David Gallierne - Le Jardin Des Plumes

Restaurant* | Hôtel de charme | Chambres de Caractères à Giverny (Normandie)

DOSSIER DE PRESSE 2022 - 2023

À GIVERNY, LE TEMPS S'ARRÊTE.

A peine entré dans le village et une charge émotionnelle s'installe en soi. Ici chacun vient comprendre pourquoi Claude Monet s'est installé en 1883 pour ne plus jamais repartir, comment le village s'est révélé à lui avant d'être propulsé sur le devant de la scène mondiale grâce à l'aura de l'artiste.

Visiter Giverny c'est ainsi entrer dans un tableau, retrouver les parfums, les couleurs et les impressions qui ont inspiré l'un des plus grands peintres français. Partout, l'apaisement est évidence tout comme la meulière qui dessine chaque paysage…

A quelques mètres de la maison que le monde entier vient visiter, au Jardin des Plumes, un jeune chef de cuisine, désormais chef d'entreprise également, s'inscrit dans la trace des valeurs de Claude Monet. Fervent ambassadeur du territoire, David Gallienne est aussi, comme le peintre à son époque qui enchaine les voyages, un amitieux curieux du monde.

Véritable locomotive auprès de ses collaborateurs et partenaires, généreux, attentif et passionné, David Gallienne est une personnalité rare qui construit un univers précieux qu'on ne saurait quitter sans affect.

Le parcours du Chef

Dans le monde des cuisiniers, on raconte souvent que l'influence des mères ou des grand-mères déclenche la vocation. Pour David, c'est son grand père qui l'a déterminé très tôt à une carrière dans la restauration. L'homme dispose en effet de son propre jardin, de ses volailles et emmène son petit- fils à la chasse, la pêche, la cueillette de champignons ou le ramassage d'escargots, de quoi l'éduquer à un rapport fort à la nature et, logiquement, au bien-manger. Au moment de choisir son orientation scolaire, ses parents concèdent donc à David le choix de l'école hôtelière. Mais le jeune homme veut entrer dans le concret sans attendre. Il réussit alors à les convaincre de faire un apprentissage et intègre le restaurant L'Escargot Doré au sud de la ville d'Alençon où il a grandi.

La première sensation est qu'il s'apprête à embrasser un métier difficile où la charge de travail est lourde. Mais son goût du défi est un élément motivant qui va lui permettre de poursuivre une formation complète dans cette maison pendant 3 années, le temps de décrocher son premier diplôme, le BEP Hôtellerie-Restauration.

Décidé à persévérer dans cette voie, il intègre, dans le cadre de sa préparation au Brevet Professionnel de Cuisine, un restaurant étoilé de Bagnoles-de-l'Orne. Puis, en parallèle, en 2007, s'inscrit au concours des Olympiades des Métiers et y remporte le titre de Vice-Champion de France, de quoi ouvrir les portes d'une finale internationale au Japon. Aidé par quelques Meilleurs Ouvriers de France et autres Compagnons du Devoir, le jeune cuisinier parfait sa formation et obtient la 13e place du concours, un résultat qui le déçoit et lui fait se promettre d'atteindre bientôt d'autres sommets.

En attendant, sa carrière se poursuit dans la maison de Bagnoles-de-l'Orne où il va gravir, en 10 ans, tous les échelons de la brigade et connaitre tous les postes. David prend alors le poste de Chef exécutif au restaurant étoilé *Origine* de Rouen et profite d'échanges réguliers avec Éric Guérin qui se consacre à son projet du *Jardin des Plumes* à Giverny. Les deux hommes se sont connus au Japon lors d'un séjour dédié à la gastronomie locale et se sont très vite entendus autour d'une philosophie commune et une même approche du métier. Dès le mois de décembre 2017, leurs mentalités travaillent enfin en parallèle puisque David s'installe à Giverny et commence à écrire les premières lignes de son identité culinaire.

Bientôt, Éric Guerin lui laisse les clés de la cuisine du *Jardin des plumes* et invite David à s'y épanouir pleinement. Ce dernier ne manque d'ailleurs pas d'ambition puisqu'il imagine dès le printemps 2018 un brillant food-truck baptisé *Picorette* : sa manière d'offrir aux touristes comme aux habitants voisins des occasions supplémentaires de découvrir sa cuisine.

Début 2020, la possibilité s'offre à David d'être pleinement propriétaire du *Jardin des Plumes*. Très vite, il lance quelques travaux de rafraîchissement de la salle afin de les faire correspondre au plus près à l'esprit de maison familiale qu'il veut installer ici, repense aussi tout l'espace de réception et façonne avec son équipe des cuisines encore plus pratique, au service d'une efficacité la plus totale.

Chef de cuisine et chef d'entreprise, David marque ainsi une page déterminante dans le livre de sa carrière qui promet encore d'autres chapitres passionnants.

La cuisine de David Gallienne

Faire l'expérience de la cuisine de David, c'est accepter de partir en voyage sans jamais oublier d'où l'on vient. Le Chef profite d'une culture extraordinaire qu'il partage à travers ses plats sans cesse renouvelés en fonction des destinations qui marquent son parcours et lui inspirent des mariages de saveurs surprenants et révélateurs.

En Asie, en Amérique du sud, au Maghreb ou même dans quelques pays européens voisins, David a gouté les plats traditionnels locaux, s'est immergé dans les familles pour découvrir la cuisine ménagère et, dès son retour, a cherché à réinterpréter ses découvertes dans le cadre de Giverny et sur la base de son environnement.

Ainsi, après son voyage en Italie, le Chef a ajouté sur la carte du *Jardin des Plumes* un plat en hommage aux célèbres spaghetti carbonara. Mais ici tout est audace dans l'assiette : tagliatelles
de salsifis, lard de Colonnata et pecorino, noix de Saint-Jacques normande cuite sur sa coquille puis, comme une mouillette, salsifis cuit à la chaux pour un effet sec à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Le résultat est fondant, généreux, réconfortant comme un plat de maman même si, pourtant, le cuisinier a transformé tous les codes jusqu'ici connus. Et bien d'autres assiettes affirment aussi quelques influences lointaines comme lorsque les escargots sont présentés en gyozas, le canard fermier sous forme d'une boulette kefta ou encore la noisette mariée à la mandarine mikan.

Pour autant, David s'attache à mettre en avant des produits qu'il trouve au plus près de chez lui. Ainsi, les fruits de mer viennent le plus souvent de Dieppe ou du Tréport, la farine de son pain arrive directement d'un moulin aux Andelys, des maraîchers bio dédient des parcelles spécialement à ses besoins. Le cuisinier a également trouvé un producteur de yuzu en Normandie, ce fruit tendance originaire de l'est de l'Asie.

Tout un réseau s'est naturellement constitué autour du Chef, avec qui les échanges sont constants dans le sens d'une amélioration continue sur la connaissance des produits et les moyens de les valoriser. David est en fait un amoureux fou de la Normandie et cherche à sublimer les trésors qui l'entourent. En quelques traits de crayon, il imagine et dessine une nouvelle assiette, met en scène les éléments et compose, à l'image d'un artiste, de nouvelles alliances étonnantes. Avec une lotte cuite sur un galet par exemple, il marie un poireau brûlé farci à l'huitre, une pâte de citron et un beurre blanc légèrement fumé. En quelques bouchées, le gourmet se retrouve téléporté devant un feu de cheminée, les papilles toujours en éveil grâce à l'acidité délicate de l'agrume.

Surtout, le Chef exprime un rapport viscéral à la terre. Progressivement, tout au long du repas, elle s'affirme en conviction, comme un fil conducteur. Dès les amuse-bouche et jusqu'au dernier dessert, les produits parlent eux-mêmes de cette passion tenace. Le cromesquis au boudin noir évoque ici chaleur et racines, le pot-au-feu du lendemain installe une atmosphère campagnarde authentique et plus tard, le chocolat vient même répondre à la betterave. De cette manière, le Chef offre certainement un clin d'œil sensible à son grand-père pour le remercier de tous les savoirs transmis dans son enfance. La transmission d'ailleurs, tel est un autre des chevaux de bataille de David.

Assurément, pour lui, il est essentiel de partager les connaissances, expliquer les techniques et le savoir-faire aux équipes. Sans oublier cependant de confier certaines valeurs cruciales, autour du comportement dans les échanges comme relatives à la responsabilité de chacun. Le Chef sensibilise ainsi à la lutte contre le gaspillage, à la gestion des déchets, au rôle du compost. Il veut favoriser le bio et les cultures raisonnées et s'intéresse pour cela à la manière de faire de chacun de ses fournisseurs pour s'assurer qu'elle est compatible avec ses engagements.

Audacieuse, généreuse, équilibrée, délicate, voyageuse et terrienne, la cuisine du Chef Gallienne supporte bien des adjectifs. Bonne, c'est-à-dire qui veut du bien, fait du bien à autrui, est certainement celui qui lui correspond le mieux.

L'année 2020 marquera aussi le parcours de David par sa participation à l'émission Top Chef sur M6. Grâce à cette expérience puissante, le cuisinier découvre toute l'étendue de ses capacités de résistance à un rythme extrêmement soutenu et la difficulté d'épreuves où le moindre détail peut tout faire basculer. Il en retient surtout le bonheur d'être reconnu par ses pairs et quelques personnalités prestigieuses dont l'avis et les commentaires comptent énormément.

L'aventure lui permet en tout cas de confirmer ses choix dans l'identité de sa cuisine, d'effacer les possibles doutes restants et de venir l'affirmer désormais pour tous au *Jardin des Plumes.*

La maison - Le Jardin des Plumes*

Dès l'arrivée, le vaste parc qui entoure *le Jardin des Plumes* inspire immédiatement calme et déconcentration. La façade ensuite, typique du style néo-normand avec son allure de manoir, pans de bois colorés et toit en tuiles plates, attire par son esprit de maison de famille chaleureuse.

A l'accueil, la jeunesse de l'équipe installe une atmosphère conviviale naturelle tandis que l'on découvre le mariage harmonieux entre histoire et contemporanéité. La lumière règne ici, soutenue par une décoration épurée et moderne rehaussée de quelques touches de couleurs.

Les chambres et suites sont toutes particulièrement spacieuses, habillées de mobilier art-déco, de beaux planchers, de quelques dessins et fusains ou panneaux et tableaux à l'esprit asiatique sans oublier tous les aménagements essentiels aujourd'hui. À l'atelier, voisin d'autres appartements présentent eux un décor parfois plus pop, avec pour deux d'entre eux, une disposition en duplex particulièrement agréable.

Equipées de tout le confort attendu par les voyageurs d'aujourd'hui, les chambres portent chacune le nom d'une race de poules, en clin d'œil avec l'histoire du domaine. Tout y a été imaginé dans un juste équilibre entre authenticité et modernité.

Certaines profitent d'un balcon avec vue sur le jardin et le village, d'autre de corniches élégantes ou de quelques sculptures. Partout, divers livres d'art s'invitent pour apporter une touche à la connotation amicale et bienveillante.

Le matin, le petit déjeuner vous sera déposé devant votre porte sous forme de panier pique-nique. Chacun goûte la foccacia à la vanille, le bourdelot, le granola … le tout naturellement fait maison. Les confitures sont signées de « Ma bonne maman » (derrière laquelle se cache tout simplement Brigitte, la maman de David) et le miel provient d'un rucher local auquel le Chef s'est associé avec Patrick Cholet.

Il y a encore les œufs à la coque, la salade de fruit, les yaourts d'une ferme voisine, le tout à déguster autour de boissons chaudes et jus de fruits pressé minute. De quoi démarrer une nouvelle journée sous le signe évident du bien-être.

Les nouvelles Chambres de Caractères - Ô Plum'Art

À quelques pas de la maison mère, ***Le Jardin des Plumes***, David Gallienne ouvre une maison de 6 « Chambres de Caractères » : ***Ô Plum'Art.***

Non loin de la Fondation Claude Monet - où les visiteurs viennent du monde entier pour découvrir le patrimoine du peintre - Ô Plum'ART se niche dans une élégante bâtisse typique des années 1900 entourée d'un paisible jardin arboré, un lieu où le temps semble s'être arrété.

L'architecte maître d'oeuvre (Atelier Philippe Papy) - avec l'aide de Mathilde Vercruysse (MAJA-M) - a créé ô Plum'ART une atmosphère bienveillante, celle d'une maison de famille où l'on aime s'échapper le temps d'une escapade bucolique à 45 minutes de Paris.

plum art

CHAMBRES DE CARACTÈRES

RIZ
SUCRE
FARINE

Paradis fleuri à l'atmosphère poétique, Giverny offre aux visiteurs les charmes de la campagne, près du Parc Naturel Régional du Vexin français. Tout exhorte ici au calme, à la relaxation, un cocon confidentiel où il fait bon poser ses valises le temps d'un séjour champêtre. Un véritable nid douillet décoré d'objets chinés, à une petite heure à peine de la bouillonnante capitale.

Côté gastronomie, le Chef étoilé David Gallienne, vainqueur de Top Chef 2020, ambassadeur passionné du terroir normand, propose au Jardin des Plumes, à 5 minutes de là, une cuisine inventive, sublimant les produits de la région. S'il s'attache à mettre avant tout en avant des produits qu'il trouve au plus près de chez lui, le Chef aime aussi partager son ouverture sur le monde à travers des produits d'ailleurs, rapportés des voyages qui marquent son parcours. Comme le peintre à son époque qui enchaine les voyages, David Gallienne est un ambitieux curieux du monde.

Le restaurant gastronomique David Gallienne *

Fraîchement repensé en 2020, le restaurant du *Jardin des Plumes* se libère des codes connus et reconnus des établissements de sa gamme. Ici, tout a été imaginé pour créer le cadre idéal où l'on vient écouter des histoires, de voyages et d'hommes, voisins comme du bout du monde.

Dès l'arrivée, le travail porté sur la lumière marque le regard. Tendres, doux, les éclairages ont été pensés pour souligner les espaces. Derrière les fenêtres, la beauté des jardins se révèle avec évidence tandis qu'à l'intérieur, réverbérations et réflexions diverses participent à créer un cocon intime d'un côté ou soulignent quelques éléments du décor, le révèle et le sublime.

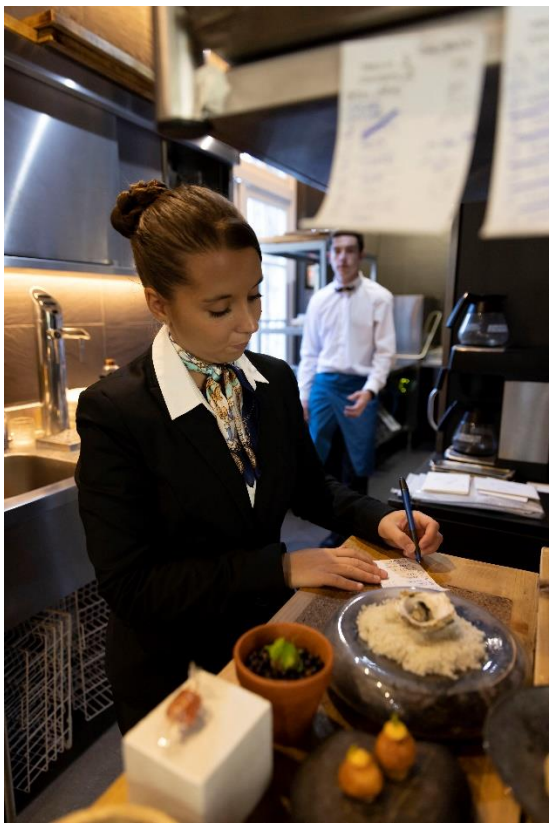
Car c'est une collection d'opportunités qui s'offrent au visiteur. Selon son humeur, la nature de ses invités ou ses précédentes habitudes, le restaurant lui propose une diversité d'expériences, de moments uniques à vivre. Il y a des alcôves, propices aux confidences, de confortables fauteuils autour des tables recouvertes des belles nappes blanches de l'Atelier L'équipe, des chaises hautes pour prendre un peu de hauteur peut-être ou encore quelques banquettes qui évoquent les voyages en train d'une autre époque, lorsque l'enthousiasme de la découverte se mêlait à celui d'un sentiment protégé par l'espace du compartiment.

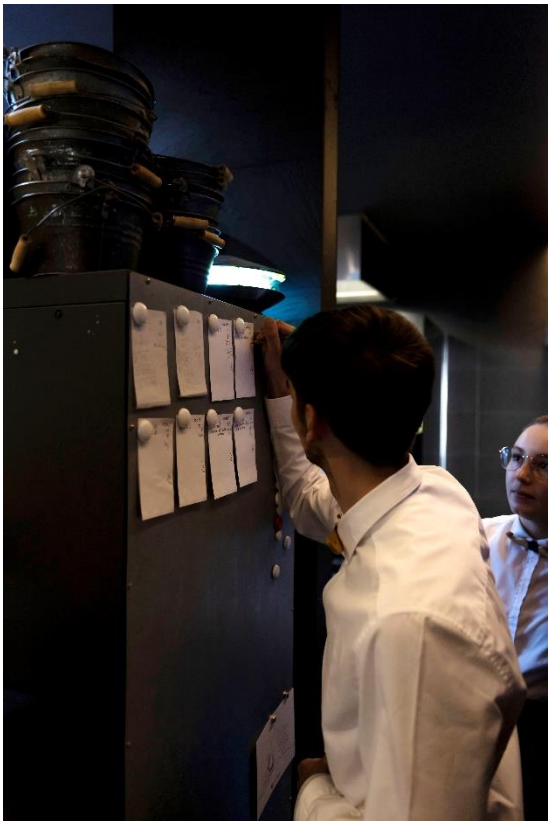
Se sentir bien, prêt à bénéficier d'une expérience rare, telle est finalement la volonté simple de toute l'équipe ici pour ses hôtes. Et cette générosité s'affirme aussi à travers un jeu étonnant de partage.

C'est en effet une véritable scénographie qui a été conçue pour magnifier le travail des cuisiniers. Dans un cadre tout habillé de noir, le mobilier technique en inox et les uniformes blancs de l'équipe se découvrent à travers de formidables tableaux vivants. La transparence est de mise avec, non seulement une cuisine ouverte, mais de véritables percées qui permettent ici et là d'apercevoir les gestes et les instruments qui vont répondre aux directives du Chef, transformé ici en véritable chef d'orchestre. Passionné de musique, David aime raconter qu'il écrit une partition originale à chaque service. Ne reste plus aux clients qu'à devenir les témoins de cette ruche créative fascinante, riche de savoir-faire et qui évolue comme dans une chorégraphie mystérieuse.

Et pour ceux qui veulent en savoir plus, le Chef a imaginé la table à la forme d'une palette de peintre ou, au plus près de ses invités, il explique plus en détail sa démarche, teste, fait gouter et transmet toutes ses valeurs dans un échange des plus enrichissants et toujours renouvelé.

Attentive et réactive, soucieuse d'être la meilleure ambassadrice du travail de David, l'équipe de salle réussit l'alliance heureuse de professionnalisme et de déconcentration qui garantit un souvenir de bien-être pour vivre un moment d'exception.





L'épicerie fine - Ô Plum'store

Afin de prolonger l'expérience du *Jardin des Plumes* et de faire voyager ses convives sur les routes de Normandie, le Chef David Gallienne lance *Ô Plum'Store*, une épicerie fine située à quelques encablures de son petit coin de paradis.

A moins de 5 minutes du *Jardin des Plumes*, au centre-ville de Vernon, David Gallienne propose son *Ô Plum'Store*, une boutique sur 2 étages qui présente l'essentiel de son univers.

Tout ici en effet répond à une sélection précise du chef, que cela concerne les produits gourmands sucrés et salés, les vins ou les éléments de décoration ou des arts de la table, avec le plus souvent une touche normande inévitable et des marques plus lointaines retenues pour leurs valeurs et leur qualité.

Ainsi, on flâne au rez-de-chaussée à la découverte, entre autres, d'étonnants crackers au livarot, une collection d'épices, des variétés de risotto ou de pâtes italiennes, des huiles de colza, lin ou cameline, les confitures de la maman et tout un ensemble de préparations pour l'apéritif ou un pique-nique savoureux. Les coups de cœur pour des vignerons de toutes les régions se partagent l'essentiel du centre du magasin avant d'aborder l'appétissante vitrine derrière laquelle sont présentées quelques plats maison, régulièrement renouvelés, à emporter et simplement faire réchauffer (il y a ici d'étonnants escargots traditionnels au camembert, un velouté petit pois menthe ou quelques foie gras parfumés par exemple).

Le premier étage est dédié à la décoration intérieure avec coussins, plateaux, lampes, linges, objets vintage et surtout vaisselle, matériel de cuisine ou éléments des arts de la table, de quoi garder un souvenir de l'expérience David Gallienne ou offrir à un proche un extrait de son univers pour les encourager à une prochaine visite.

Bien entendu, tous les produits signés et siglés du Jardin des Plumes (tabliers, couteau Deejo, thé ou graines de piaf) sont à disposition. Le plaisir ici est de fouiner, débusquer l'objet ou la gourmandise originale qui remet en mémoire le moment passé au Jardin des Plumes ou vient inspirer un prochain voyage.

« Restez en éveil, soyez curieux » semble exprimer David Gallienne à travers sa boutique, avec son énergique envie d'être un continuel passeur d'émotions.

PROSECCO
RAFFAELLO

Informations pratiques

LE JARDIN DES PLUMES

1 rue du Milieu – 27620 Giverny
02 32 54 26 35
accueil@jardindesplumes.fr

HOTEL LE JARDIN DES PLUMES

Fermé lundi et mardi
4 chambres et suites dans « La Maison » : Soie | Sultane | Javanaise | Faverolle
4 chambres et suites dans « L'Atelier » : Corentine | Houdan | Coucou | Brahma

RESTAURANT DAVID GALLIENNE

Fermé lundi et mardi (déjeuner et dîner)
Guide Michelin : 1 étoile
Guide Gault&Millau : 15/20, 3 toques

CHAMBRES DE CARACTÈRES Ô PLUM'ART

Fermées lundi et mardi
6 chambres de caractères : Pekin | Gournay | Bourbonnaise | Andalouse, Sumatra | Marans

Ô PLUM'STORE

12, rue aux Huiliers - 27200 Vernon
Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | Samedi: 9h30 . 13h30 | 14h30 . 19h
Fermé lundi et mardi
contact@oplumstore.fr
WWW.PLUMSTORE.FR

CONTACT PRESSE

Coline Le Houezec – Pascale Venot
01 53 53 07 60 - 06 61 20 59 42
coline@pascalevenot.fr

WWW.JARDINDESPLUMES.FR

Partir en voyage sans jamais oublier d'où l'on vient ...