

1<sup>er</sup> semestre 2016

## ETAPE GOURMANDE A VICHY (Auvergne) :

Le restaurant  
LA TABLE D'ANTOINE  
s'agrandit et s'embellit



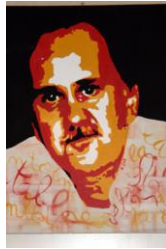
Contact presse : Marie-Christine INAUDI/Antoine SOUILLAT

TEL : 04 70 98 99 71

E-mail : Inaudi.SOUILLAT@wanadoo.fr

[WWW.LATABLEDANTOINE.COM](http://WWW.LATABLEDANTOINE.COM)

# LA TABLE D'ANTOINE FÊTE SON ¼ DE SIECLE !



En mai 1991, Antoine SOUILLAT revenait aux sources ! Après plusieurs années passées dans la cuisine des meilleurs, à l'instar de P. TROISGROS, B. LOISEAU ou encore G. BLANC, il se lançait avec la création de La Table d'Antoine, à Vichy, sa première affaire et dans sa ville d'origine.

En vingt-cinq ans, Antoine SOUILLAT a su attirer les reconnaissances et récompenses, tout en leur accordant plus le caractère d'encouragements que d'aboutissement.

## ◆ RECOMPENSES :

2016 : Michelin - 2 fourchettes – 1 bib gourmand  
Bottin Gourmand, Gault Millau, Guide du Routard, Petit Futé  
2015/2016 : « Certificat d'Excellence » Tripadvisor

**En 2014, Antoine SOUILLAT devient Maître Restaurateur.**

**Il reçoit en outre la Médaille du Tourisme décernée par le ministère du même nom.**

**Enfin, à trois reprises, en 2014 et 2015, trois des jeunes qu'il forme depuis 25 ans se voient couronnés Meilleurs apprentis du département de l'Allier.**

2007 : inspire Michel VARAGNE, auteur de « La Révolte des Vieux »  
2004 et 2007 : Lauréat du Gd Prix de la Presse et du Vin  
1999 : Finaliste du concours culinaire les Nérios d'Or

## ◆ ACTUALITE MEDIA

2010/2016 : France 5 avec Jean-Luc Petit-Renaud (fév. 2010)  
Europe 1 – J.L. Petit-Renaud (2010) C. Hanouna (2014)  
Destination Allier (Eté 2010)  
Radio France (juin 2010-Oct.2014)  
La Semaine de l'Allier (2011 + 2012 + 2013 + 2014 )  
L'Humanité dimanche (Mars 2011)  
L'Hôtellerie (Déc 2012 – Avril 2014-Nov. 2014)  
C'est à Vichy (Déc 2012 + fév 2013 + déc. 2013)  
La Montagne (Fév 2013-Sept.2014)  
Destination Vichy (Etés 2013-2014- 2015-2016)

## LES EVOLUTIONS DE LA CUISINE D'ANTOINE SOUILLAT



En 25 ans, la cuisine a cependant largement évolué : les cuissons des viandes et des poissons sont plus lentes, à très basse température et se font en milieu humide, permettant de garder aux produits tout leur moelleux et tout leur goût. L'utilisation des produits végétaux naturels, comme les algues, sans aucun risque sanitaire, permet de solidifier à chaud, ce qui n'était pas possible jusqu'alors avec la gélatine animale. Le siphon est un outil magique qui transforme n'importe quel liquide en une mousse légère et forte en goût.

« Ceci étant, explique Antoine SOUILLAT *ma cuisine s'appuie sur de solides bases classiques, car sans racines, sans histoire, point de futur ! La technique n'est pas une finalité en soi. Elle doit être au service du goût et du plaisir. Comme en sport, comme dans les arts, le spectateur, le client doit oublier la technique et la somme de travail pour se concentrer sur l'essentiel : l'émotion et en l'occurrence les saveurs !* »

L'Auvergne qui cultive de beaux produits est devenue un peu étroite pour ce chef. « J'ai repoussé ses frontières pour faire voyager mes clients, les surprendre sans les dérouter ». Résultat, **une cuisine d'inspiration régionale totalement revisitée ou d'inspiration étrangère utilisant les produits auvergnats, tels la pastille de Vichy, la moutarde de Charroux, les vins de St Pourçain, les fromages (St Nectaire, Cantal, Fourme...), les volailles fermières du bourbonnais, le bœuf charolais....** Une cuisine qui étonne, sans être délirante ! Des mariages audacieux mais harmonieux, avec des produits qui ne sont pas dénaturés par leur transformation. « *Comme en musique, commente Antoine SOUILLAT, je recherche l'accord. Je ne veux pas céder à un certain effet de mode qui consiste à additionner des produits sans rapport les uns aux autres comme des gadgets !* »

## QUELQUES PLATS REPRESENTATIFS :



### Souvenirs d'Asie

- ◆ *St Jacques aux champignons des bois de la Montagne bourbonnaise, sauce soja*
- ◆ *Raviolis de langoustines, jus des têtes parfumé à la citronnelle*
- ◆ *Rouelles de poulet fermier d'Auvergne cuit basse température, sauce satay et parfait d'aubergine fumée*
- ◆ *Fricassée de homard au chou chinois, massala mousseux*
  - ◆ *Melon dans un sirop aux parfums d'Asie, compote de rhubarbe et sorbet Schweppes*

### Souvenirs d'Espagne et du Maghreb

- ◆ *Filet de bœuf Charolais, réduction tomatée au piment d'Espelette accompagné de churros de pommes de terre*
- ◆ *Filet de carrelet à l'ail, Courgettes aux amandes fraîches, curry et chorizo*
- ◆ *Lotte au velouté de petit-bois, lard grillé, couscous de légumes à la menthe*
  - ◆ *Pastilla de cerises confites et glace à la pistache*

### Souvenirs d'Italie :

- ◆ *Sablé au parmesan, compression d'asperges vertes et espuma estragon*
  - ◆ *Baba au Limoncello, crème mascarpone*
- ◆ *Carpaccio de bœuf Charolais au Lavort fumé et à l'huile de sésame*
- ◆ *Filet de dorade royale, émulsion tiède aux herbes potagères et à la tomate, cannellonis d'épinards*

### Souvenir d'outre Atlantique :

- ◆ *Hamburger de foie gras poêlé au potimarron*  
*Sauce cacao et vinaigre balsamique*
- ◆ *Verrine de pommes pochées, nougatine cacahuète,*  
*Mousse au sirop d'érable et sorbet cidre*

## **L'AUVERGNE ET LE VIN AU CŒUR** **DE LA NOUVELLE DECORATION** **DE LA TABLE D'ANTOINE**



### **Ouverture d'un nouvel espace de 150 M2 mitoyen en juillet 2014 après un premier relooking en 2012.**

La Table d'Antoine bénéficie maintenant d'une forte visibilité avec 20 M de vitrine sur la rue piétonne, une cuisine de plain-pied, une cave apparente climatisée et une vingtaine de couverts supplémentaires, portant la capacité totale à 50 en hiver, 65 en été avec la terrasse. Une seconde vie pour le chef Antoine SOUILLAT, cantonné pendant plus de vingt ans dans une cuisine de poche en sous-sol et qui trouve là un espace digne de sa cuisine.

Comme toujours, c'est le mariage de la tradition et de la modernité qui signe cette nouvelle décoration, inspirée comme les mets d'Antoine SOUILLAT, à la fois par ses racines auvergnates et ses voyages.

**Tous les symboles de cette belle région** sont présents : la pierre anthracite comme à Volvic, l'eau de l'Allier et le feu des volcans dans des éclairages sophistiqués, le style Baltard de Vichy dans la façade et la verrière intérieure, les parcs de la ville sous la forme d'un habillage de feuillages customisés façon Andy Warhol et même le cuir chocolat des vaches de Salers.

**La cave vitrée** ouverte sur la nouvelle salle se veut un écrin pour les 3 000 bouteilles, représentant environ 160 références, que compte la maison. C'est Bruno CHALLET, passionné de vins qui choisit de préférence directement à la propriété, des trésors de toutes les régions françaises, allant du St Pourçain régional vendu 24 € aux premiers grands crus de Bordeaux. Une large place est faite aux demi-bouteilles et on peut aussi rapporter sa bouteille si elle n'est pas terminée. Le sommelier vous proposera sûrement en apéritif un verre de Muscat de Beaume de Venise, Domaine de la Pigeade ou de Gewurztraminer bio de chez Dirlor-Cadé, ou encore un vendange tardive produit localement par la famille Laurent avec le dessert.

## INFORMATIONS PRATIQUES



Site web <http://latabledantoine.com>

Restaurant La Table d'Antoine - 8 Rue Burnol - 03200 VICHY - France  
Tél: (33) 04 70 98 99 71

Chef et propriétaire : Antoine SOUILLAT  
Responsable de salle et sommelier : Bruno CHALLET  
Effectif : 9 personnes

Fermeture hebdomadaire : dimanche soir et lundi (sauf jours fériés)  
+ jeudi soir d'octobre à mars (sauf groupes sur réservation)  
Congés annuels : du 20 au 27 juin 2016.

Accueil clients : 12H 15 à 13 H 00 et 19 H 30 à 20 H 45 (21 H en été)

2 Salles climatisées de 50 couverts au total

En été jolie terrasse fleurie, donnant sur une rue piétonne.

Langue parlée : anglais (menus traduits)  
Musique d'ambiance - Climatisation - Chiens acceptés  
Documentation touristique à disposition

*Parkings à 5mn à pied : La Poste, les Célestins*

Cartes de crédit : Eurocard-mastercard, Visa + Chèques-Vacances

**Enfants** : menu à 14 €. Mise à disposition de chaise haute, coloriage, livres etc.

**Menus** : déjeuner en semaine (sauf jours de fêtes)  
à partir de 22.90 € (entrée + plat ou plat + dessert)  
tous les jours : 37.90 €, 48.90 € et 69.90 € - Carte, prix moyen : 60 €