

Nicolas Darnauguilhem quitte Genève pour une ferme du Jura

Après 5 ans d'ébullition culinaire, l'activiste de la cuisine vivante remettra le Tablar et le Tabouret le 1er mars. Pierre Jancou, le plus zurichois des créatifs Parisiens, reprendra le 38 rue de Coulouvrenière.



Nicolas Darnauguilhem, jamais sans son pain.

Le Tablar et le Tabouret fermeront le 28 février avant de rouvrir sous une autre enseigne courant avril. C'est le Chef Pierre Jancou qui sera aux commandes du nouvel établissement: «Je suis très touché que ce soit Pierre qui reprenne les manettes du 38 Coulouvrenière. Pierre est un excellent restaurateur. Et pour ma part, connaissant bien ses projets passés, j'ai la certitude que notre clientèle y trouvera une philosophie très proche de la mienne», a déclaré Nicolas Darnaughuilem.

Nicolas Darnaughuilem se consacrera à un projet qui lui tient à coeur depuis longtemps, et particulièrement porteur de sens pour cet activiste de la cuisine vivante : redonner vie à sa ferme située sur le plateau de Retord, dans le Haut-Bugey, Jura français. Là, dans un environnement préservé et sauvage, à moins d'une heure de Genève et de Lyon, Nicolas Darnaughuilem projette de créer un lieu d'accueil pour séminaires au vert, résidences d'artistes et retraites de yoga (sa femme Sophie, architecte, est également une enseignante de yoga renommée. Il y servira à ses visiteurs une cuisine ouvertement végétale, saine mais toujours très savoureuse, concoctée essentiellement à partir de produits cultivés sur les terrains de sa ferme selon les principes de la permaculture.

«A mes yeux, le renouveau de la cuisine se situe non pas dans la prouesse technique, mais bien dans la redécouverte d'une alliance avec la paysannerie. C'est sous cette condition qu'on pourra véritablement parler de cuisine durable, à la fois pour la planète et pour l'Homme.» En plus de la ferme, Nicolas Darnaughuilem travaille à plusieurs projets de livres qui sortiront probablement courant 2021. « La décision de remettre le Tablar et le Tabouret me donne la liberté de me consacrer à de nouveaux projets et, pourquoi pas, à saisir les opportunités ponctuelles qui se présenteront, pop up, événement ou autre si elles me paraissent intéressantes et compatibles avec ma vision d'une cuisine vivante et engagée.»

On se souvient de son monochrome de plusieurs textures de betterave, au Neptune, comme de cette incroyable soirée avec les vins fléchés élevés dans des amphores à même la vigne par Cabrio Bini, à Pantelleria. (htr/aca)

Publiziert am Freitag, 28. Februar 2020