



## Reflét d'Obione, de Laurent Cherchi Cuisine contemporaine d'artisan

Voilà un nouveau venu qui va – délicatement – détonner dans le paysage gastronomique méditerranéen. Après un parcours international et étoilé, le chef Laurent Cherchi s'installe dans le quartier de l'écusson, à Montpellier, pour proposer une cuisine d'artisan, à la fois gourmande, inventive et sensée.

Connaissez-vous l'obione ? Ce petit arbrisseau aux feuilles vertes-argentées grandit dans les zones d'estuaire ou de marais salants... Au printemps, Laurent Cherchi a sillonné la Camargue pour récolter ces herbes sauvages au goût agréablement iodé. Désormais, il veut les faire découvrir à ses clients dans des dachis qui leur ouvriront l'appétit.

### De l'artisanat en cuisine

Pour Laurent Cherchi, la gastronomie est un art noble, qui se pratique avec l'humilité d'un artisan. Son parcours a façonné sa créativité : la carte est concise, les réalisations, inventives et techniques. Le millet annoncé s'avère croustillant comme un cracker, le poireau finit confit au vinaigre de pomme, l'orange piment se décline en pickle, la canette du Cantal est rôtie sur coffre.



Ces recettes audacieuses ne s'accommodent pas d'assemblage. Chaque matière première arrive brute et fraîche, sélectionnée en amont auprès de producteurs locaux. Les fruits et légumes sont bio ou issus de l'agriculture raisonnée ; les viandes choisies à proximité (agneau pré-salé de Camargue, bœuf d'Aubrac, etc) ; les poissons triés sur le volet à la Criée de Sète...

Quant à la carte des vins, elle a été réalisée par la Cave des Arceaux, pour offrir un panorama qualitatif des vins du Languedoc-Roussillon.

En résumé, les produits rendent hommage au terroir méditerranéen, les dressages épurés s'inspirent de la gastronomie nordique et les assaisonnements, de la créativité australienne. Une belle promesse.

## Le cadre

Si l'assiette est locavore, le lieu l'est tout autant ! Le décor sobre, dans les tons terre, sable et ocre, est signé par l'agence UN architectes d'intérieurs. Trois espaces distincts permettent de s'attabler dans une ambiance à chaque fois différente, mais toujours reliée à la nature et aux arbres en particulier. La première salle, qui donne sur la cuisine ouverte, fait référence aux racines. La seconde, dédiée à la sève, accueille quelques tables en plus de l'office. Et la troisième donne l'impression de s'installer dans le feuillage, grâce à de nombreuses touches végétales.

Côté mobilier, les tables en bois massif et les chaises en hêtre arrivent tout droit de Bourgogne...

Enfin, pour la vaisselle, Laurent Cherchi a fait confiance à la potière Chloé Migliore. Ensemble, ils ont travaillé plusieurs mois pour dessiner et façonner une ligne de bols et d'assiettes unique, signée au nom des restaurant. Chaque pièce, en grès, a été exactement imaginée pour le plat qu'elle présente.



## Une cuisine inventive, pour tous

Vous êtes végétarien, végétalien ou vegan ? Intolérant au gluten, au lactose ou aux fruits à coques ? Chez Reflet d'Obione, vous êtes les bienvenus !

Le menu Dégustation sera systématiquement sans gluten – sans militantisme ni ostentation, simplement parce que Laurent Cherchi est lui-même intolérant au gluten (mais il y aura de l'excellent pain sur la table, pour ceux qui le désirent). Le chef, habitué, pourra aussi sans préambule adapter les plats aux végétariens. Il peut également composer avec tous les autres régimes – un coup de fil 24 heures avant lui évitera simplement d'être pris au dépourvu en plein service.

## Laurent Cherchi, artisan cuisinier et pâtissier

Le chef Laurent Cherchi a poussé, comme l'obione qu'il affectionne, à proximité de la Méditerranée. En Avignon plus précisément, où il a passé ses CAP de cuisinier et pâtissier.

Dans un premier temps, la pâtisserie a ses faveurs. Il l'exerce auprès du Meilleur Ouvrier de France Thierry Baucher (Les 5 Sens, Avignon), puis en Belgique, aux côtés de Pascal Devalkenner (Le Chalet de la Forêt\*\*) et Jean-Sébastien Ribette (Auberge de la Veveyse\*) en Suisse.

En 2011, c'est le grand saut : pour revenir en cuisine, Laurent Cherchi s'envole vers l'Australie. « Chez Vue de Monde, à Melbourne – qui figurait à l'époque dans le Top 3 des meilleurs restaurants d'Australie – j'ai été catapulté dans l'univers créatif ». Une véritable révélation. Et pour consolider ses bases, il rentre en France chez Lasserre\*\*, auprès de Christophe Moret, avant de se mettre à son compte pour imaginer et organiser des événements gastronomiques inventifs (Nature on A Table).

Aujourd'hui chez lui, il souhaite faire découvrir aux gourmands du sud sa cuisine d'auteur-expert, soucieux de proposer des produits sains, frais et fins, sans jamais oublier la créativité et le plaisir.



## Reflet d'Obione

29 rue Jean-Jacques Rousseau - 34 000 Montpellier  
Téléphone : 04 99 61 09 17 - [www.reflet-obione.com](http://www.reflet-obione.com)

### Ouverture

du mercredi au vendredi pour le déjeuner,  
du mardi au samedi pour le dîner

### Menu Déjeuner :

2 services : 26€  
3 services : 31€

### Menu Dégustation - Dîner :

3 services 38€  
4 services 49€  
6 services 65€

Contact presse : [anne@ad-quat.com](mailto:anne@ad-quat.com)