

SPÉCIAL
HABITAT

SÉLECTION DESIGN

*Cahier des tendances 2019***Rencontre**

Renato et Roberto Minotti

Projets résidentiels

Matières & design : l'équation parfaite

Art

Carla Kogelman

ET TOUJOURS LES PLUS BELLES DEMEURES
& HÔTELS AUTOUR DU MONDE

83





“ Epur va plus loin que le simple projet gastronomique. Il considère également l’architecture et le design. ”



Depuis la rue, à travers les fenêtres de cette maison du XVIII^e siècle, la cuisine toute en transparence se dévoile quelque peu... Le ballet culinaire a débuté, puis se poursuit dans l'entrée, passé l'imposante porte en fer et en verre. Sublime et ultra design, la cuisine sur mesure, signée Bulthaup, se discerne à travers des parois vitrées. Tout comme les gestes précis de la brigade, et ceux du maître des lieux, le chef Vincent Farges, copropriétaire du restaurant Epur avec son ami José Pedro Mendonça, notamment cofondateur du showroom de mobilier lisboète haut de gamme Desenhabitado. Vincent Farges, qui a grandi près de Clermont-Ferrand, a fréquenté durant sa jeune carrière d'illustres maisons, dont Le Buerhiesel à Strasbourg, sous la direction du chef trois étoiles Antoine Westermann, qu'il intègre en 1996. Deux ans plus tard, il débarque au Portugal au restaurant Fortaleza do Guincho, à Cascais au nord de Lisbonne, aux côtés du même chef alsacien l'ayant invité à le rejoindre. Vincent y reste un an et demi, puis s'envole vers de nouveaux horizons, avant de revenir à Cascais, mais pour y diriger la cuisine cette fois. Il maintient l'étoile décrochée par son maître, et y exerce son art dix ans durant. Mais pouvoir s'exprimer en toute liberté le titille... En ouvrant Epur, le Français concrétise son rêve de quadra : celui de révéler sa véritable identité culinaire. Epur va plus loin que le simple projet gastronomique. Il considère également l'architecture et le design. Pour rénover et transformer l'espace, le duo a fait appel à la prestigieuse agence portugaise Guedes Cruz Arquitectos. Le design intérieur, plutôt intemporel, épuré et marqué par l'austérité de la ligne, a été réalisé conjointement avec

Desenhabitado. Dès l'entrée nous conduisant au salon, une élégante sobriété se distingue, entre caves à vin de la luxueuse marque américaine Sub-Zéro, éléments Bulthaup et mobilier de Carl Hansen & Son. Cette maison danoise a été aussi choisie pour les tables et les chaises des deux salles du restaurant jouissant de panoramas fabuleux sur la ville et le Tage. Mais le décor le plus spectaculaire, c'est ce ciel sculptural hybride formé par des éléments réfléchissants, réinterprétant des tuiles et rythmant tous les espaces ! Le mobilier en chêne, les carreaux traditionnels et centaines des soubassements, quelques formes organiques ainsi qu'une belle lumière ajoutent cependant la rondeur nécessaire au projet. Une troisième salle privée pour huit personnes, projetant en direct des scènes de la ville, est meublée exclusivement avec des pièces de Vitra. Même les toilettes, équipées avec la marque italienne Agape, méritent un détour ! Cet art de désencombrer l'espace – de « l'Epur-er » –, de retirer tout ce qui est superflu, que ce soit sur la table, au niveau du décor, et bien sûr dans l'assiette, telle est la philosophie de l'adresse. Ne garder que l'essentiel pour élever les sens. Le chef parle même d'une « expérience de la gravitation gustative », c'est pour dire ! La cuisine aux influences françaises, portugaises, voire asiatiques, est simple mais techniquement sophistiquée. Chaque ingrédient est sublimé ; les plats, présentés dans une fine porcelaine de Limoges, sont minimalistes et ne mélangent pas inutilement les saveurs. Tout a du sens, une histoire. Les produits sont authentiques et de saison, peuvent être nobles ou plus modestes. Le chef les a sélectionnés lui-même, en arpentant le pays, chez

des producteurs passionnés. Vincent Farges ne transige pas sur la qualité. De même pour les vins : 130 références portugaises exceptionnelles, validées par le sommelier d'Epur, Ivo Peralta, qui représentera le Portugal aux prochains championnats du monde du meilleur sommelier en Belgique... Les menus proposant des accords mets et vins sont d'ailleurs une merveille. Et toujours inattendus. Car le menu ne détaille aucun plat. La carte indique seulement les grandes orientations des neuf mets possibles, éclectiques et évoluant chaque jour selon les trésors dénichés. Seuls sont à choisir une entrée « Eau, Jardin ou Terre », un plat principal « de la Mer, de la rivière, du Terroir ou Tradition » et un dessert « Chocolat, Verger ou Vintage ». Vincent nous a cependant confié quelques envies pour cet automne : « *Peut-être du Lièvre à la royale, un plat que j'adore et que personne ne fait à Lisbonne. Je le prépare à l'ancienne, désossé entier, farci de truffes et foie gras, avec une sauce très corsée liée au chocolat amer. Je l'accompagnerai certainement d'une délicate purée de céleri-rave pour adoucir la forte saveur du lièvre et de Spaetzle au lard fumé. En légumes, cela va tourner autour des courges butternuts et potimarrons je pense. J'ai en tête un plat qui pourrait être présent : un velouté de potimarron aux huîtres fumées, kabosu et oxalis.* » Au-delà du plaisir gustatif qu'engendre chaque dégustation, l'expérience globale vécue suscite bonheur et émotion. Avec cette agréable sensation d'un temps qui se serait arrêté l'instant d'un dîner pour nous plonger dans une autre dimension...