

Actualités

classées par Date | Rubrique | Région

Accueil > Actualités > Restauration

La vague des 'supper clubs' déferle sur Berlin

mercredi 13 novembre 2013 16:25



Réagissez Partager Imprimer A+ A-

Berlin (ALLEMAGNE) Quand les chefs accueillent les clients chez eux, ou dans un endroit tenu secret jusqu'au dernier moment, cela séduit dans une ville qui s'éveille lentement aux charmes de la gastronomie et où l'on aime ne rien faire comme les autres.



© Alexa Vachon

L'établissement Muse est devenu une vitrine des supper clubs berlinois.



À Berlin, le juste milieu entre restauration rapide et cuisine d'auteur reste introuvable. Mais la population de la capitale allemande change et les habitudes évoluent. À l'instar des supper clubs qui, depuis deux ans, y ont fait leur nid. Le principe : manger avec des inconnus, dans un lieu tenu secret. La confidentialité sied à un public rétif aux cadres trop guindés, mais désireux de manger inventif. Une vingtaine se sont fait une réputation : ils s'appellent Mulax, Speisenklub Neukölln, Fisk und Grönsaken, Metti una sera a cena ou encore Festin... Pas d'addition à la fin du repas, mais l'on paie selon sa convenance une donation, dont le montant est suggéré (une astuce qui pour tenir à distance le fisc allemand).

Prêts à expérimenter

Le profil des chefs varie. **David O'Reilly**, qui anime Zuhause Berlin avec sa compagne **Kristi Korotash** au service, a commencé à bord de yachts et dans des chalets alpins. Kristi Korotash se souvient : "Nous servions des menus de dégustation sur des bateaux, et nous nous sommes dit :

Blogs des experts

Modèles de lettres et conseils pour les relations avec vos clients et prestataires

Daniel Gillot



“ Facturation d'un repas de groupe + nombre de présents inférieur au prévisionnel : que faire ? ” fralep

Tous les blogs des experts (42)



Vidéos



Le Violon d'ingres fait peau neuve

Autres vidéos

Focus

- Smic à jour au 1er janvier 2014
- Fait maison : Les députés rendent la mention 'fait maison' obligatoire (17/12/13)
- TVA restaurant 10 % en 2014

Newsletter Quotidienne



Rechercher une formation une école



Besoin d'un renseignement ?

Ayez le réflexe Boîte à Outils



Pourquoi ne pas faire la même chose dans notre appartement ?" Après avoir eu le coup de foudre pour Berlin, ils y tentent l'expérience. *"Le plus dur a été de trouver un appartement avec une cuisine assez grande et un salon pouvant accueillir une table de douze personnes"*, ajoute-t-elle. Ils y organisent, une fois par mois, un repas dont le menu est dévoilé le jour même, à des clients ayant réservé par e-mail. *"Nous aimions l'idée d'avoir un menu unique et des invités qui nous suivent, parce qu'ils sont prêts à expérimenter"*, précise David O'Reilly. Très vite, les réservations s'envolent. Six plats par dîner et trois vins pour un menu autour de 69 € - avec des plats comme un Filet de porc, foie de volaille, rhubarbe, cacahouète, trévisse et couenne rôtie ou un Beignet de Saint-Jacques, mayonnaise à l'estragon, pomme, céleri et seiche. Le magazine américain *Food Republic* les a classés parmi les supper clubs les plus influents du monde.

Daniel Grouthues, lui, est un autodidacte. Fuyant une carrière dans le management, il a lancé son supper club, Daniel's Eatery en 2011. Deux fois par mois, il reçoit dans son spacieux appartement autour de cinq plats, tel sa Soupe asperges-oranges, truite fumée et scarmoza ou sa Poitrine de boeuf, grenades, pignons de pin et Gremolata.... *"Je trouvais séduisant de réunir tous les clients autour d'une même table, analyse-t-il. J'essaie d'être présent et de participer à la conversation."* Cet admirateur d'**Heston Blumenthal** estime que *"la culture gastronomique à Berlin évolue, les gens sont de plus en plus attirés par de nouvelles expériences"*.

"Plus flexible"

L'argent reste souvent accessoire - même si un supper club constitue une vitrine pour une activité de traiteur ou de consultant culinaire. *"Je retombe sur mes pieds financièrement, note Daniel Grouthues, mais pour en vivre, il faudrait le faire sept jours sur sept. J'ai songé à ouvrir un restaurant, mais je suis plus flexible actuellement : je fais du catering, j'interviens comme chef privé et je donne des cours de cuisine."* D'autres sautent le pas. Ainsi Zuhause vient de prendre ses quartiers, avec le Thyme Supper Club, autre acteur renommé de cette scène, dans un restaurant baptisé Muse. Chaque week-end, ils y invitent des chefs professionnels à adopter leur approche artisanale, autour d'une table qui peut accueillir 32 personnes. *"Nous avons fait le pari de recréer cette atmosphère et d'en faire un business. Et ça marche"*, confie David O'Reilly.

Gilles Bouvaist

Souper chic à l'heure du thé

Plutôt qu'un supper club, Astrid Sophie Fleisch préfère parler de tea club. Cette francophile a découvert sa vocation au hasard d'un job de vacances dans une pâtisserie bretonne. Depuis, elle n'a qu'un rêve : *"Faire de la pâtisserie à tout prix."* À 19 ans, elle suit une formation au Cordon bleu puis enchaîne comme commis aux Près d'Eugénie (3 étoiles *Michelin* à Eugénie-les-Bains, 40) puis chef de partie à Pain Grenade et Fantaisie (à Grenade-sur-Adour, 40). Elle part ensuite en Inde étudier la cuisine du cru. De retour à Berlin, après un an au piano de l'hôtel Adlon-Kempinski, un problème d'acouphène la contraint à s'éloigner des fourneaux et à se replonger dans ses études de droit. Qu'à cela ne tienne : elle reçoit irrégulièrement, dans son appartement du nord de Berlin ou dans des lieux imprévus comme un parc. Autour d'un thème - le vert, le Titanic ou l'Inde - et d'un thé choisi, elle exerce sa précision aussi bien sur un saint-honoré qu'un panipuri ou un aloo tiki. Non sans ironie, elle juge qu'à *"Berlin, les gens s'intéressent toujours à ce qui est nouveau. En France, manger est une tradition, en Allemagne, pas vraiment... mais là, il se passe quelque chose : une scène est en train de se créer, et ça plaît."*

<http://sophiencafe.de>

A lire aussi :

<http://museberlin.com>
www.zuhauseberlin.com
www.danielseatery.com

Recevoir la newsletter quotidienne

Salon - Agenda



Partager cet article :


Espace Abonnés 

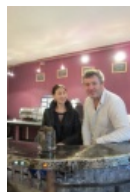
 Etre alerté des nouveaux commentaires
 Signaler un abus

Réagir à cet article :

Restauration

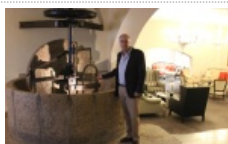
L'Atelier de la truffe ouvre à Carcassonne

lundi 13 janvier 2014 10:09

 Philippe Barrière met en vedette ce produit d'exception sur ses terres, à Carcassonne. [Lire la suite](#)


Le Moulin de Mougins entame sa métamorphose

vendredi 10 janvier 2014 17:19

 L'authenticité a été privilégiée dans le projet de rénovation et d'extension de l'hôtel et du restaurant gastronomique. [Lire la suite](#)


Chapitre Lillois du Club Prosper Montagné

vendredi 10 janvier 2014 15:18

 Joie et bonne humeur ont ponctué le riche programme des membres du Nord-Pas de Calais du Club Prosper Montagné, sous l'égide du président... [Lire la suite](#)

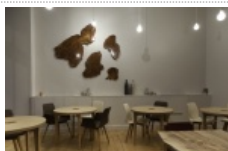

French Beer Factory un restaurant centré autour de la bière

vendredi 10 janvier 2014 14:45

 Implanté au coeur de la capitale, ce nouvel établissement crée et brasse sur place ses propres bières. [Lire la suite](#)


Dans son nouveau restaurant, David Toutain ne laisse rien au hasard

vendredi 10 janvier 2014 12:19

 À 32 ans, après une bonne année de voyages et de réflexion, l'ex-chef de l'Agapé Substance à Paris saute le pas. [Lire la suite](#)


Autres articles...

 L'Hôtellerie Restauration - 5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris cedex 15
 Tél : +33 1 45 48 64 64 - Fax : +33 1 45 48 04 23

 Copyright © L'Hôtellerie Restauration
 Mentions légales