

LE Chef

LE MAGAZINE DES CHEFS DE CUISINE

— Une carte locale et 100% bio signée Jérôme Bancetel chez Feuille de Chou (MOB House) —



L'hôtel Audonien **MOB House** dévoile sa table **100% bio** baptisée **Feuille de Chou**. La carte, inspirée par le chef doublement étoilé de La Reserve Paris **Jérôme Banctel**, prône **l'écologie, l'approvisionnement local et la saisonnalité**, en accord avec la philosophie de **Cyril Auizerate**, fondateur du mouvement MOB.

Certifiée Agriculture Biologique, cette brasserie de près de **300 couverts** propose Œuf mollet, champignons de Paris, cresson (12€), Ficelé « Feuille de Chou » (légumes du moment roulés, rôtis et infusés entre eux) avec Daurade Royale ou Pintade snackée (27€), Champignons farcis au blés concassés (18) et autres Flans Parisien infusés de vanille bourbon (12€) – le tout, réalisé sous la houlette du chef exécutif **Emmanuel Jerz**. Une formule déjeuner est notamment proposée du lundi au vendredi comprenant entrée/plat ou plat/dessert (29€).

L'établissement se distingue également par sa carte de cocktails/moktails créative, toute de Moslo Mule (vodka infusée à l'aneth, gin, sirop de gingembre, jus de carotte acidifiée, soda – 12€), Celeriac Margarita (téquila infusée au céleri rave et vanille, jus de pomme verte acidifié, sirop d'agave, bitter lavande – 16€) et Bee Spritz, où le champagne remplace élégamment le Prosecco et où l'Apérol est infusé au pollen (14€).

Pour parfaire l'expérience Feuille de Chou, nombre de détails sont à relever à l'image de la carafe en cuivre et de ses timbales assorties (le cuivre purifiant l'eau et apportant des vertus digestives), ou encore la présence de pain, d'huile d'olive et de gros sel sur la table, en respect des traditions d'accueil ancestrales.

Chez Feuille de Chou, les plats sont « concentrés », « diffusés », en « effervescence » et en « repos », révélant ainsi le meilleur de chaque produit exploité. Des créations pensées avec le concours de **Germain Bourré**, fondateur de l'agence de création & conseil pour la gastronomie Germ Studio.

Feuille de Chou – MOB House

70 rue des Rosiers

Saint-Ouen (93)

13 AVRIL 2022

<https://www.lechef.com/au-quotidien/2022-04-13-une-carte-locale-et-100-bio-signe-jerome-banctel-chez-feuille-de-chou-mob-house/>