







De ses maîtres - Alain Ducasse, Joël Robuchon, Jean-André Charial - Mickaël Gracieux a appris rigueur et abnégation. « Je veux faire ma cuisine, je crois en la gastronomie sans compromis. Être compris prend du temps mais il faut être soi-même et ne rien lâcher ! ». On vient à L'Aromate, décor contemporain, murs gris et vert prairie, pour ses exercices d'atelier. D'épatants risotti - aquarello verde, ail et parmesan ou à l'encre de seiche et chipirons rôtis -, des plats fins et gourmands (un foie gras rôti entier, feuilles de citronnier en cocotte, marmelade d'agrumes déglacée au vinaigre de barolo). De chaque recette, Mickaël peut parler jusqu'au bout de la nuit.

L'AROMATE

