

82

Au Café de l'Homme, on privilégie les plats réalisés avec des produits bruts, frais et de saison



FADI FREM CHEF

Arrivé du Liban, le chef voit une annonce sur LinkedIn. Dix minutes plus tard, il répond à l'appel de Coco.

Deux semaines après, il travaille sur la carte, la vaisselle, l'équipe de ce projet « génial ».

Depuis, sa cuisine puisée au cœur des saveurs méditerranéennes fait la part belle aux produits et à cet esprit de partage qui se dégage d'une carte pensée au gré des saisons.

COCO COUPÉRIE-EIFFEL

entrepreneuse

Un jour de spleen, la descendante de Gustave Eiffel vient voir la tour de son ancêtre pour se convaincre que tout est possible... et tombe sur la concession du Café de l'Homme. Un signe. Depuis, cette amoureuse du Cap-Ferret veut faire rayonner les régions et leurs producteurs et adopte la devise de sa famille, « se battre et s'ébattre » dans ce lieu qu'elle juge « intemporel ».



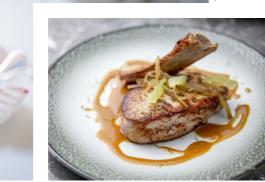


CHRISTOPHE BONNAT ASSOCIÉ DE COCO

ASSOCIE DE COCO

Associé à Coco depuis 2007, Christophe
Bonnat a à cœur de mettre en lumière
le savoir-faire et la richesse des terroirs
français. « Ici, le chef travaille sur des produits
bruts, frais et de saison. Pour cela, nous
sommes allés chercher des petits producteurs
qui connaissent parfaitement leurs produits »,
se réjouit l'entrepreneur, heureux de
retrouver ceux qui sont devenus ses amis.







THOMAS GABRIEL CHEF PÂTISSIER

Passé par Le Meurice, Le Crillon ou le Petit Nice Passedat, cet Alsacien a été séduit par le savoir-faire de ce lieu iconique. Aux commandes de la pâtisserie, il signe une carte de huit desserts, imaginée selon les produits de saison. Mention spéciale pour sa dernière création, la Tarte au chocolat Ouganda

70 % praliné et cardamome beurre fumé.



GÉRALDINE SERGENT ET DOMINIQUE FLAVIO LE CHOCOLAT

Quand il a quitté la Sierra Leone, en 2015, Dominique Flavio a décidé de réhabiliter des plantations cacaoyères. Depuis, c'est à Grasse, que la Maison Duplanteur élabore son chocolat. Quant à la responsable de la manufacture, Géraldine Sergent, elle développe le *Bean to Bar* (de la fève à la tablette) auprès de chefs.



ISABELLE CAVILLACLES FRUITS ET LÉGUMES

Pour Isabelle Cavillac, les fruits et légumes, c'est une histoire de famille qui se transmet de génération en génération. Au bassin d'Arcachon, elle propose des produits de saison. Après les asperges, nous voici au début de la période des fraises et des (bonnes) tomates... « Avec Coco, c'est une amitié. »



TIMOTHY BRETON

LE PAIN ET LES VIENNOISERIES

Après avoir été chef pâtissier au Café de l'Homme, de 2017 à 2019, Timoty Breton y fournit désormais pains, brioches et vol-au-vent. Avec son père, il a ouvert le fournil, Bara, à Paris (10°). « On travaille avec les Moulins Familiaux en Île-de-France. On utilise notre propre mélange de farine, Label Rouge, issue d'une culture raisonnée ».



ANNE-SOPHIE GROSDOIT LE BŒUF NORMAND

Comme son père, la Normande défend les éleveurs régionaux, jouant le trait d'union entre eux et les collectivités locales et restaurateurs. Bœuf normand herbager, poule de Gournay, canard du kerk... « c'est un honneur pour nos garçons d'avoir leur pièce sur cette table-là, alors qu'ils travaillent souvent dans l'ombre ».



JOEYSTARR

LE RHUM DES TROPIQUES
A l'occasion de la sortie de son rhum Carnival
Sun Juice, JoeyStarr a choisi le Café de l'Homme
pour cette expérience sensorielle. Le rappeur
et ses associés signent les cuvées Barbade,
Guatemala-Belize et Jamaïque. Toutes ont vieilli
dans des fûts bourbons qui donnent un goût
boisé. « On joue sur des saveurs douces
et légères, avec la volonté de l'accorder avec
l'assiette, on peut aussi cuisiner du salé
avec du rhum », souligne l'ex-membre de NTM.

ADRIEN PÉLISSIÉ

LE VIN

Originaire du Sauternais, Adrien Pélissié a décidé, après un tour du monde des vins, de s'installer en Île-de-France afin de réhabiliter cette région viticole à l'époque des rois. En 2019, il baptise ainsi son domaine La Bouche du roi, à Versailles. « Coco me fait confiance depuis le premier jour ». Au Café de l'Homme, il propose une carte de guatre vins.





YANNICK FRANÇOIS LES POMMES DE TERRE

Son grand-père fournissait le Cours des Halles, avant que son père développe la vente de pommes de terre aux restaurateurs parisiens. Depuis douze ans, François a la patate produit en circuit court et en distribue 7 à 8000 tonnes par an. La variété phare ? La 'Voyager'. « Elle a toutes les caractéristiques pour une fritabilité optimum. »



PATRICK ESCUDÉ

LE PORC NOIR DE BIGORRE
Avec les 60 autres membres du collectif
Le Noir de Bigorre, Patrick Escudé se bat pour
réhabiliter le Porc Noir de Bigorre, une espèce
menacée par l'industrialisation. Cet originaire
du sud du Gers livre son jambon sec affiné
de 36 mois au Café de l'Homme, fier
de montrer l'authenticité des terroirs.



JOËL DUPUCH LES HUÎTRES

L'inoubliable figure des *Petits Mouchoirs*, « né dans l'huître » – une famille d'ostréiculteurs depuis six générations –, nourrit une passion pour ce produit « bon et beau » qui lui fait rencontrer des gens extraordinaires. Comme Coco, dont il fournissait le père avant de s'attacher à la fille qu'il a logiquement suivie dans ce « lieu féerique ».

84