

ÉVÉNEMENTS SUR-MESURE

en coulisse avec
les spécialistes



événements sur-mesure

LA TABLE D'ANTOINE

Haute
gastronomie
nomade

Par Camille Chataignier

Dans le milieu de l'événementiel, **La Table d'Antoine** est connue comme le loup blanc. Ce traiteur haut de gamme a fait de la créativité et de l'excellence ses leitmotiv, il officie dans tout le Royaume et même à l'étranger. À sa tête un chef passionné et une équipe sur-motivée, à qui aucun détail n'échappe.

Antoine Perray n'a que 35 ans et pourtant, il a derrière lui une impressionnante carrière. Il a travaillé pour le groupe Alain Ducasse ou encore les frères Pourcel et dans des établissements aussi prestigieux que Le Crillon et le Plaza Athénée à Paris, le Grand Hôtel Miramar de Propriano en Corse ou encore la Canton Tower en Chine. En 2012, le Palais Namaskar alors joyau de la Collection Oetker, fait appel à lui pour prendre la tête des cuisines et il crée le restaurant "**La Table d'Antoine**". L'aventure durera trois ans et lorsque l'établissement change de propriétaire, Antoine obtient le droit de garder le nom. Il achète un local qu'il aménage en vue de "mettre la gastronomie haut de gamme au service de l'événementiel". Désormais, le chef et son équipe d'une vingtaine de personnes comptent bien accompagner leurs clients à chaque moment fort de leur vie, peu importe l'endroit où ils se situent. Et vu l'expérience du chef et la motivation de son équipe, le succès arrive rapidement. Le local se transforme donc, en véritable laboratoire. Cocktails, dîners gastronomiques, animations culinaires, brunchs... quelle que soit la demande, La Table d'Antoine y répond avec créativité et raffinement.

"Notre concept est de rendre la gastronomie nomade, c'est-à-dire d'offrir la possibilité de bien manger, partout" nous explique Antoine, qui travaille aussi bien en direct pour les professionnels, les privés et les entreprises, que de concert avec les agences événementielles. L'équipe est donc capable de suivre à la lettre le brief d'une agence, ou bien de laisser libre cours à sa créativité, en créant le design et la scénographie culinaire de A à Z. Car être un bon traiteur ne se résume pas à poser des petits fours sur la table, non, il faut respecter le thème, créer une histoire avec la présentation et le mobilier... "On préfère travailler avec des stands de show-cooking, pour avoir un contact avec les invités et créer une histoire autour de ce qu'on sert". C'est grâce à cette démarche et cette recherche d'excellence que La Table d'Antoine a su conquérir le Maroc, à l'image de la COP 22 où le traiteur a servi un repas pour 800 personnes.

Le Chef Perray et son équipe ne s'arrêtent pas à leur mission de traiteur haut de gamme. Ils ont entamé depuis 2016, une collaboration avec le **Selman Marrakech**, ils y interviennent en tant que consultants et accompagnent les équipes de l'hôtel sur la partie restauration (voir notre article en page suivante). Et bien d'autres projets sont en cours, notamment l'ouverture d'un "**Bazar Gourmand**" courant avril. Dans cette boutique située en plein Gueliz "on pourra trouver des produits bio et écoresponsables de très haute qualité. Une nouvelle adresse axée sur le bien-manger." À venir également, des cours de cuisine pour amateurs, enfants et professionnels désireux de se perfectionner ou d'apprendre de nouvelles techniques. On devrait connaître tous les détails prochainement sur le site web et sur celui de LIFE... On est impatient et curieux ! ■



► La Table d'Antoine
24 lot. Azli, route d'Essaouira
Marrakech - Tel. 06 90 98 42 41
f /latabledantoine
www.latabledantoine.ma



Chef Antoine Perray

LA TABLE D'ANTOINE AU SELMAN

Par Camille Chataignier

Lors de notre entrevue avec le **Chef Antoine Perray** (lire notre article en page précédente), nous avons convenu de découvrir **La Table d'Antoine au Selman Marrakech**... C'est donc dans le cadre majestueux du restaurant Selman, feutré et cosy, décoré par Jacques Garcia tout en nuances de pourpre et vert, que nous allons dîner ce soir. Au départ, la collaboration avec le Selman ne devait être qu'éphémère, durant la période de fin d'année 2016, mais fort de l'expérience et du succès rencontré, l'établissement a engagé le chef et son équipe pour superviser non seulement, le restaurant gastronomique mais aussi Le Pavillon.

À notre arrivée, au coucher du soleil, l'ambiance est jazzy sur la terrasse. Nous sommes accueillis par un trio de choc, **Kamil Ennadifi**, le directeur général du Selman Marrakech, le Chef Antoine Perray et **Edouard Lebrun**, qui gère l'aspect opérationnel de La Table d'Antoine. On pensait n'avoir que quelques minutes à passer avec eux, avant que leurs occupations respectives ne reprennent le dessus, mais au contraire, ils se sont rendus particulièrement disponibles et affables, et nous avons donc eu le plaisir de passer toute la soirée en leur compagnie, et de partager, aux premières loges, leur passion indéfectible pour la gastronomie. Au cours de cette discussion, autour du Selman et des projets qu'ils sont en

train de développer, une chose nous a frappés : malgré son impressionnante carrière, Antoine Perray ne s'est pas une seule fois mis en avant. Il nous a parlé de son équipe, de leur travail collectif et du mérite qu'ils en tiraient ensemble ! C'est assez rare pour être souligné et nous souhaitons le saluer. Dans cette grande famille qu'est La Table d'Antoine, nous avons également eu la chance de rencontrer **Antoine Gonzales**, chef exécutif du restaurant depuis trois mois, et ambassadeur du Chef Antoine Perray au Selman. Les deux chefs sont amis de longue date et se sont rencontrés lors de l'événement golfique "9 trous 9 chefs". "La première fois que l'on a travaillé ensemble, c'était dans un réel esprit de partage. On a donc gardé cette façon de faire. Mais d'une manière générale, Antoine (Perray) va à 2000 à l'heure. Il est très créatif et rapide. Il a énormément d'idées. Moi je n'ai plus qu'à être réactif et à le suivre, lui et ses idées !" nous confie le Chef Gonzales avant que le Chef Perray ne poursuive "Oui enfin, Antoine est un très bon technicien. Il maîtrise les cuissons et les assaisonnements comme personne. C'est grâce à lui si nous avons cette même régularité dans nos assiettes."

Qu'à cela ne tienne, nous allons bientôt pouvoir en juger car **Sasitorn, alias Leila**, une jeune chef thaïlandaise au caractère bien trempé, nous apporte les premiers plats. C'est elle qui sortira de sa cuisine tout au long de la soirée pour nous présenter les plats et leur histoire. Autant vous dire que c'est un véritable voyage sensoriel à chaque bouchée...

Avec la possibilité de choisir chaque plat en portion dégustation, les chefs nous ont composé un menu découverte qui nous a transportés aux quatre coins du monde ! Comme un grand vin, la cuisine de La Table d'Antoine se déguste d'abord avec les yeux, le nez puis le palais... Les assiettes sont magnifiquement dressées, les effluves subtiles... Commençons par le Crabe d'Alaska et son avocat brûlé, au goût fumé et à la texture surprenante. Vient ensuite l'Araignée de mer et sa soupe de haricots coco au curry légèrement épicée, servie à la soupière... Une explosion de saveurs et de textures en bouche, qui réveille les papilles, un pur régal ! Le Chef Perray nous explique qu'il aime travailler des produits simples, de saison, et accessibles à tous, en les sublimant grâce aux épices et au jeu de textures. Puis, un parfait Risotto au truffe, au nez puissant et à la cuisson exceptionnelle nous étonne encore... Et ça continue de plus belle avec le Thon rouge saté et pommes de terre fumées et le Turbo rôti... On est en extase... Et pour terminer cette somptueuse soirée de découverte gastronomique et de partage, passons au dessert, que dis-je, au chef d'œuvre, le Soufflé au chocolat noir... intense ! Mais je ne vous en dirai pas plus car il faut absolument l'essayer... C'est d'ailleurs pour vous faire partager cette expérience que le chef a accepté de nous confier sa recette (voir ci-contre)... Merci Chef !

Avant de nous quitter, quelques mots encore sur les prochains événements prévus au Selman : à partir du mois



Soufflé au chocolat noir PAR LE CHEF ANTOINE PERRAY

👉 Ingrédients

POUR 4 PERSONNES

LE SOUFFLÉ

- 20 cl de lait
- 14 g de maïzena
- 70 g de sucre
- 150 g de chocolat noir 80% de cacao
- 2 jaunes d'œuf
- 4 blancs d'œuf

LA SAUCE CHOCOLAT ORANGE

- 300 gr de chocolat noir à l'orange
- 1 zeste d'orange
- 150 g crème fraîche liquide
- 18 cl lait

👉 Recette

LA PRÉPARATION

• LES MOULES

Faire ramollir le beurre dans un bol au four micro-ondes (attention de ne pas le faire fondre).
Beurrer le fond et les parois de 4 moules d'un diamètre d'environ 8 cm.
Déposer le sucre dans les moules et faire tourner ces derniers de manière à bien répartir le sucre partout.
Retourner enfin les moules afin d'en enlever l'excédent.

• LES SOUFFLÉS

Dans une casserole, porter le lait à ébullition. Ajouter la maïzena et mélanger.
Verser sur le chocolat en trois fois puis incorporer les jaunes et finir par les blancs montés.

Dresser dans les moules et cuire 7 minutes à 200 degrés dans le four pré-chauffé.

• LA SAUCE

Faire bouillir le lait, la crème et les zestes. Verser le tout sur le chocolat en remuant constamment.
Réserver au frais.

LE DRESSAGE

Déposer les soufflés dans une assiette, ainsi que la sauce chocolat orange servie dans des petits bols.
Ajouter selon votre goût une boule de crème glacée à la vanille.
Servir rapidement. ■



- Restaurant Selman : Ouvert tous les jours de 19h30 à 23h30
- L'Ostéria : Ouvert du lundi au samedi de 12h à 17h et de 19h30 à 23h30
- Selman Marrakech : Km 5 route d'Amizmiz - Marrakech - Tel. 05 24 45 96 00
- Facebook/SelmanMarrakech - www.selman-marrakech.com