



THE GOOD VIBRATIONS // THE GOOD TABLE



de coton brut, armuré de lin. Le service de table a été confié à la jeune et talentueuse Élise Foin (céramique de Jars). Et dans les assiettes alors, justement ? Eh bien, les Bras se sont amusés avec les grains, comme ils l'ont fait avec le végétal, dans l'Aubrac, depuis le début de l'aventure amorcée par la mère de Michel. « *Nous avons accueilli dans notre alphabet culinaire plus d'une cinquantaine d'aliments : amarante, azuki, kamut, fève, luzerne, pois en tous genres, millet, orge, lin, cumin, lupin...* » détaille Sébastien Bras. « *Il nous a fallu nous approprier le grain et, mieux, le comprendre. Nous l'avons goûté, fait germer, grillé, soufflé, infusé, fait fermenter et cuisiné de mille façons afin de composer cette nouvelle écriture, ce qui a provoqué de très belles rencontres avec des céréaliers et des artisans* », enchérit Michel. Il y a beaucoup de cœur dans ce projet, et quand le chef ouvre l'un de ses moulins à épices japonais, conçus spécialement pour lui, s'échappe alors une symphonie de senteurs qu'il appelle les « niaques »... parce que cela donne de la niaque aux plantes ! Le résultat ? Enchanté, mais au scalpel, une maîtrise absolue et une cuisine moderne, idéale pour s'initier au lexique culinaire des Bras. Le cœur de faux-filet de bœuf rance Aubrac poêlé, avec son jus relevé d'un miso de lentilles est un pur bonheur. Les fromages de l'Aveyron (Laguiole, Roquefort et chèvre de la vallée du Lot) avec l'un des vins sélectionnés par Sergio Calderon, le sommelier du Suquet, vous feront patienter jusqu'au millefeuille de graines de courge caramélisées, qui est une tuerie ! Les graphistes du studio Voiture 14 ont réalisé les jolies cartes. La rive droite est en train de prendre de plus en plus d'ampleur, entre art contemporain et arts de la table. Merci aux Bras de nous avoir concocté une si belle adresse en plein cœur de Paris ! Il ne manque plus que les vaches, les petites fleurs et le silence de l'Aubrac... mais on a les couteaux ! Une bien belle bande organisée ! ■

La Halle aux Grains

Ce soir, je dîne au musée. Quel programme sympathique ! Surtout quand il s'agit du restaurant de la Bourse de commerce – Collection Pinault, qui a ouvert l'été dernier, et quand on sait que les Bras, père et fils, sont à la manœuvre !

TEXTE : *Laurent Blanc*

Quel plaisir d'accueillir la collection Pinault à Paris ! Quel plaisir de savoir que notre bonne vieille capitale redevient un peu *the place to be* ! Quel plaisir de contempler le travail rigoureux de Tadao Ando, déjà à la manœuvre à Venise, il y a douze ans maintenant ! Enfin, quel plaisir d'admirer les œuvres magnifiques de Bertrand Lavier, Urs Fischer, David Hammons, Martial Raysse ou Cindy Sherman... Le meilleur moyen de visiter la Bourse de commerce sans faire la queue ? Dîner au restaurant la Halle aux Grains, qu'elle abrite ! Arriver vers 19 heures tranquillement, découvrir la collection grâce au coupe-file qui vous est délivré avec votre réservation, alors que le public quitte les lieux, et terminer par un feu d'artifice en allant dîner chez Bras. Car c'est un autre grand plaisir de savoir que les Bras (Michel, le père, et Sébastien, son fils) sont descendus de leur montagne sacrée, l'Aubrac, pour venir se frotter à la clientèle parisienne. Michel Bras est un ami de Pierre Soulages (il a d'ailleurs composé la carte du musée Soulages, à Rodez) et quand François Pinault lui a proposé le challenge, son sang n'a fait qu'un tour.

Lui, le passionné d'architecture et de lumière. Au XVIII^e siècle, on vendait des graines et de la farine dans cette arène. Au début de ce XXI^e siècle, quel plus beau message que de reprendre l'appellation « Halle aux Grains » ? Très vite, le projet a avancé. L'équipe Bras s'est mise à phosphorer. Mathieu

« IL NOUS A FALLU NOUS APPROPRIER LE GRAIN ET, MIEUX, LE COMPRENDRE »

Muratet, l'ex-directeur du Suquet, à Laguiole, et Maxime Vergély, son chef de cuisine, sont montés à Paris. L'architecture intérieure du restaurant a été confiée à Lucie Niney et Thibault Marca (NeM Architectes) et aux frères Bouroullec, qui ont imaginé un endroit apaisant, loin des codes établis, mais porteur d'une atmosphère très douce, hyperfluide et surtout très contemporaine avec de magnifiques rideaux de guipure (quadrillage ajouré), qui découpent les pièces tout en les dispensant de parois. Les fauteuils (Magis) ont été habillés d'une jolie feutrine de laine et les sols, recouverts d'un splendide tapis

La Halle aux Grains

Bourse de commerce
– Collection Pinault (3^e étage),
2, rue de Viarmes, Paris 1^{er}.
Tél. +33 (0)1 82 71 71 60.
Le café-restaurant est ouvert
tous les jours de midi à minuit ;
le mardi, uniquement le soir.

PHOTOS : BRAS – BOURSE DE COMMERCE-PINAULT COLLECTION / MAXIME TETARD / LAURENT DUPONT

