

**GASTRONOMIE  
VIN  
& SAVOIR-FAIRE**

# UN CONCEPT LUDIQUE DE GASTRONOMIE FUSION

Plus qu'une cuisine gastronomique franco-japonaise, Ôde Marine est un voyage, un poème lyrique et gustatif... aux saveurs marines

Christophe Beucher et Alban Bourret se sont associés pour créer Ôde Marine il y a trois ans. Le premier est en cuisine. Il a affiné ses techniques et développé sa palette gustative un peu partout dans le monde, mais en particulier au Japon, où il a pu perfectionner l'art culinaire du poisson sous toutes ses formes. Le second aide à formuler un voyage sur mesure pour tous les gourmets. «Omakasé», en japonais, signifie «chef, je vous fais confiance!» Et c'est exactement comme cela que se définit la cuisine de Christophe Beucher. Il vous embarque pour un voyage dont vous ne connaissez pas les escales, un voyage plein de surprises et de finesse, aux saveurs marines. Pour vous guider dans cette aventure culinaire, Alban Bourret vous accompagnera en vous proposant des boissons en parfaite harmonie avec les plats proposés.

## VOYAGE GUSTATIF

«Très souvent, explique Christophe Beucher, les clients choisissent les mêmes mets lorsqu'ils vont au restaurant. Moi, j'aime faire découvrir



de nouvelles saveurs, innover dans chacune de mes propositions, toujours en lien avec le monde maritime. C'est pour cela que nous avons conçu des menus "confiance", dont les convives ne connaîtront le contenu qu'une fois le plat posé sur la table.» À la fois ludique et ouvrant tous les possibles, créatif et ne comprenant que des produits frais de saison, ce voyage gustatif révèle tous les talents des deux hommes, tant pour les plats que pour les accords mets et boissons, qu'elles soient alcoolisées ou non. Infusions, décoctions, bouillons ou encore cocktails créés spécifiquement pour accompagner un plat, Alban Bourret vous propose également une large gamme de sakés et, bien sûr, des vins sélectionnés avec attention.

## AU GRÉ DES INSPIRATIONS DU CHEF

Ôde Marine, c'est d'abord une cuisine gastronomique française qui s'inspire des assaisonnements ou des méthodes de cuisine japonais. C'est aussi une nouvelle façon de vivre un repas au restaurant. Pour cela, un ancrage culinaire marqué par la mer est affirmé – même les viandes sont accompagnées par des saveurs maritimes, comme l'agneau en croûte d'algues ou encore le magret de canard servi avec des salicornes! Ce que l'on vous y propose surtout, c'est une façon de (re) découvrir chaque plat servi, en se laissant transporter au gré des inspirations du chef. Précisons également que le restaurant possède son propre vivier à crustacés. Car Ôde Marine a fait du homard son produit phare que Christophe Beucher a déjà décliné de plus de 60 façons. Le homard que l'on peut retrouver dans la bouillabaisse, plat signature de saison, cuite devant vous, et dont les poissons sont découpés et dressés sous vos yeux...



*Ôde Marine*  
by Christophe Beucher

18 rue Docteur Eynard  
26300 BOURG-DE-PÉAGE  
04 75 48 45 65  
[www.odemarine.fr](http://www.odemarine.fr)