

Actualités

Hauts-de-France

Imprimer

ARTICLE

L'art d'Oise, une nouvelle aventure pour le chef Cyril Maréchal

Après deux mois d'ouverture, le chef Cyril Maréchal fait le point sur L'art d'Oise, le restaurant qu'il a ouvert à Pont-Sainte-Maxence en juillet. Sa formule à tout juste quatre plats, et qui changent tous les trois jours, cartonne.



Depuis le 11 juillet dernier, le chef Cyril Maréchal a ouvert L'art d'Oise à Pont-Sainte-Maxence.
(©Aletheia Press/B.Delabre)

Par BENOÎT DEQUEVAUVILLER

 La Gazette Oise

Publié le 26 septembre 2023

Après plus de 20 ans comme employé dans les cuisines d'établissements réputés, tels que le Dolce Chantilly, le Plaza Athénée à Paris ou encore le Marriott à Roissy, Cyril Maréchal était devenu le chef de cuisine du Bistrot des Arts à Compiègne. Mais très vite, il a choisi de faire le grand saut. « *Depuis longtemps, je voulais une affaire à moi* ». Depuis le 11 juillet dernier, il a donc ouvert L'art d'Oise à Pont-Sainte-Maxence,

commune de 12 600 habitants située entre Senlis et Compiègne, à deux pas de l'autoroute A1.

Le chef nordiste a jeté son dévolu sur un établissement fermé depuis la crise Covid en 2020. « *Ça s'est passé assez rapidement, raconte Cyril Maréchal. Il fallait bien sûr rencontrer le propriétaire des murs mais j'ai été bien aidé par la Communauté de commune des Pays d'Oise et d'Halatte* ».

« Un lieu cocooning dans une ambiance bistrot »

Dès la signature, Cyril Maréchal a mis en application une idée fixe qu'il avait en tête depuis longtemps : créer un établissement chaleureux et convivial. « *Je veux que les clients se sentent bien, confirme-t-il. Le restaurant est élégant, disons que c'est un lieu cocooning mais dans une ambiance bistrot.* » Sur les murs du restaurant où il travaille seul en cuisine avec juste un responsable de salle, on y retrouve des casseroles en cuivre. Une bonne façon de rappeler aux clients qu'à L'art d'Oise, tout est fait maison. Le chef coupe, tranche, épluche et surtout mitonne tous les plats proposés chaque jour.

Durant deux décennies, ce chef de 43 ans a patiemment bâti son identité culinaire. « *J'espère être innovant et classique, résume-t-il. Je veux retrouver l'esprit restauration 'comme avant'* ». D'ailleurs, Cyril Maréchal travaille sur des principes simples : des produits locaux, frais, de saison et le plus possible éco-responsable. « *Je veux proposer des plats simples mais bien cuisinés, résume-t-il. Par exemple, j'avais cette semaine à la carte des plats comme un mille-feuilles de légumes ou encore un dos de lieu en croûte, herbes et parmesan* ».

Un menu changeant

Pour y parvenir, la recette du chef est simple. Chaque jour, L'art d'Oise propose un nombre limité de plats et assure une rotation importante. « *Je propose trois ou quatre plats par jour et qui changent tous les deux ou trois jours* », détaille-t-il. La formule présente de nombreux avantages. « *Déjà, je ne me lasse pas. Et ce n'est pas rébarbatif pour mes clients.* »

Mais cette façon de fonctionner fait aussi beaucoup de bien à sa trésorerie. Le fait de proposer une gamme restreinte limite considérablement le stock. D'autant que le succès est au rendez-vous. « *On voulait démarrer doucement. Après deux mois, on refuse déjà des clients.* » À l'art d'Oise*, il vaut mieux donc réserver si vous voulez une des trente places dont l'établissement dispose. D'autant qu'à Pont-Sainte-Maxence, c'est le seul établissement de ce type. À découvrir.

*L'art d'Oise à Pont-Sainte-Maxence est ouvert de 12h à 14h du mardi au jeudi et de 12h à 14h et de 19h à 21h30 le vendredi et le samedi. Fermé le dimanche et le mardi.

