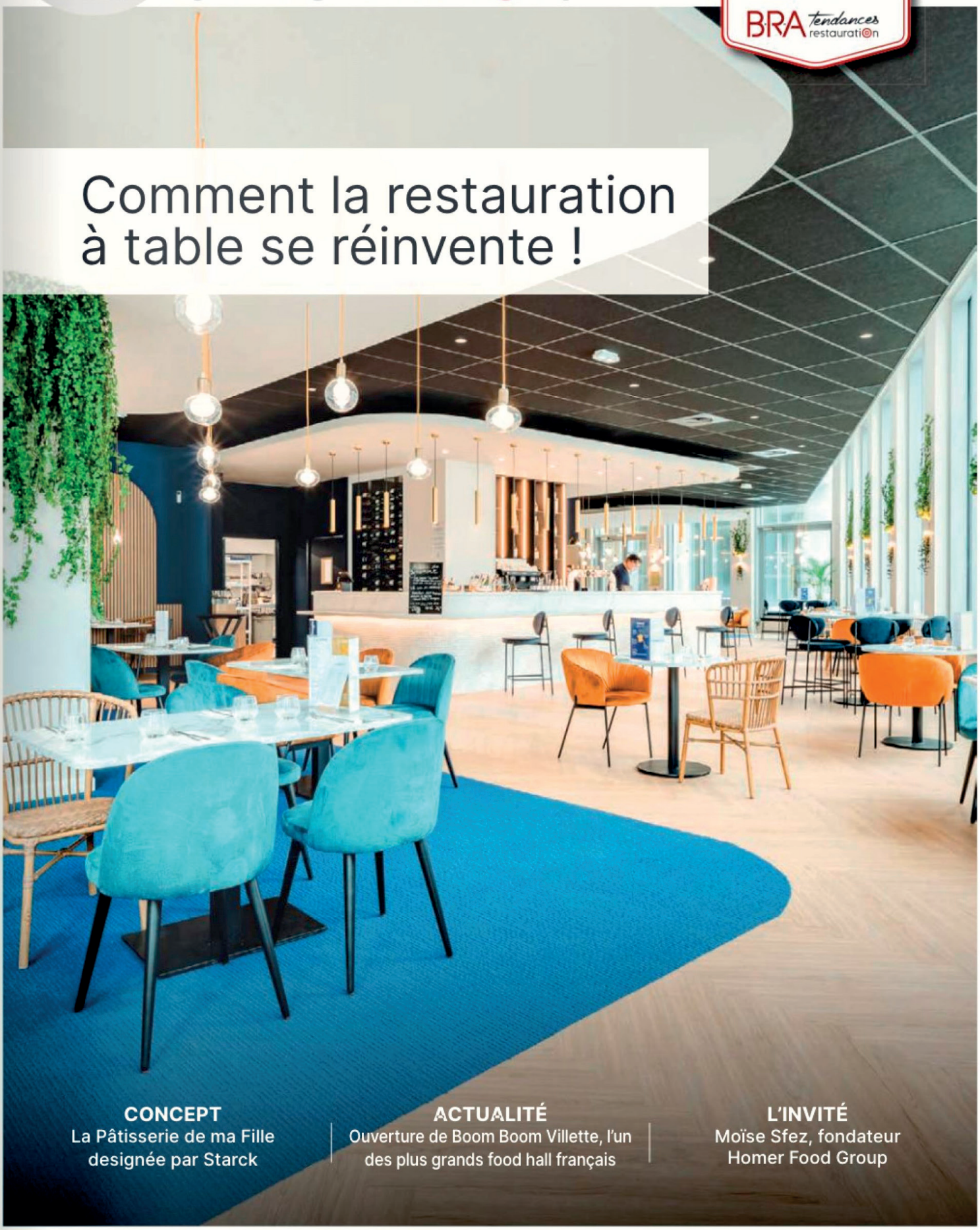
Tendances RESTAURATION

N°444 • AVRIL 2024

ISSN 3036-6054 • 6 €

ANCIENNEMENT BRA Tendances restauration

Comment la restauration à table se réinvente !



CONCEPT
La Pâtisserie de ma Fille designée par Starck

ACTUALITÉ
Ouverture de Boom Boom Villette, l'un des plus grands food hall français

L'INVITÉ
Moïse Sfez, fondateur Homer Food Group

REDONNER VIE AU PYLA DES ANNÉES 30

Après les hôtels La Co(o)rniche et Ha(a)ïtza, la famille Techoueyres (William, Sophie et Thomas) a de nouveau fait appel à Philippe Starck pour transformer leur dernière acquisition en nouvelle « place to be » d'Arcachon. Un lieu de vie nostalgique des élégantes adresses de la station balnéaire, prédominantes durant les années 30.

Par Emilie Niel

En 2010, William & Sophie Techoueyres avaient déjà offert un second souffle à l'hôtel La Co(o)rniche, ancien relais de chasse et institution du quartier de Pyla-Plage dans les années 1930. Idem pour Ha(a)ïtza, rendez-vous incontournable des vedettes de cinéma et autres artistes (Jeanne Lanvin, Yves Montand), repris par le couple en 2016. Avec le concours du créateur/designer/architecte Philippe Starck, ils redonnent vie au faste d'une époque qui fait encore rêver via la réhabilitation de ces deux hôtels, auxquels se greffent rapidement des restaurants et une pâtisserie pour Ha(a)ïtza, baptisée La Pâtisserie de Famille, dirigée par le chef pâtissier Antony Prunet. La Pâtisserie de Ma Fille est donc la seconde du genre pour le couple Techoueyres, rejoint depuis par leur fils Thomas. Mais cette fois, c'est au cœur d'Arcachon, sur la très fréquentée place des Marquises, que l'établissement a vu le jour en décembre dernier en lieu et place d'une enseigne de prêt-à-porter. Antony Prunet, associé dans cette affaire, y dévoile à nouveau un savoir-faire acquis auprès de chefs étoilés de renom, revisitant et modernisant les grands classiques de la pâtisserie française, notamment au travers de dressages graphiques et épurés.

Photos © E. Niel

UNE « PÂTISSERIE » MAIS PAS QUE…

« Paris-Pyla » (Paris-Brest), Saint-Honoré Poire Caramel Passion, Pylataise (réinterprétation de la Tropézienne) et autres créations signature d'Antony (une quinzaine en tout à 10€ l'unité, présentées sur un comptoir de 10 m de long) côtoient crêpes (sucre, confiture, « Surfeur » au Nutella, glace vanille, chantilly… 4€-9€), sorbets et coupes glacées (3€-10€).

La carte salée est quant à elle signée Jérémy Mathieu, en collaboration avec le chef de La Co(o)rniche Christophe Beaupuy. Le snacking chic et la cuisine de brasserie traditionnelle française se mélangent, répondant à toutes les envies – qu'il s'agisse de déjeuner sur le pouce ou en prenant son temps. À La Pâtisserie de Ma Fille, les Œufs Mimosa (10€), ou le Croque-Madame (20 €) fonctionnent aussi bien que les Coquillettes au jambon et beaufort (19 €) ou les Saint-Jacques rôties, vierge chorizo et olives, étuvée de poireaux (28€).

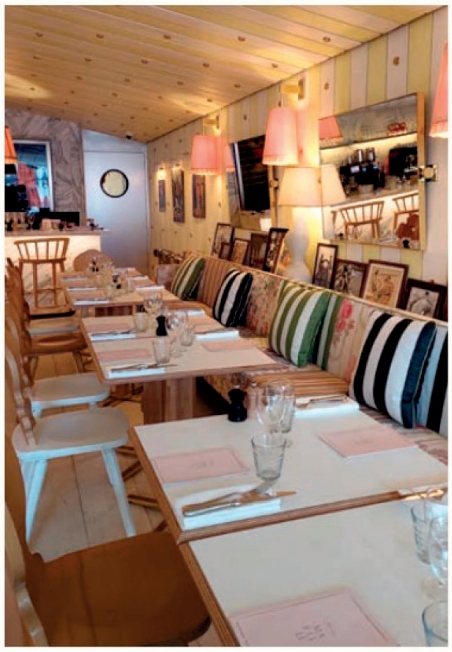
« La carte a été pensée pour plaire au plus grand nombre, explique Thomas. *Les gens qui viennent ici veulent manger vite et bien, et nous leur offrons la possibilité de le faire. »* Si le nom de l'enseigne peut induire en erreur, l'offre

LA PÂTISSERIE DE MA FILLE À ARCACHON

Place des Marquises
33 120 Arcachon

Restauration à table
Vente à emporter

- **7j/7 - 7h30/19h30**
- **200 m²** (salle+cuisine)
- **45** couverts en salle, **92** en terrasse
- **15** collaborateurs
- Entrées **10-20€**, Plats **18-28€**, Desserts **4–10€**



ne laisse quant à elle pas de place au doute : *« Le matin, pour le petit déjeuner, nous servons autant de viennoiseries que d'œufs Bénédicte, l'après-midi, cela peut être tapas et champagne... Enfin, il est possible de boire et manger à toute heure, c'est un lieu de vie dédié au plaisir et à la joie de vivre ! »*

UNE OFFRE VARIÉE POUR TOUS

« Une suggestion est également proposée chaque jour (24€), précise Sophie Techoueyres. *Tout est réalisé à partir de produits de saison, hyper qualitatifs, en circuits courts. »* Une qualité qui semble d'ores et déjà attirer tous les publics : *« Nous ne ciblons pas une clientèle type. Ici, il y a des jeunes de 20 ans qui viennent pour le café mais aussi des familles, des seniors... Et ce qui est drôle, c'est que ces gens qui ne se connaissent pas finissent par engager la conversation ! »* Pour créer des liens, l'emplacement est primordial. Une place fréquentée, du soleil, une ambiance

Sophie T. et Antony Prunet : chef pâtissier à La Pâtisserie de Ma Fille (La Pâtisserie de Famille à l'hôtel Ha(a)ïtza), également champion du monde de cannelés 2012

bon enfant et le tour est joué. *« Cela faisait 2 ou 3 ans qu'Antony Prunet nous faisait part de son désir de pâtisserie à Arcachon. Mais pour mon époux, un bon emplacement est la condition sine qua non à toute ouverture. Lorsque nous avons fini par trouver, nous nous sommes lancés ! En matière de décoration – comme de pâtisseries d'ailleurs – nous nous référons à ce qui se faisait avant. J'ai connu Arcachon il y a des années, alors que c'était une ville extrêmement*

LE PLUS

En plus de ses prestations quotidiennes, La Pâtisserie de ma Fille s'ouvrira prochainement à l'accueil et l'organisation d'anniversaires et autres goûters pour les enfants. L'espace, disponible à la privatisation si besoin, permettra aux convives de tous âges de profiter d'un décor coquet adapté et de créations sucrées (et salées) qui pourront être emportées par la suite.

élégante et distinguée. Avec Philippe Starck, qui collabore avec nous depuis La Co(o)rniche, nous revisitons cet esprit d'antan. Il comprend exactement nos désirs, et le rendu correspond toujours à ce que nous imaginons. » La Pâtisserie de ma Fille ne fait pas exception à la règle : *« Les banquettes fleuries, les tons pastel rose, jaune et blanc, le marbre et le bois peint reflètent totalement mon souvenir de ces très coquettes dames arcachonnaises qui fréquentaient les salons de thé de la ville il y a si longtemps ! »*

UN « SUPPLÉMENT D'ÂME » RAFFINÉ

Les chaises perforées de cœurs, le papier peint fleuri et les tasses XXL accrochées au plafond en clin d'œil à Alice au pays des merveilles révèlent un univers « girly », poétique et ludique au lieu, qui porte ainsi parfaitement son nom. *« Un nom qui prend tout son sens, sachant que mon fils deviendra père d'une petite fille d'ici peu ! »*
Un décor qui participe, entre autres, à la force différenciante de La Pâtisserie de ma Fille axée autour de plusieurs choses : *« En dehors du fait que les gâteaux sont très bons, nous nous distinguons par ce petit "supplément d'âme", ce côté raffiné et chic à la fois dans l'offre et le lieu. »*
Et un nom, Techoueyres, définitivement gage de qualité en hôtellerie-restauration depuis les reprises de La Co(o)rniche et Ha(a)ïtza... *« La clientèle était au rendez-vous dès le premier jour d'ouverture, nous sommes ravis !*, s'exclame Sophie. *Aujourd'hui, l'affaire est encore très jeune. Nous travaillons donc à la stabiliser, faire en sorte que tout roule... »* Mais force est de constater que les débuts sont plus que prometteurs.

ET AUSSI...

La Pâtisserie de ma Fille propose également une belle carte des vins, avec des références issues des quatre coins de France ainsi que des champagnes, bières et autres spiritueux (vodkas, rhums, gins).
Mais c'est surtout la carte des « Cocktails A! » qui se caractérise par des réalisations originales, à l'image du Passion Pyla (Gin Citadelle Rouge - St-Germain - Passion - Citron jaune - Sucre de canne - 13 €) ou encore, pour les Mocktails, du Matcha Ha(a)ïtz' Tea (Matcha - Citron - Sirop d'agave) à 9 €.