

EMPREINTE : UN DUO PASSIONNÉ DE TERROIR

À Paris, le chef Jérôme Laurent s'est associé à son frère Florian Laurent, directeur de salle, pour ouvrir un lieu unique où l'on déguste une cuisine d'artisans. Une première pour le duo qui innove à chaque service.

■ Par/by Céline Vautard

Fort d'un riche parcours qui a débuté aux côtés du chef Yannick Alléno au Meurice avant de le suivre pendant de nombreuses années au restaurant Terroir Parisien et au Stay, Jérôme Laurent se passionne depuis toujours pour la terre, les produits de nos régions et ceux qui les façonnent. Suivra en 2015, une collaboration avec Aurélien Faure et Paul-Arthur Berlan au restaurant L'Escudella avant de franchir en juillet 2023 une nouvelle étape en ouvrant son propre établissement avec son frère Florian Laurent qui a longtemps travaillé chez Jacky Ribault ou encore aux Climats avec Carole Colin et Julien Boscus.

EXPRIMER L'AUTHENTICITÉ

C'est au 3 rue Saint-Augustin, dans le 1^{er} arrondissement de la capitale française, que les deux frères (*photo 1*) trouvent leur écrin. « La salle de 140 m² accueille 44 couverts, détaille le chef. Nous avons gardé l'ambiance naturelle des lieux entre bois clair, pierres, briques et poutres Eiffel qui donnent du caractère au lieu. La cuisine est visible de la salle et ouverte sur celle-ci, une façon de nous mettre en scène et d'être accessibles aux clients. »

Et pour mieux dialoguer avec chacun, chez Empreinte, il n'y a pas de carte. « Mon frère et moi avons fait de la carte et du menu pendant plus de 20 ans. Ici, l'idée a été de faire tout le contraire », confie Florian Laurent. Ensemble, ils ont imaginé l'accueil : tables en bois brut (70 x 70 cm) avec sur chacune d'elle un verre à vin et un verre à eau de chez Lehmann, une serviette

On the back of an abundantly varied career that began alongside Chef Yannick Alléno at Le Meurice, moving on to work at the Terroir Parisien restaurant for a number of years as well as at Le Stay, Jérôme Laurent has always been passionate about what comes out of the ground – the products of the regions of the France –

and those that do something with them. In 2015, he joined forces with Aurélien Faure and Paul-Arthur Berlan at the restaurant L'Escudella, going on to start a new chapter in July 2023 by opening his own place with his brother Florian Laurent who had been working for a long time at Jacky Ribault, and also at Les Climats with Carole Colin and Julien Boscus.



AN EXPRESSION OF AUTHENTICITY

The two brothers (*photo 1*) found the right setting at 3 Rue Saint-Augustin in Paris's 2nd district: "The 140 m² dining room accommodates 44 covers, says the Chef, We have retained the natural ambiance of the place featuring light wood, stone, brick and Eiffel beams that give character to the place. The kitchen can be seen from the dining room and it opens out to it – it's a great way to give us a stage and be accessible to our customers."

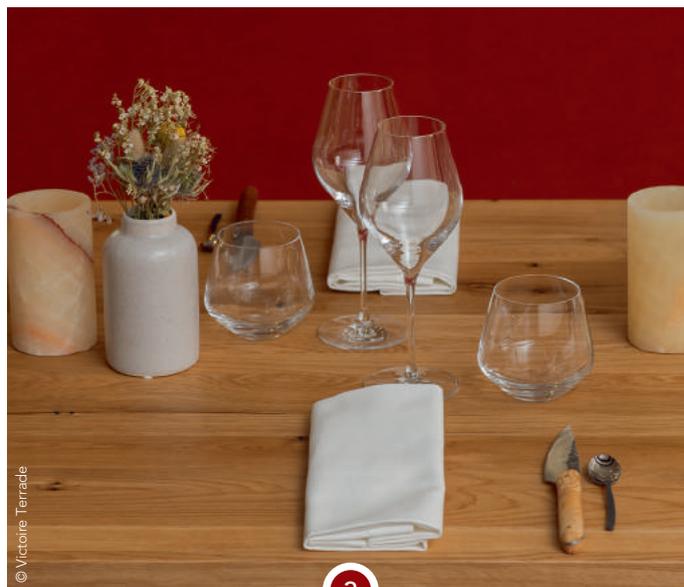
To enhance dialogue with each of those customers, there is no restaurant menu at Empreinte. "My brother and I have put together menus and lists for over 20 years. The idea here is to do the opposite of that," explains Florian Laurent. They have designed the welcome process together:

EMPREINTE: A DUO PASSIONATE ABOUT FRENCH TERROIR

In Paris, Chef Jérôme Laurent has joined forces with his brother Florian Laurent, restaurant manager, to open a unique venue where guests get to enjoy the cuisine of artisans. It is a first for the duo, who innovate every time a service takes place.



2



3

en lin écru de chez Initial et un couteau fait pour l'établissement par l'Atelier Miguel à Banyuls-dels-Aspres (photos 2 et 3). Des choix symboliques qui posent le décor. « *J'aime l'authenticité*, souligne Jérôme Laurent. Je connaissais la marque Lehmann qui est basée à Reims. La gamme Absolus est une valeur sûre : haute sur pied, belles courbes, elle permet au vin de s'aérer selon 3 tailles (de 32 cl à 46 cl) en fonction du vin, de sa couleur et de ses besoins (à noter, la carte des vins propose plus de 100 références 100% françaises, N.D.L.R.). Côté couteaux, ceux que nous avons choisis se voient bien avec un manche imposant en bois de récupération (ici, de l'olivier et du noyer, [photo 4]). Ils permettent d'ouvrir le dialogue car ils sont présents tout au long du repas. L'artisan Cédric Garcia qui les réalise, a eu la belle idée d'associer l'ébénisterie à la coutellerie. Il fait l'alliage, le damassage et ces magnifiques manches en bois qu'il personnalise à la demande. »

S'INSPIRER DU MOMENT

C'est avec un choix de couverts sobres choisis chez Couzon que les plats sont servis cuisinés selon le marché et la pêche du jour. « *Après un échange avec le client, nous préparons un plat adapté qui est toujours une totale surprise : c'est cela, la magie d'Empreinte ! Nous mettons l'accent sur le produit, la saison, le terroir, nous allons au plus profond des choses et faisons attention à tous nos achats* », résume le chef.

Sortir un plat qui a un vrai goût et qui visuellement raconte une histoire, telle est leur devise. Ainsi, selon le moment, place au lieu jaune de ligne du Guilvinec, cuit à basse température et une variation autour de l'oignon de Roscoff. Servi dans une assiette en Poterie Des Guimards à Saint-Amand-en-Puisaye, le plat est accompagné d'une théière en verre transparente de chez Emulsion qui contient le bouillon d'oignon avec une infusion d'herbes fraîches et d'un petit pot avec la mousse d'oignon (photo 5). Une autre fois, ce seront les Ravioles de chou rave au chèvre, dressées sur une eau de concombre verte, qui viennent contraster dans une assiette en porcelaine à l'effet marbré de chez Churchill (photo 6). En dessert, le Pavlova flambant blanc sera quant à lui servi dans une assiette sobre tout de noir au rebord brut de chez l'Audriane (photo 7). « *J'apprécie énormément les formes et aspects de la vaisselle et, selon le plat et l'effet recherché, je choisis tour à tour une assiette de chez Villeroy & Boch, Degrenne, Revol, Jars et même de la plus ancienne fabrique de porcelaine de Londres : Churchill*, s'amuse le chef. *Chez Empreinte, nous ne sommes pas dans la répétition et deux tables*



4

them had the great idea to bring together woodcraft and knifemaking. He handles the blend, the Damask process and these magnificent wood handles that can be customised on demand."

TAKING INSPIRATION FROM THE MOMENT

The under-stated cutlery is sourced from Couzon, with which the dishes are served that are prepared in line with the catch of the day and what is available at the market. "We have a discussion with the customer, then we put together the right meal that is always a complete surprise: that is the magic of Empreinte! We put the accent on the product, the season, the terroir – we drill right down into the essence of the food and are very careful with everything that we buy" sums up the Chef.

Their signature story is to bring to the table a dish with real taste that visually tells a story – so, depending on the moment priority might be given to the pollock fish of the Guilvinec region of Brittany cooked at a low temperature with some variation on the Roscoff onion. The dish is served in a plate from Poterie Des Guimards at Saint-Amand-en-Puisaye, and will come with a transparent glass teapot from Emulsion that contains onion bouillon with an infusion of fresh herbs and a small pot of onion foam (photo 5). Another time a guest might enjoy kohlrabi ravioli with goat's cheese dressed on green cucumber water that contrasts beautifully on a marble-effect porcelain plate from Churchill (photo 6). For



5



6



7

n'auront pas le même plat même si elles sont côte à côte. Je dispose en outre d'un stock de 12 assiettes différentes en 45 exemplaires de chaque, sachant que notre plus grand menu a 6 plats, ce qui me laisse de quoi m'exprimer. D'ailleurs j'aime prendre des photos de tous nos plats pour garder des traces car ceux-ci changent tout le temps. Tout est dans le choix de notre nom : Empreinte. L'idée est justement de laisser la nôtre. Ici, place à une gastronomie fraîche et moderne avec des choix affirmés en termes d'arts de la table. »

RESPIRER LE TERROIR

L'authenticité rythme également le service avec notamment les fameux couteaux réalisés par l'Atelier Miguel, le choix d'assiettes à l'aspect rugueux ou irrégulier, jusqu'au mignardises au moment du café servies dans un morceau de bois flotté qui a été creusé et nettoyé pour accueillir du gruë de cacao sur lequel sont posés des caramels et autres douceurs (photo 8).

Amoureux des bons produits et des artisans passionnés, producteurs, éleveurs maraichers ou vignerons, qui ont été méticuleusement sélectionnés pour la qualité de leurs produits mais aussi pour leur attachement aux territoires français, le chef valorise chacun et ne gaspille rien, pratiquant une cuisine zéro déchet.

« Chaque artisan, à sa manière, laisse une empreinte distinctive dans ma cuisine, qu'il s'agisse d'un boulanger passionné qui fournit notre pain croustillant, d'un maraicher qui cultive des légumes bio et colorés, ou d'un fromager affineur, ils contribuent tous à l'essence de notre menu », précise le chef.

De quoi raconter des histoires aux clients pour faire vivre les produits et (re)transmettre l'émotion qui en découle. « Tout est politique pour nous, conclut Florian Laurent. Nos achats nous rendent fiers. » ●



8

dessert, the white flaming Pavlova is served on an understated all-black plate with unfinished edges from l'Audriane (photo 7).

“I really appreciate the shape and look of dishware. Depending on the dish and the desired effect, I will opt for, in turn, a plate from Villeroy & Boch, Degrenne, Revol, Jars and even from the oldest porcelain maker in London: Churchill, says the amused Chef, Here at Empreinte, we don't do the same thing twice, and no two tables will have the same dish even if they are side by side. Anyway, I have a store of 12 different places with 45 of each one, bearing in mind that our largest menu features 6 dishes. It means I get to express myself. Actually, I like to photograph all of our plates to keep track of everything as things change all the time. Our name, Empreinte ['Imprint'] says it all and the idea is precisely to leave our own imprint. The priority here is fresh and modern gastronomy with well-founded decisions in terms of tableware.”

GIVING BREATH TO THE TERROIR

Authenticity and service pieces go hand in hand, notably by way of the acclaimed knives from Atelier Miguel as well as the selection of plates that have an irregular rugged look - from the nibbles all the way through to the coffee service on a piece of driftwood that has been cleaned and hollowed out to accommodate cocoa nibs on which are placed caramels and other treats (photo 8).

The Chef values great produce and passionate artisans, producers, winemakers and produce growers – and these are carefully selected for the high quality of the products as well as for their attachment to French territory. Nothing is wasted, and the kitchen is virtually a zero-waste kitchen.

“Every artisan leaves a distinctive imprint in my kitchen in their own way – that might be an enthused baker who supplies us with our crusty bread, a produce grower who grows organic colourful legumes, or a cheese maturer. All of them contribute to the essence of the menu,” points out the Chef. It is a great way to tell a story to customers, to bring the produce to life and to (re)transmit the sensations arising from that. “For us, everything is political, concludes Florian Laurent, We are proud of our purchases.” ●