



L'atelier

Jean-Luc RABANEL, AN III

① Jean-Luc RABANEL, an III... 2 étoiles

Jean-Luc RABANEL est l'actuel chef et propriétaire du restaurant l'**Atelier** à Arles et du **Bistro A Coté**.

Gascon d'origine, créateur par nature il a dirigé plusieurs restaurants avant d'ouvrir l'Atelier à Arles au printemps 2006.

L'Atelier **a reçu une seconde étoile Michelin en 2009**. Il était espoir 2 étoiles en 2008 après avoir obtenu la première au printemps 2007.

Il devient « Cuisinier de l'Année 2008 » par le Guide Gault Millau, en s'octroyant 3 toques et une note de 17/20.

CUISINETC, la société de consulting, création et développement de Jean-Luc RABANEL exerce depuis 2001 auprès de professionnels des métiers de bouche et d'hôtellerie.

② L'Atelier, galerie d'expression pour une cuisine d'auteur.

L'Atelier est une **galerie sensorielle** où tout au long de l'année Jean-Luc RABANEL et son équipe présentent leurs créations culinaires.

Leur ambition est simple : développer **une cuisine d'auteur**, une cuisine où le chef s'implique dans chaque plat, une cuisine où la technique et le savoir-faire se placent au service d'une intention, d'une émotion, d'un ressenti.

Tout au long de l'année, ils cherchent, innovent, et expérimentent. *« Je n'envisage pas la cuisine comme un exercice de reproduction mais bien comme une opportunité permanente de créations et de renouvellement. Avec mon équipe, nous aimons la nouveauté, nous privilégions l'innovation, nous recherchons l'inédit. »*

Avec L'Atelier Jean-Luc RABANEL a créé un restaurant atypique. Atypique par sa vocation, une galerie d'expression culinaire, atypique par son style. *« J'ai voulu créer un lieu différent, un lieu intime, simple, élégant et accueillant. »*

La décoration est sobre et contemporaine. Le service est simple, précis et attentif. Le chef a formé une équipe de professionnels jeunes, dynamiques qui reflètent au plus près son univers artistique.

③ Jean-Luc RABANEL... cuisinier du vivant

...la cuisine du vivant

La Cuisine du Vivant est l'aboutissement actuel de la démarche gastronomique de Jean-Luc RABANEL conceptualisée en 2009, an III de l'Atelier.

« C'est la conséquence naturelle de ma démarche de cuisinier, une évidence qui m'a amené à offrir aux légumes les premiers rôles de mes créations ».

La Cuisine du Vivant c'est une cuisine qui tire le meilleur parti de la diversité du monde végétal. *« Tous les légumes, modernes ou anciens, tous les fruits, locaux ou exotiques, nous intéressent pour les possibilités infinies de création qu'ils offrent. Nous conservons intacts leur intégrité de goût et d'aspect. Quand on croque un haricot vert à l'Atelier, on ressent qu'il a été l'objet de toutes les attentions mais surtout on retrouve le goût du haricot vert, la couleur du haricot vert, l'aspect du haricot vert. Cette philosophie nous l'appliquons chaque jour avec plus de 100 espèces végétales pour créer notre cuisine du vivant ».*

La Cuisine du vivant c'est une cuisine saine, dans sa préparation comme dans sa philosophie. Comme la vie, elle ne cesse d'évoluer, de s'adapter et de se transformer.

Cela reste avant tout une cuisine de créateur et d'émotion !

...une cuisine d'émotion

A l'Atelier nous recherchons l'Emotion de nos convives. Le plaisir est un préalable, indispensable mais il n'est pas suffisant. Nous souhaitons aller au-delà et provoquer chez chacun une série de chocs et de surprises aussi intenses qu'éphémères. Chaque plat doit être une émotion. De l'énoncé de son nom à sa dernière bouchée, il doit plonger le dégustateur dans le registre de la découverte. Nous concevons chaque menu comme une mise en scène complexe, précise et bien réglée. Le rythme des plats, l'alternance des saveurs et des textures, la présentation des assiettes, le service, tout tend à engendrer de l'Emotion : la joie, la surprise, l'étonnement, l'enthousiasme, l'amusement, la jubilation et voire même la perplexité. Nous voulons construire par touches fugaces...un souvenir durable.

④ L'Atelier, créations de l'an III

Les Créations de l'Atelier du Vivant AN 3 (Janvier 2009)

Menu « Créations », 7 touches de goût : **45 €**

Menu « Emotions », 13 touches de goût : **75 €**

○ **Yaourt de haricots plats Tarbais** / émulsion de Pata Negra / « lait de morue » / croustillant de jeunes blettes et ricotta ○ **Céleri boule** / sablé amandes amères, lait d'amande, **foie gras**, gingembre confit au vinaigre, daschi, sorbet céleri et cumin ○ **Ravioles** italiennes / patate douces / bouillon de patates / cacahuète et **écume de parmesan** / tuile parmesan ○ **Courge longue** de Gimeaux / **truffe** mélando sporum / graines de courges caramélisées à la fleur de sel / bouillon de châtaigne / croquant praliné ○ **Artichauts bouquets** en croute champignons sauvages et **jabugo** / velours d'oignons blancs à l'huile d'olive / friture d'oignons et chanterelles / jus de viande à la truffe ○ **Chapon** « cuit au plat » / jus bouillabaisse / févettes et citronnelle / **écume de mer** et algues ○ **Capuccino de topinambours** / **Truffe et terre végétale** ○ **Assiette végétale** / caramel de vinaigre de cacao / **jarret de veau** longuement confit au four / piment d'Espelette / jeunes pousses d'herbe et fleurs ○ **Osso irraty** de vieille réserve, confiture de coing et oranges amères, quelques feuilles au vinaigre balsamique et huile d'olive ○ **Grog** tiède aux agrumes, crème glacée et croquant aux épices ○ Fouetté de **poivrons jaunes** au gingembre, **croquette de chocolat** amer et piment d'Espelette ○ Bugnes au chocolat blanc & agrumes confits / lait de réglisse ○ **«Anis gras»** glacé / fenouil confit / tuile d'olive / calisson d'olives noires confites au bâton de Vanille ○ Limoncello, kumquats et menthe fraîche

⑤ Le Bistro A Coté... de l'autre coté !

Le Bistro A Coté a été créé à l'automne 2007. Il est situé à quelques pas de l'Atelier.

Jean-Luc RABANEL a puisé dans ses souvenirs d'enfance et dans ses premières années d'apprentissage de la cuisine pour créer ce lieu ouvert et chaleureux.

A Coté n'est pas une dépendance de l'Atelier. C'est un lieu unique qui a sa propre vocation et sa propre personnalité. L'objectif est d'y réinterpréter aux quotidiens les plats traditionnels, les plats d'enfance de ceux qui ont eu la chance d'avoir une mère ou une grand-mère qui savait cuisiner.

Jean-Luc RABANEL et son équipe créent ici une cuisine gourmande, une cuisine chaleureuse de grandes tablées joyeuses, une cuisine que chacun aime à retrouver.

Jean-Luc RABANEL dévoile ici une autre facette de sa personnalité, celle des origines terriennes, des goûts authentiques et des repas de fête.

Le Bistro est entré au Guide Gault Millau en 2008 ainsi qu'au Guide Michelin en 2009.

Le Bistro A Coté est ouvert de 8h00 à 24h00.

Quelques plats revisités par le Bistro A Coté :

○ Poêlée de moules, chipirons & Salamanque ○ Epaule d'agneau confite aux piments d'Espelette ○ Jambon longuement confit au four ○ Brandade de morue ○ Poissons sauvages à la plancha ○ Côte de taureau grillée et béarnaise ○ Sardines fraîches grillées ○ Poulet fermier rôti et gratin de macaroni au parmesan ○ Millefeuille ○ Saint Honoré au pralin ○ Tarte au pomme tiède crème glacée vanille

⑤ Images & revue de presse

Images libres de droit et revue de presse sont téléchargeables sur www.rabanel.com

⑥ Contact

L'ATELIER

L'atelier

7 rue des Carmes

13200 ARLES

04 90 91 07 69

jlr@cuisinetc.com

www.rabanel.com

