

Rencontrer un chef-cuisinier “Aux Jeunes pousses”

Aux Jeunes pousses.

Le CV de Clément Paillard compte nombreuses pages. Des restaurants, il en a connu ! Des chefs qui lui apprennent le métier, il en a croisé ! Il se destine à la pâtisserie, mais ça n'est pas son truc ! Ça l'ennuie plutôt. La cuisine le passionne. Il décide donc de se former et, comme un compagnon, il réalise “son” tour de France. Il démarre à Avrillé chez Franck Houdebine, chef du Cavier, puis part à Angers, au Luculus, et chez un traiteur. Ensuite, il passe à l'Impérial Palace d'Annecy. Après, il prend la direction de Courchevel, chez Rochedy, au Chabichou. Puis, il s'envole sous le soleil de Saint-Bathélémy pour l'Eden Rock. Retour vers la France et la Côte d'Azur, à l'Hôtellerie Berard. Passage dans le Cantal, dans une ferme-auberge où il apprécie la nature, le frais. Coup de cœur. Puis direction la Normandie au Petit coq aux champs.



Clément Paillard et sa compagne Tiffany Ganahoa (©Aux Jeunes Pousses).

Déguster une cuisine fraîche et nature réjouissante

Beaucoup de travail, des journées qui n'en finissent pas... Clément Paillard décide, avec sa compagne, de travailler à son compte et de créer un nouveau restaurant gastronomique. Tiffany Ganahoa sera en salle et lui en cuisine. Ils montent rapidement “Aux jeunes pousses” à Angers. C'est un gastronomique « accessible ». « *Je ne vise pas les étoiles... Mon objectif, dit-il, est de faire plaisir à mes clients.* » Il propose une cuisine simple et nature pleine d'imagination. Des assiettes sublimes. De l'imagination, de la technique et du talent. Il ouvre enfin son restaurant le 27 décembre 2019. 16 couverts seulement, midi et soir. Il affiche complet dès le départ. Mais quelques semaines plus tard, il ferme ses portes pour cause de Covid-19. Passé le confinement, Aux jeunes pousses et sa cuisine réjouissante refait le bonheur des Angevins... Pari gagné. On l'espère vivement pour lui.

Assister à une présentation symphonique plats-vins

Nous avons rencontré Clément Paillard au Barcovino (voir ci-dessus) pour une présentation symphonique. Un atelier-découverte de cuisine végétale locale en accord avec les vins d'Anjou conseillés par Mathilde et Wolfgang. Le chef nous propose une tartelette provençale angevine, avec un vin blanc, "Les 3 Poiriers" du domaine Les terres Blanches. Clément réalise sous nos yeux un sablet sardine qui sera accompagné d'un pétillant naturel, "La turbulente" du domaine L'enchantoir. D'excellentes dégustations et la découverte d'un chef qui a de l'avenir ! Laissons à Clément Paillard la conclusion : « *Lorsque les mots manquent de sens, les sens parlent pour eux...* »

Aux jeunes pousses, 4, Rue d'Anjou, à Angers. www.auxjeunespousses.fr Le chef propose un menu l'instant du midi, du mercredi au vendredi, de 18,90€ à 22,90€. Et le soir, du mardi au samedi, 5 dégustations, à 48€.



Le chef Clément Paillard et Mathilde Batardière pour une belle expérience d'association mets-vins.



Le chef en pleine préparation.