

Pont-Sainte-Maxence. Cyril Maréchal nouveau propriétaire du restaurant l'Art d'Oise

17 AOÛT 2023



Pour vous servir, le chef Cyril Maréchal (à droite) et son collaborateur en salle Daniel Bravard.

«Des produits frais, de saison et locaux...», indique Cyril Maréchal, aux commandes de **L'Art d'Oise** en centre-ville de **Pont-Sainte-Maxence**. Fermé après liquidation il y a deux ans, le restaurant du 46 rue Charles-Lescot a rouvert le 7 juillet. Le restaurateur dit pratiquer «une cuisine simple, maîtrisée, Avec des cuissons justes».

Il s'agit de la première affaire pour chef Cyril Maréchal, 43 ans, passé par les cuisines du Dolce à Chantilly, du Bistrot des Arts à Compiègne ou du Marriott de l'aéroport Charles-de-Gaulle. «Ça fait vingt-trois ans de métier», dit le propriétaire, qui a recruté Daniel Bravard, pour la salle de 25 couverts. L'an prochain, le restaurant se dotera d'une terrasse, dans une cour intérieure.

Il se fournit auprès des producteurs locaux

Sur l'ardoise du menu, il y aura toujours trois entrées, trois plats, trois desserts. «Mon menu change tous les deux ou trois jours, en fonction des

arrivages...» décrit-il. Pour les légumes, il se fournit auprès du maraîcher Simon Boutté, établi à Chevrières, «qui fonctionne en agriculture raisonnée et va passer en bio». La viande provient de la boucherie de la Feuille d'Or en centre-ville, et de la boucherie Carlier dans l'Aisne. Il achète son poisson en direct du grossiste Promer Océan ou du Leclerc de la zone commerciale voisine.



Même le chocolat servi avec le café est fait maison

«Tout est maison, chez moi, même si un client a prétendu le contraire sur Trip Advisor au sujet de mes moelleux au chocolat, dit-il. Il a pensé cela car je l'ai fait cuire dans un godet en aluminium. Désormais, ils cuiront dans un autre récipient et personne ne pensera que c'est du congelé.»

Même le chocolat servi avec le café est cuisiné. «J'utilise un chocolat Valrona que je fais fondre et que j'agrémente pour le rendre plus gourmand», explique le chef.

Les prix sont les suivants : plat à 16,50€, entrée-plat à 25€, plat-dessert à 21€ et entrée-plat-dessert à 29,50€. «C'est 2 à 3€ plus élevé le week-end» précise le propriétaire.

L'Art d'Oise ouvre le midi du mardi au jeudi le midi et midi et soir vendredi, samedi et dimanche.

Tél : 09.88.32.37.47





