



## LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

PAR LAURENT GUEZ

### CHEZ SOI AVEC STÉPHANIE LE QUELLEC

Illustrations: Popy Matigot

Stéphanie Le Quellec vient de vivre dix-huit mois complètement fous. En janvier 2019, elle décroche deux étoiles Michelin dans le restaurant de l'hôtel *Prince de Galles* à Paris. Énorme émotion. Mais en février, le palace annonce qu'il ferme sa table gastronomique... Sacré choc. En octobre, après avoir misé toutes ses économies et s'être lourdement endettée, elle ouvre sa propre affaire, *La Scène*, avenue Matignon. Trois mois plus tard, le 27 janvier dernier, nouvelle montée d'adrénaline. Le Guide Rouge lui rendait ses deux étoiles après seulement trois mois d'ouverture. Un peu comme si une start-up se retrouvait aussitôt listée au CAC40! Puis le 14 mars, nouveau coup dur: comme tous ses confrères, elle doit fermer, et mettre sa dream team au chômage partiel. Mais n'étant pas du genre à se laisser abattre, la lauréate 2011 de Top Chef vient de se lancer dans l'e-commerce. Sur le site web du restaurant, vous tombez tout de suite sur un bon de commande – on devrait dire un « délicieux de commande » – avec des entrées entre 9 et 18 euros, des plats entre 19 et 38 et des desserts à une dizaine d'euros. « C'est la carte du bistrot que nous déclinons à emporter, pas celle du gastro, précise la chef, qui a prévu de travailler seule dans sa cuisine. J'ai choisi des plats dont je suis sûre qu'ils seront bons une fois réchauffés. » Blanquette de veau au café, fricassée de volailles aux morilles et au vin jaune, bar de ligne en papillote, épaule d'agneau confite et tajine de légumes... Les plats, conditionnés sous vide, sont à réchauffer en suivant le mode d'emploi vidéo disponible sur le compte Instagram du restaurant. Une très belle cuisine à déguster chez soi, en attendant la réouverture.

**La Scène**: 32, avenue Matignon, 75008 Paris.  
[www.la-scene.paris](http://www.la-scene.paris). Tél.: 01 42 65 05 61.  
Livraisons assurées sans contact (15 €).

- 👍👍👍👍👍 Correct, sans plus
- 👍👍👍👍👍 Bonne adresse de quartier
- 👍👍👍👍👍 Très belle table
- 👍👍👍👍👍 Cuisine, décor: tout y est
- 👍👍👍👍👍 Attention: table d'exception

## LE REFUGE PIQUE-NIQUE CHIC EN LIMOUSIN

**SOUS LES ARBRES** Si la violence de la crise du coronavirus a sonné l'hôtellerie-restauration, elle n'a pas anéanti l'inventivité de ses acteurs. À Nieul, à moins de dix minutes du centre de Limoges, l'hôtel intimiste de *La Chapelle Saint-Martin* (quatorze chambres et suites, chef étoilé), installé dans une ancienne maison de porcelainiers, vient de lancer ses « ruches à manger », un service original de pique-nique chic et décomplexé en plein cœur d'un magnifique parc de 40 hectares, une véritable « réserve » arboricole créée au XVIII<sup>e</sup> siècle par le botaniste agronome Jacques-Joseph Juge de Saint-Martin. Il y plantera les premiers séquoias de France, dont deux, monumentaux, subsistent encore aujourd'hui. Six « spots » privatisables (de quatre à huit personnes) aux noms évocateurs – Les Enfants sages, Les Arbres entrelacés – dont deux VIP avec leur table en chêne protégée par une cabane traditionnelle de feuillardier, ont été installés dans le parc à bonne distance les uns des autres, tous équipés d'une ruche « garde-manger » qui fait le plein de victuailles (bocaux végétaux, terrines, tourtes et tartes, fromages, pain, boissons...)... Le chef Gilles Dudognon passe en personne avec son food-truck, une ancienne ambulance rescapée de la guerre et restaurée,

déposer sur le brasero la cocotte en fonte où mijote déjà le plat du jour. Un plan précis guide chaque invité jusqu'au lieu réservé en ligne. « Nous entretenons depuis dix ans une douzaine de ruches. Nous avons eu l'idée de mieux exploiter le potentiel du parc avec une expérience gastronomique en pleine nature où les seuls bruits sont le chant des oiseaux et la brise dans les arbres, le vrai luxe de nos jours », explique la maîtresse de maison de ce Relais & Châteaux, Aude Bourliataux. Le couple a aussi secoué ses méninges pour rebondir après la crise. Au Clos Colombier tout proche – leur habitation – ils finalisent leur concept original « Habiter chez un grand chef »: un hôtel privatif contigu permettant aux hôtes de profiter sur place de la cuisine et des conseils du chef. Et le couple s'appête à lancer un service d'épicerie mobile proposant les produits des producteurs de la région et ceux de chefs amis... Confinés mais vivants! **Claude Vincent**

**COMBIEN**: 50 € par adulte, 28 € par enfant.  
Sur réservation uniquement.  
**C'EST OÙ**: 33 route Saint-Martin du Fault,  
87510 Nieul. Tél.: 05 55 75 80 17.  
[www.chapellesaintmartin.com](http://www.chapellesaintmartin.com)  
et [info@chapellesaintmartin.com](mailto:info@chapellesaintmartin.com)



Dans un parc de 40 hectares, des ruches garnies de victuailles attendent les convives.