

# EN IMAGES

## Daniel Lutrand

### « Dégustation surprise »

Cet Aveyronnais à l'accent prononcé fait partie de la nouvelle vague de cuisiniers qui ont choisi d'exercer leur art à Montpellier pour le plus grand plaisir de nos papilles. Désigné en décembre dernier « talent de demain » par le guide Gault et Millau, Daniel Lutrand a notamment fait ses armes à l'Astrance, un trois étoiles parisien, après un bac pro au lycée hôtelier Saint Joseph à Villefranche de Rouergue. Mais c'est la famille Bras qui a eu la plus grande influence sur le parcours de ce jeune papa. C'est dans les cuisines de cette grande maison d'Aubrac qu'il a rencontré en 2005 Jean-Philippe Vivant, chef de rang à l'époque, avec qui il a su donner, il y a deux ans, un nouveau souffle au Pastis Restaurant, en bas de la place Sainte-Anne. Associés, le chef aveyronnais et le sommelier montpelliérain, tous deux nés de familles d'épicuriens, savent tout particulièrement recevoir leurs hôtes. « En proposant uniquement des menus surprises, dans une salle limitée à 20 couverts, nous tenions à retrouver une simplicité et un esprit maison comme lorsqu'on est reçu chez des amis ». Une conception de la cuisine et de l'accueil saluée par leurs pairs et surtout une clientèle de plus en plus fidèle.

Daniel Lutrand / Chef du Pastis Restaurant  
Né le 21 avril 1981 à Rodez



L'élaboration de plats surprises demande un échange et une discussion permanente avec Jean-Philippe (à gauche) chargé de les présenter en salle et de parfaire les accords mets - vins.



Chez le Pêcheur est une poissonnerie qui vend exclusivement des produits de Méditerranée. Olivier Bassalade a ouvert son commerce aux Arceaux la même année que notre restaurant.

Les samedis et mardis je suis sur le marché des Arceaux, dès 7h15. J'y retrouve la plupart de mes producteurs, le volailler Pourthié de Candillargues, le maraîcher Vidal de Nant en Aveyron...



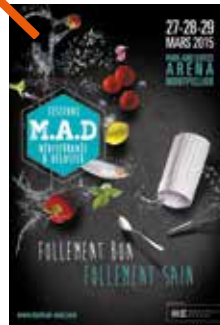
J'apprécie le Mazerand à Lattes, dirigé par Jacques et Christian. C'est le premier restaurant que m'a fait découvrir Jean-Philippe quand je suis arrivé à Montpellier.

Le rugby, c'est une passion commune avec mon associé. Moi je l'ai pratiqué pendant 18 ans en Aveyron et la femme de Jean-Philippe est accro !



© MHR Fabrice Chort

Je participerai au premier Festival Méditerranée à Déguster, aux côtés d'une soixantaine de chefs reconnus, du 27 au 29 mars à la Park & Suites Arena.



Je suis ravi de m'être installé à Montpellier. Comme beaucoup, j'apprécie tout particulièrement le climat, l'ambiance, la luminosité de cette ville, la grande proximité à la fois de la mer et de la campagne. J'ai envie d'être tout le temps dehors !



Quand on cherchait une idée de restaurant avec Jean-Philippe, on rêvait en imaginant un établissement en haut de l'aqueduc de la source Saint-Clément au Peyrou, dans l'esprit du restaurant de la Tour Eiffel, avec une vue extraordinaire à 360°, de la Méditerranée au Pic-Saint-Loup !

Ma cuisine est influencée par mes racines aveyronnaises et colorée par des saveurs asiatiques. Aujourd'hui, c'est rouleau de pli au chou, crème de feuille de chrysanthème et citron confit. Suivi d'un cochon Capelin du Cantal et Nord Lozère fini à la farine de châtaignes.

