

LIONEL GIRAUD

UN CHEF NARBONNAIS

DOSSIER DE PRESSE | 2022





La Cuisine de Lionel Giraud s'inscrit dans l'espace et dans le temps.

L'espace c'est celui du Terroir Narbonnais, celui qui l'a vu grandir et celui qu'il aime cuisiner car comme il le dit si bien : « on défend ce qu'on aime ». L'espace c'est aussi les autres, car il n'y a pas de belle Cuisine sans beaux produits, sans producteurs et productrices qui œuvrent chaque jour pour nous offrir le meilleur.

Le temps, c'est celui des souvenirs. Ceux des plats de sa Grand-mère, de ses rencontres, de ses voyages : la Cuisine n'est qu'un prétexte pour partager, pour revenir. Le temps, c'est aussi celui de la modernité, d'une forme de responsabilité vis-à-vis de la Nature et de ce qu'elle nous offre. D'une envie de limiter son impact sur celle-ci tout en partageant ce qui en fait sa richesse.

Et enfin pas d'art sans technique et elle bien là, au service de la gourmandise. Avec toujours cette même volonté, celle d'extraire tout ce qu'un produit a à nous offrir, de l'utiliser dans son intégralité pour mieux le partager.

0.1



LE CHEF LIONEL GIRAUD | 03



0.3

LA CUISINE DU CHEF LIONEL GIRAUD | 14

0.2



LA MAISON SAINT CRESCENT | 08

0.4



ANNEXES & PHOTOS | 20

0.1

LE PARCOURS DU

CHEF LIONEL GIRAUD



EN QUELQUES DATES

1996	Les Ambassadeurs ❀❀ Hôtel Crillon PARIS Chef Christian CONSTANT
1997	L'Espadon ❀❀ Hôtel Ritz PARIS Chef Guy LEGAY
1999	La Bastide Saint Antoine ❀❀❀ GRASSE Chef Jacques CHIBOIS
2001	Les Prés d'Eugénie Michel Guerrard ❀❀❀❀ EUGENIE-LES-BAINS Chef MOF Olivier BRULARD
2002	La Cabro d'Or ❀ LES BAUX-DE-PROVENCE Chef Michel HULIN
2004	La Table Saint Crescent ❀ NARBONNE Chef de Cuisine & Directeur

LES DISTINCTIONS DU CHEF

- 2005 : 1 Étoile au Guide Michelin ❀
- 2006 : Élu Grand de Demain par le Guide Gault & Millau
- 2008 : Maître Restaurateur
- 2011 : 4 Toques Gault & Millau
- 2012 : Top 3 Meilleur Cuisinier de l'année – Guide Gault & Millau
- 2014 : Maître Cuisinier de France
- 2015 : 407ème Restaurant mondial sur la Liste
- 2018 : Prix du Gault & Millau d'Or
- 2020 : 2 Étoiles au Guide Michelin ❀❀

LE PARCOURS DU CHEF LIONEL GIRAUD

Les parents de Lionel Giraud sont restaurateurs, il est en quelque sorte un « enfant de la balle », certains diront même un « fils de ». Et pourtant ce n'est pas par besoin de reconnaissance qu'il est entré en Cuisine mais bien pour rejoindre un monde qui l'a parfois éloigné de ses parents : un moyen de se rapprocher dirons-nous !

Ses débuts à l'école Hôtelière du Sacré Cœur lui ont rapidement fait comprendre que la Gastronomie est un métier – une passion – difficile et qu'elle nécessite de l'engagement.

Après ses classes, direction la grande Capitale. En 1996, il intègre l'Hôtel Le Crillon et son restaurant Les Ambassadeurs au côté du Chef alors doublement étoilé Christian Constant. Cette escapade Parisienne s'est ensuite poursuivie au Ritz et son restaurant deux étoiles L'Espadon aux côtés cette fois du Chef Guy Legay où il est commis.

Ses premières expériences ont été très instructives et enrichissantes mais le Sud – ses racines, son Terroir - lui manque. Enfant de l'Ouest il revient mais à l'Est, plus précisément à Grasse, chez le Chef Jacques Chibois et son restaurant La Bastide Saint Antoine en tant que Demi-chef de Partie.

Toujours mué par cette envie d'apprendre, il fait un détour dans un restaurant 3 étoiles, chez Michel Guérard, au côté du Chef MOF Olivier Brulard pendant une année. Retour en Provence à la Cabro d'Or avant de partir, en 2003, pour Bucarest à La Villa pour son premier poste de Chef.

Une expérience marquante pour lui et pour deux raisons. Tout d'abord parce qu'en tant que Chef il a dû se défaire de tout ce qu'il avait appris. Quand vous travaillez pour un grand Chef, il vous offre sa perspective, sa façon de travailler et de voir la Cuisine. Vous êtes là pour apprendre mais aussi pour exécuter. Votre identité, vos valeurs, vous ne pouvez les transmettre que lorsque c'est vous le Chef : c'est donc la première fois où ses idées, ses envies ont fait loi ! Ensuite parce que dans ce pays il y a découvert une humilité et une force de travail incroyable qu'il n'a jamais oubliées.

En avril 2004, il revient à Narbonne pour reprendre le flambeau à La Table Saint Crescent en tant que Chef à une période où le restaurant est alors dans une mauvaise passe. Une passation qui s'est faite jusqu'en 2008 où il devient officiellement Directeur du restaurant familial.

Ces quatre années ont heureusement été témoins de belles récompenses : l'acquisition de la première étoile en 2005 mais aussi la nomination « Grand de Demain » par le Gault & Millau en 2006. En 2020, le Guide Michelin lui octroie la seconde étoile alors que la Table Saint Crescent devient La Table Lionel Giraud.

A photograph of a dining table set for a meal. The table is round and light-colored wood. It is surrounded by four grey upholstered chairs. On the table, there are two place settings, each with a white napkin, a small plate, and a glass. In the center, there is a small vase with greenery and a dark brown spherical object. The background wall features a decorative mural of wheat stalks in shades of blue and green.

UN LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE

LA MAISON ST CRESCENT

0.2

DE L'ORATOIRE AU RESTAURANT

Tout commence à Narbonne avec cet oratoire du Moyen-âge dans lequel l'Abbé Saint Crescent offrait l'asile aux pèlerins en route vers Saint-Jacques-de-Compostelle.

Un lieu chargé d'histoire et qui a su, malgré les siècles passant, conserver cet esprit d'hospitalité cher au Chef Lionel Giraud.

C'est son père, le Chef Claude Giraud, qui va le réhabiliter et en faire un restaurant gastronomique en 1995, ainsi née La Table Saint Crescent.

En 2004 le Chef Lionel Giraud rejoint l'aventure et c'est en 2008 qu'il devient officiellement Directeur du restaurant.

CRÉATION DE LA MAISON SAINT CRESCENT

En 2020 le Chef Lionel Giraud fait l'acquisition de la Cave attenante au restaurant afin de dédier ce nouvel espace à sa vision de la Gastronomie.

Le restaurant est complètement repensé pour ne faire qu'un avec la philosophie qui est déployée en Cuisine et La Table Saint Crescent devient alors La Table Lionel Giraud.

Côté cave, le vin est toujours omniprésent mais une partie restauration et tapas vient s'ajouter pour devenir La Cave à Vin & à Manger.

Ces deux entités forment La Maison Saint Crescent.



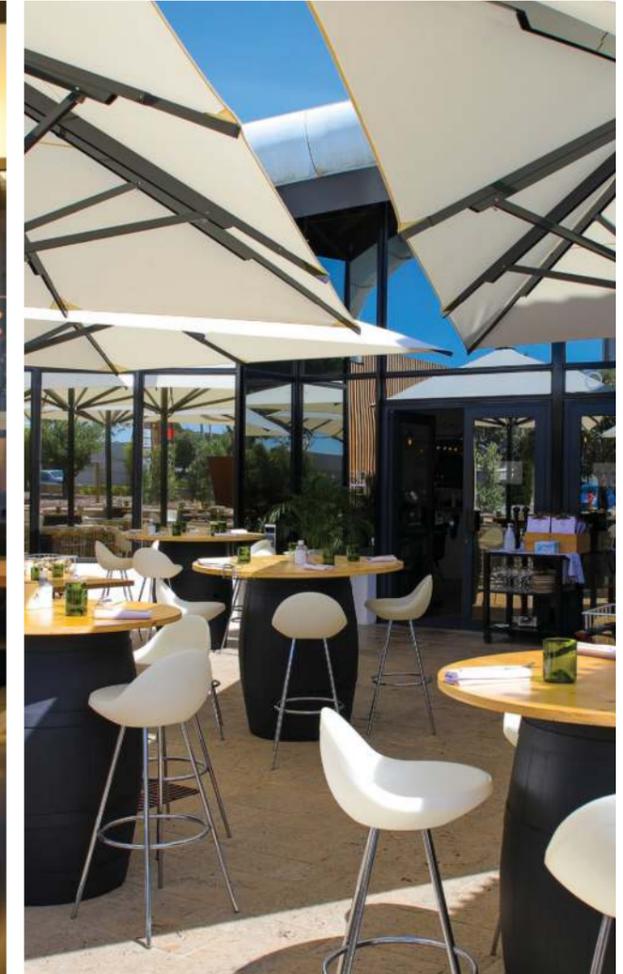


Le Chef Lionel Giraud a voulu un lieu en accord avec sa Cuisine, une salle où le végétal prend toute son importance, avec une forme de pureté qui révèle son amour des grands espaces Narbonnais.

Une évolution en accord avec l'architecture de cet ancien oratoire avec une belle hauteur de plafond et de magnifiques voûtes minérales.

La décoration donne la part belle au bois que l'on retrouve mêlé à la pierre pour un ensemble qui fait écho à la Nature.

La flouve est un des marqueurs sensoriels de La Table Lionel Giraud : vous la retrouverez sur les murs, dans l'odeur des bougies et parfois même en Cuisine ...



Cette ancienne cave héberge depuis 2020 une partie restauration et grignotages : une belle façon de pratiquer les accords mets et vins.

Le maître mot à la Cave à Vin & à Manger, c'est de se faire plaisir ! Autour de plats de bistrot - bien souvent ceux que le Chef Lionel Giraud aime retrouver à la Carte - ou d'une belle bouteille,

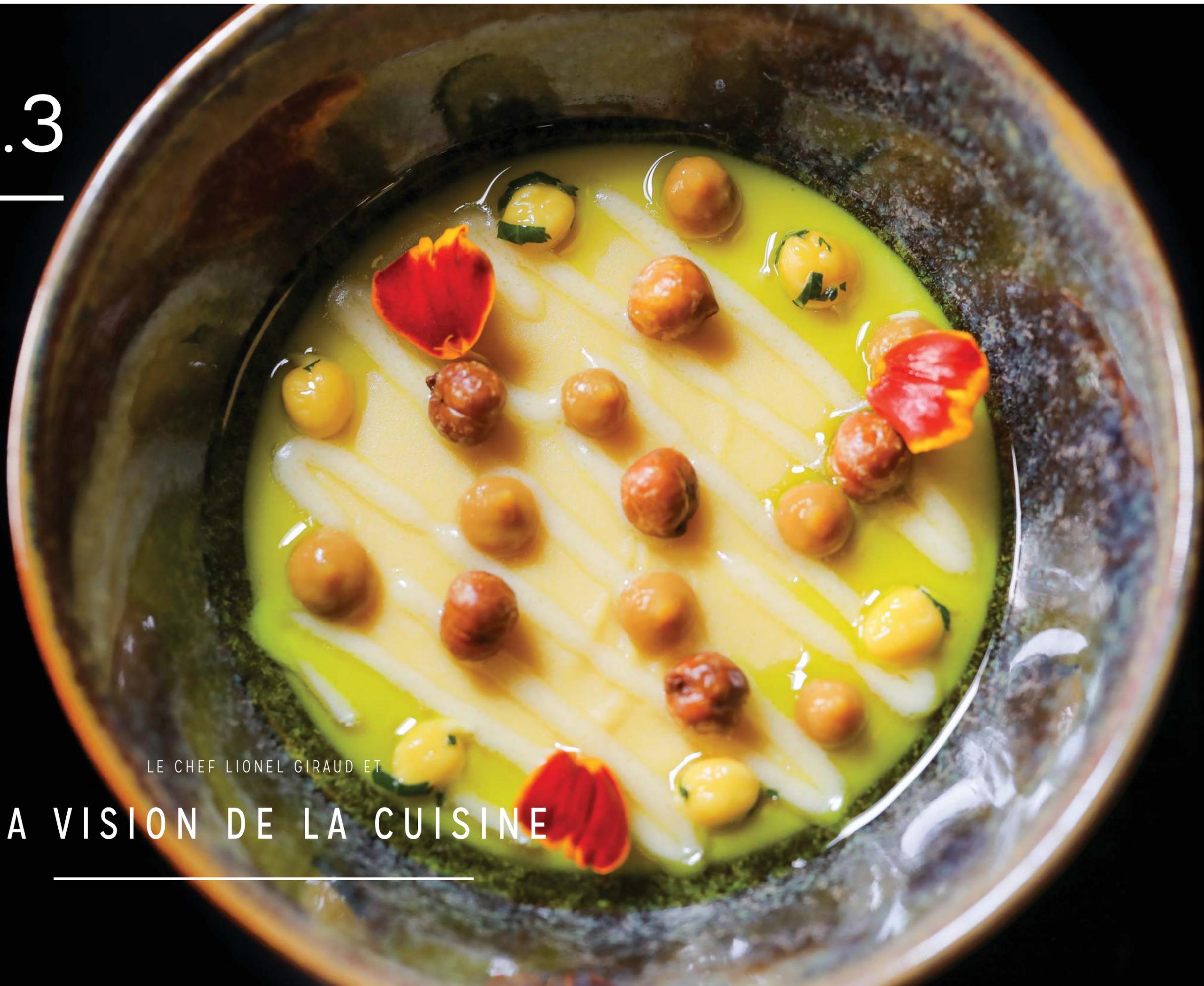
enfin tout est pensé pour que ce moment soit convivial et gourmand.

Avec près de 2500 références en cave, on retrouvera tout ce qui fait la beauté du terroir viticole Narbonnais mais pas seulement. L'équipe aimera vous faire découvrir des cuvées plus confidentielles ou plus lointaines.

0.3

LE CHEF LIONEL GIRAUD ET

SA VISION DE LA CUISINE



LE TERROIR NARBONNAIS

Pour Lionel Giraud, le Terroir forge la Cuisine d'un Chef. Elle façonne sa vision de la Gastronomie, elle lui donne son identité, son unicité. Dans une époque mondialisée, rien ne force un Cuisinier à jouer le jeu avec sa localité mais cela serait se passer de belles rencontres.

On défend ce qu'on aime ! C'est de cette philosophie qu'il tire son envie de mettre en lumière ceux et celles qui façonnent le Terroir. Alors certes c'est plus difficile, parce que pour découvrir il faut d'abord chercher, partir à la rencontre des produits et de ceux qu'ils les font. Il faut aussi jouer le jeu de Dame Nature ce qu'elle nous donne. Mais derrière tout ce travail – qu'on ne soupçonne pas toujours - il y a une logique finalement implacable. Un produit qui voyage moins arrive plus frais et donc meilleur, moins d'intermédiaire signifie forcément un coût plus avantageux et surtout parce que cette découverte devient finalement celle du gourmet.

C'est d'ailleurs en partie pour cette raison que ses Cartes évoluent avec plus de mouvement, plus de changements sur ses accompagnements et sur ses mariages. Parce que faire le choix de la localité, c'est se plier au rythme de la Nature et qu'être Cuisinier c'est s'adapter et partager tous ces trésors qui sont parfois à nos portes.

DU CHAMP A L'ASSIETTE

Alain Ducasse a très justement dit : "C'est une histoire d'amour la Cuisine, il faut tomber amoureux des produits et puis des gens qui les font". En effet les producteurs et productrices sont l'expression même du Terroir.

C'est eux qui sont au début de la chaîne, de la qualité de leur production dépend celle du Cuisinier. C'est de cette réalité qu'est partie le Chef Lionel Giraud et c'est avec cette philosophie qu'il a commencé à nouer des relations avec ceux et celles qui sont à la base de sa Cuisine. C'est lui qui ouvrira la voie avec la Criée de Port-la-Nouvelle - située non loin de Narbonne - et plus précisément avec les petits pêcheurs du Golfe de Lion évitant ainsi de commander du poisson à Rungis et de lui faire faire 800 kilomètres.

C'est d'ailleurs pour leur rendre hommage et les mettre en lumière, que les producteurs sont cités dans les intitulés de chaque plat qui est proposé à la Table Lionel Giraud.

UNE TECHNIQUE AU SERVICE DU GOÛT

Arriver à extraire toute la quintessence d'un produit, voici le dénominateur commun de toutes les recettes du Chef Lionel Giraud. Cet amour du Terroir le pousse sans cesse à se questionner pour utiliser un produit dans son intégralité. C'est là que la technique et le savoir-faire interviennent. Pour ne pas gâcher - comme il le dit lui - même - mais aussi pour démontrer que tout ce que Dame Nature nous offre est bon, pourvu qu'on sache l'assaisonner.

Sur la palette des saveurs, on retrouve la douceur du fumé qui rappelle les soirées d'hiver, l'acidité des agrumes - du Mas Bachès - qui donne des envies de promenade ou encore le sous-bois quand le Printemps arrive.





Pois Chiche de Biograneta, Frais et fermenté. "Montbrun Lauragais"

Le pois chiche est la base de cette recette et on va le retrouver sous plusieurs formes. Dans le fond d'abord avec cette pulpe de pois chiche qui est foisonnée, émulsionnée avec de l'huile d'amande douce. Cela nous permet d'avoir de la structure mais aussi beaucoup de douceur. Sur notre émulsion on aperçoit ce que l'on pourrait prendre pour de la crème mais qui est en fait une réduction de peaux de pois chiche que nous avons fait fumer et qui donne cette sorte de crème purement végétale.

Sur le dessus notre pois chiche épluché, légèrement salé et accompagné de feuilles de tagète mandarine et de son huile. Les pois chiches légèrement plus foncés sont en fait frits et apportent beaucoup de croustillant, comme un pop-corn en bouche.

Enfin notre miso de pois chiche réalisé selon la même méthode qu'on pourrait utiliser avec du Soja pour conclure cette recette 100% végétale.



L'Œuf de poule fermier aux Petits Paris, Pulpe de feuille de Réglisse sauvage. "St Marcel"

Au centre de cet "arbre de vie", le jaune d'œuf fermier – poché dans une solution saline – qui apporte beaucoup de gourmandise, de rondeur et de matière. Autour de celui-ci nos petits Paris et en dessous on retrouvera tous ce que la Nature a à nous offrir en ce moment : cèpes, girolles, trompettes et bien sûr petits paris.

Pour rafraîchir cet ensemble, un peu de feuille de réglisse sous forme de pulpe qui offre une saveur plus subtile que le bâton que nous connaissons.

Cet « arbre de vie » - parce que c'est lui qui nourrit tous les champignons dans la Forêt- est réalisé à partir des parures de ces mêmes champignons car vous le savez, chez nous : qui ne se perd, tout se transforme !



Oignon doux de Cuxac, Bouillon de Bonites séchées. "Michael Verdoux"

On va retrouver ici tous les traceurs et surtout la gourmandise de la traditionnelle "Soupe à l'oignon" dans une version gastronomique. On commence au centre où l'oignon va être confit très longuement.

On conservera d'ailleurs le jus de cette cuisson que l'on fera infuser avec des parures de Truffes pour apporter un peu de rondeur à notre bouillon qui sera rajouté au moment du service.

Sur le côté, du petit épeautre soufflé qui amène du croustillant et qui rappelle le pain gratiné de notre soupe à l'oignon. Sur le dessus notre oignon prend la forme de tuiles craquantes grâce à une déshydratation longue, ce qui lui amène une sucrosité naturelle qui rend la dégustation très agréable.



Retour de Criée, Interprétation d'un riz Soccarate au Safran des Aspres. "Marseillette"

On part ici sur un plat souvenir revisité car voici ce que me préparait la Mère de mon Père venu tout droit d'Andalousie : le riz soccarate de sa paëlla. Il s'agit en fait d'une réaction de Maillard qui amène un goût et une texture magnifique. C'est le point départ de cette recette.

Ici il est accompagné d'un homard de Méditerranée qui a été pêché par Gérard du côté de Collioure. Sa particularité est que ce n'est pas un pêcheur mais avant tout un passionné qui respecte bien évidemment les critères en vigueur pour les prélever. Sur le côté, on retrouve une rouille safranée pour amener de la puissance et aussi une réduction d'estragon pour apporter de la fraîcheur

J'ai souhaité que ce plat soit dressé en salle. C'est un véritable moment de partage, de gourmandise et d'émotion avec nos gourmets. On viendra donc gratter entièrement notre riz afin de le dresser et d'y rajouter le bouillon de carcasses à l'armagnac.



Sole du Golfe du Lion, Jus corsé d'arêtes, Pomme de terre et pralin. "Lou Maniac"

La Sole de petit bateau qui a été pochée et cuite en même temps que notre pomme de terre. Celle-là même que nous avons confite dans un beurre clarifié de la Ferme du Barsa. Voilà un produit exceptionnel : limpide avec beaucoup de goût, on sent le travail artisanal et fermier.

Dans ce beurre nous avons infusé de l'oseille sauvage que l'on retrouve dans l'assiette. Sous le dessous de notre pomme de terre qui est taillée de manière à s'effeuiller pendant la dégustation, on retrouvera un praliné salé à l'amande qui nous vient tout droit d'Ornaisons.

Autour, notre suc d'arêtes caramélisé dans lequel d'ailleurs nous avons incorporer le petit lait récupéré de notre beurre clarifié. Pour conclure un peu de Truffes d'Alba, tout d'abord parce que c'est la Saison et surtout parce que nous aimons faire plaisir à nos gourmets !



Canard patienté, Fagottinis à l'Ail Noir, Jus tranché à l'alliaires. "Ferme du Bouyssou"

On commence avec notre Canard patienté, il a été maturé pendant 4 semaines d'où sa couleur qui pourrait donner une impression de surcuisson. Pourtant il est juste cuit au sel puis snacké pour ramener un peu de chaleur et de croustillant sur la peau.

Le reste de notre Canard - cou, cuisse et manchon - servira à réaliser un confit à l'ail noir pour former la farce du fagotinni, dans laquelle on aura également rajouté un peu de foie gras.

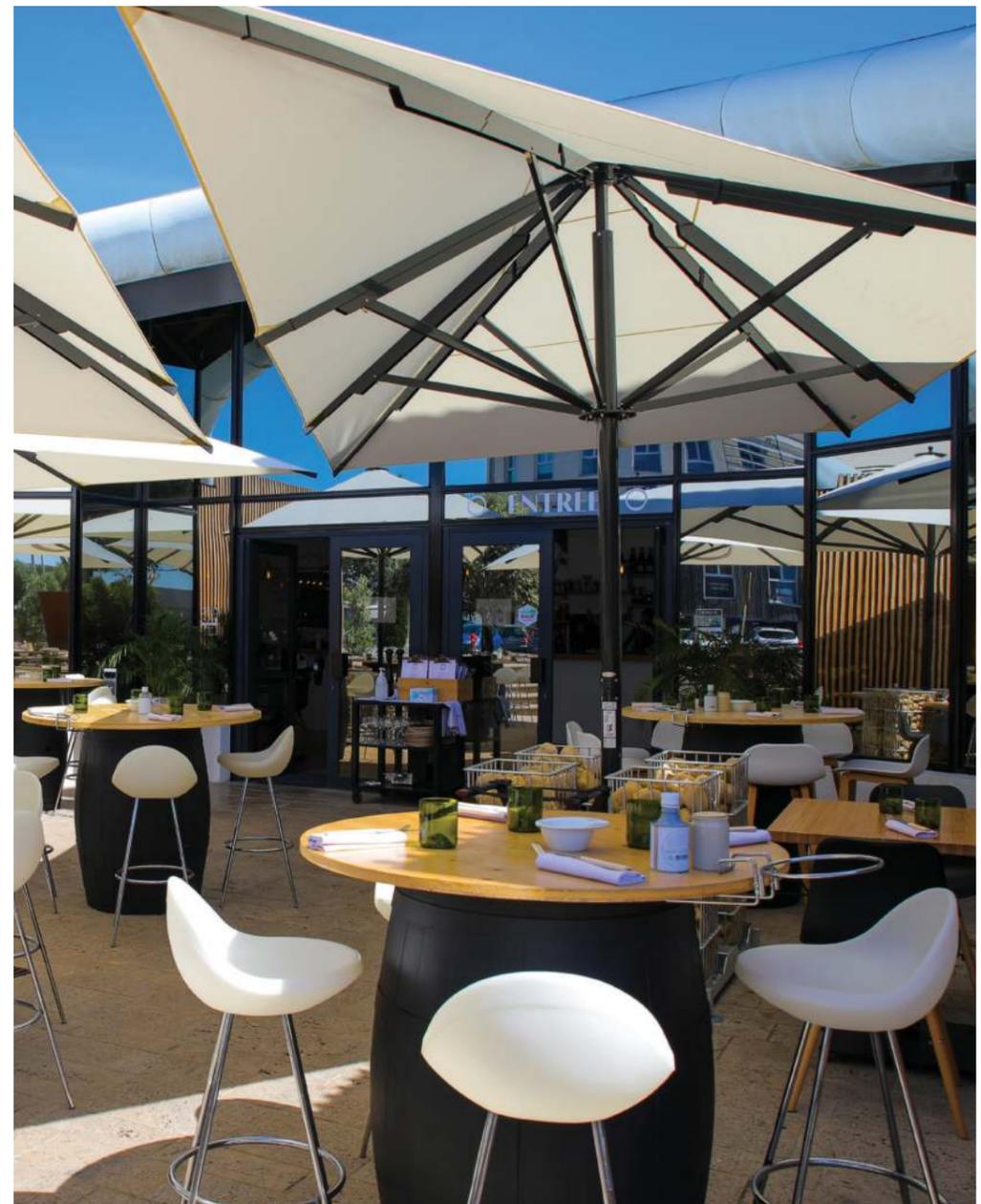
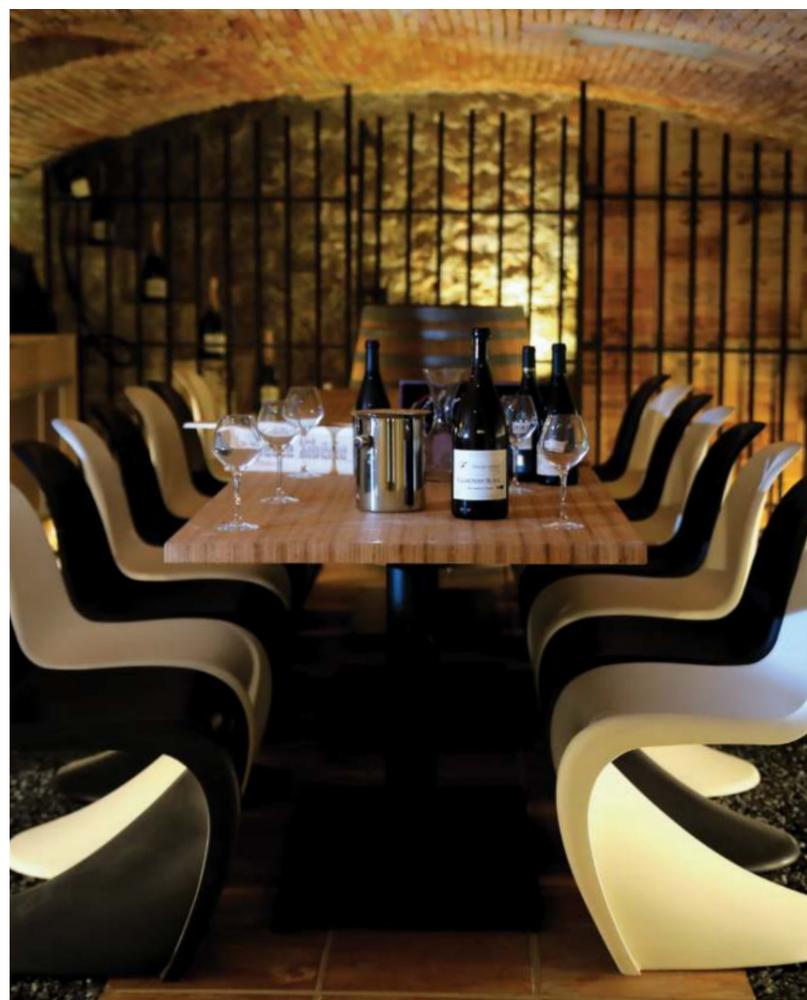
Sur le côté une figue millésimée : il s'agit d'une figue du Printemps dernier que nous avons déshydratée puis réhydratée dans un sirop dans lequel on a incorporé quelques feuilles d'alliaires. Juste à côté une pulpe d'ail noir et pour équilibrer toute cette sucrosité, on déposera un petit champignon cuit au vinaigre. Enfin notre jus de canard tranché à l'huile d'alliaires, il sera dressé à table pour le plaisir des yeux.



POUR FINIR

ANNEXES & PHOTOS

0.4







LIONEL GIRAUD

DOSSIER DE PRESSE

LA TABLE LIONEL GIRAUD

Rond point de la Liberté,
68 Avenue Général Leclerc,
11100 Narbonne

04 68 41 37 37
latable@saintcrescent.com

maison.saintcrescent.com
facebook.com/LaTableLionelGiraud
@lionel_giraud

[Télécharger les photos](#)

CAVE A VIN & A MANGER

Rond point de la Liberté,
68 Avenue Général Leclerc,
11100 Narbonne

04 68 45 67 85
lacave@saintcrescent.com

maison.saintcrescent.com/cave-a-vins-et-a-manger/
facebook.com/MaisonStCrescentCave
@cave_maison_stcrescent

[Télécharger les photos](#)