

21/01/1900 11:42:00

Le chef Christophe Aribert choisi pour le restaurant de l'Opéra Garnier

PARIS, 21 mai 2011 (AFP) - Le chef Christophe Aribert, aux cuisines d'un restaurant classé deux étoiles au Michelin dans l'Isère, signera la carte du premier restaurant de l'Opéra Garnier, à Paris, dont l'ouverture, plusieurs fois repoussée, aura lieu le 27 juin, a indiqué samedi la direction.

Christophe Aribert oeuvre depuis 13 ans au restaurant "Les Terrasses" à Uriage (Isère) où "il réinterprète discrètement à sa manière les richesses de son terroir de façon très créative", a-t-elle souligné.

"Je suis très enthousiaste à l'idée d'être le premier à écrire une carte dans un lieu aussi chargé d'histoire", a commenté le chef isérois dans un communiqué, se décrivant comme "quelqu'un de passionné et de discret".

"Au cours de notre recherche de chef, nous avons fait des rencontres formidables à travers toute la France. Mais c'est Christophe Aribert qui nous a séduits pour son approche de la cuisine à la fois classique et contemporaine", a pour sa part souligné le directeur du restaurant, Pierre-François Blanc.

Le chef lyonnais Nicolas Le Bec, qui avait été désigné en 2008 pour signer la carte de ce nouveau restaurant, avait renoncé en janvier dernier, en raison de divergences de vues avec ses partenaires parisiens.

Annoncée pour fin 2009, l'ouverture du restaurant du Palais Garnier avait été plusieurs fois reportée en raison notamment de problèmes de conformité des cuisines dans ce bâtiment classé aux Monuments historiques.

Retenu par la direction de l'Opéra de Paris en juillet 2008, le projet présenté par Pierre-François Blanc a reçu l'aval de la Commission nationale des monuments historiques en juin 2009. Les travaux avaient débuté à l'été 2010.

Ouvert de 07H00 à minuit tous les jours, le restaurant L'Opéra sera situé à l'intérieur même du Palais Garnier, accessible par la place Jacques-Rouché et proposera un tarif de 60 euros environ à la carte (entrée, plat, dessert).

alu/bfa