

Jeune chef de l'année

Laurent Magnin



L'Arcane, 18^e

Laurent Magnin, 29 ans, formé par Benoît Violier à Crissier, Philippe Mille aux Crayères, ex-sous-chef chez Mathieu Pacaud à l'Hexagone, prend son envol dans l'ex-Bistrot Poulbot revu avec chic. Avec sa jeune équipe, Nicolas Montceau chef en second, et Elise Guiroy chef pâtissière, il décline ses menus à l'aveugle en 3, 4 ou 5 services dans ce cadre sobre, avec grandes banquettes en moleskine noire courant le long des murs, chaises noires surfilées de blanc, tables de bistrot. Sophie Keller, œil pétillant de malice, annonce les mets qui séduisent. Sa cuisine ? De la haute précision. Comme ce pigeon rôti, salsifis glacés, chutney, sauce foie gras, dont on aime la cuisson millimétrée, la chair juteuse, les légumes croquants. Gageons que ce chef, fier de son équipe, saura faire de cette table l'un des fleurons de la butte dans cette rue qui monte.