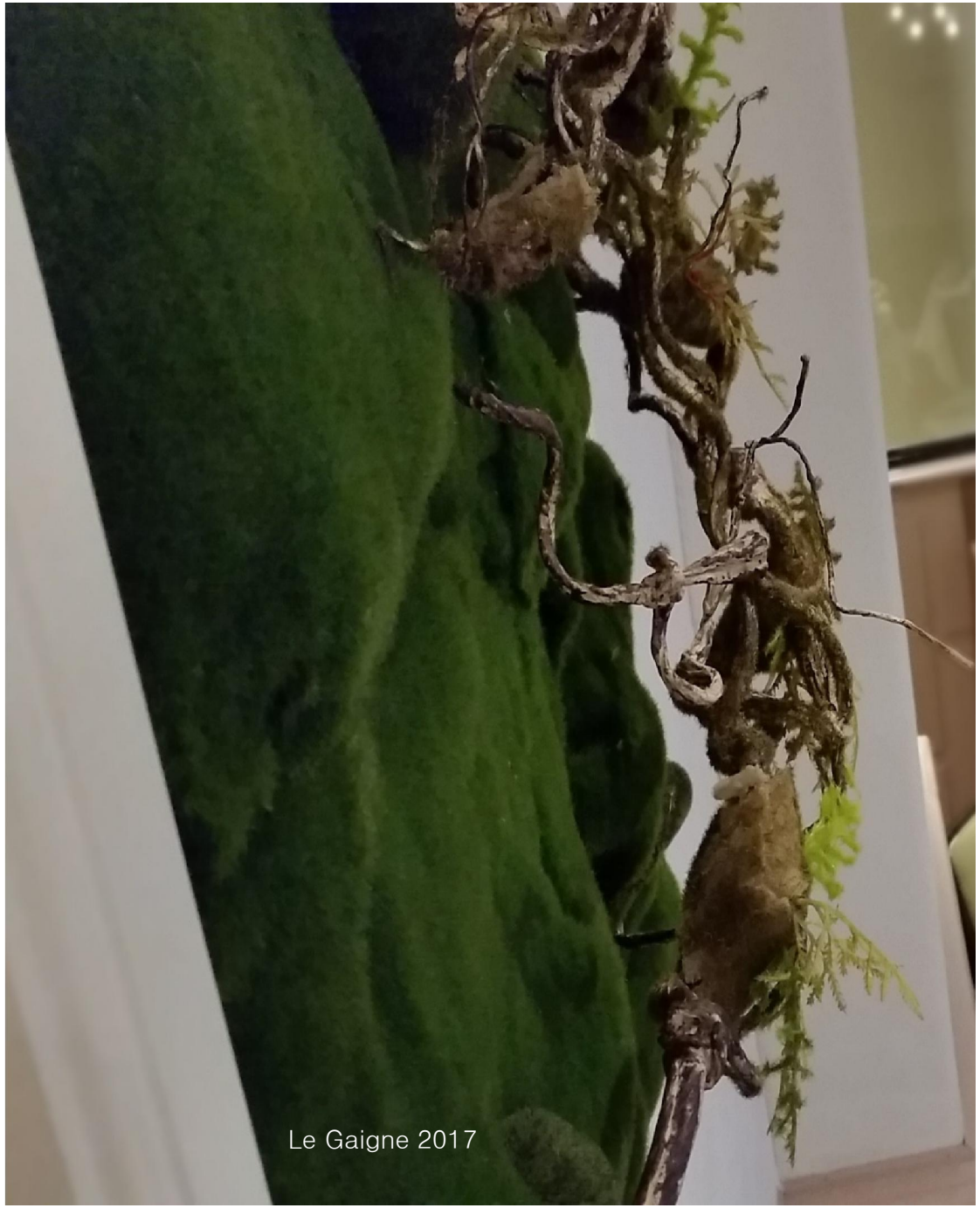
Le Gaigne
Restaurant

DOSSIER DE PRESSE

Le Gaigne - Mickaël GAIGNON



Le Gaigne Restaurant

Mickaël GAIGNON, Le Chef p3

Le Restaurant p6

La Cuisine p8

Informations pratiques p9

LE CHEF

Mickaël GAIGNON dit « Le Gaigne »

Le respect de la nature est inscrit au plus profond de lui : il aime les balades en foret ou battre la campagne à pied ou à vélo. Enfant, il partait à la pêche, maintenant, il chasse. Cet amour de la nature lui fait aimer le travail bien fait et les bons produits. Il aime surtout travailler les produits simples, de base, afin d'en tirer le meilleur, les sublimer et ainsi surprendre le palais de ses convives.

Son enfance

Mickaël est un enfant de la campagne Sarthoise. Son père est un homme de la terre : il cultive pas moins de trois jardins potagers. C'est ainsi que Mickaël s'intéresse tout naturellement aux légumes : les variétés, leur culture, leurs utilisations…

Il regarde également sa mère cuisiner tous ces beaux fruits et légumes fraîchement ramassés.

C'est ainsi que, petit à petit, il s'intéresse au métier de cuisinier.

Le début du métier: l'apprentissage

C'est très jeune que Mickaël entre pour la première fois dans la brigade d'un restaurant gastronomique. C'est en juillet 1995 que débute son aventure culinaire en intégrant les cuisines du restaurant de l'auberge des Matfeux à Arnage (72). Il y passe les deux ans que durera son apprentissage. Son CAP-BEP en poche et faisant partie des meilleurs noté de son département, il est qualifié pour participer au concours du Meilleur apprenti cuisinier de France.
Le restaurant avait son propre jardin où les cuisiniers allaient ramasser les légumes et herbes fraîches ce qui exacerba l'amour de Mickaël pour les produits extra-frais et qui lui donna sa ligne directrice dans son métier de cuisinier. Son Chef, Dominique Louveau, en plus de lui faire partager et lui transmettre sa passion pour le métier de cuisiner, il lui apprend l'organisation dans une cuisine et la rigueur dans le travail.

Le Pré Catelan

En 1997, Mickaël rejoint la brigade étoilée des cuisines du restaurant Le Pré-Catelan (Paris 16). Il a tout juste 18 ans.
C'est M. Fréderic Anton qui est aux commandes de la cuisine. Il obtiendra sa deuxième étoile en 1999.
Mickaël sera commis de cuisine jusqu'en 1999 puis, demi-chef de partie jusqu'à son départ en 2000. A son arrivé, Mickaël est impressionné par la taille de la cuisine, la minutie et la beauté du dressage des assiettes, et par le cadre du Pré Catelan dans son ensemble. Il se sent véritablement plongé dans la Haute Gastronomie avec un Chef MOF exceptionnel dans sa technique, sa précision du geste et ses idées. Durant ses quatre années au sein de la brigade, Mickaël a pu apprendre à travailler à chacun des "postes" de la cuisine (entrée, garnitures, viandes, poissons...) Le Chef Anton lui apprit le travail en équipe et lui à donné la passion pour la Haute Gastronomie, et le respect du produit, c'est également ce chef qui a baptisé Mickaël "Le Gaigne", nom donné à son propre restaurant comme un hommage.

Pierre Gagnaire

En octobre 2000, Mickaël Gaignon intègre les cuisines du restaurant triplement étoilé du Chef Pierre Gagnaire (Paris 8ème). Auprès de ce Chef, Mickaël découvre un monde de nouveauté : fruits et légumes, épices, viandes, poissons nouveaux à travailler, techniques et recettes inspirées de ses voyages. C'est en ayant côtoyé le génie de M. Gagnaire, roi des associations de saveurs et textures aussi surprenantes qu'improbables mais toujours magnifiques, que Mickaël ose, aujourd'hui apporter dans ses assiettes son identité propre.

La Table du Baltimore

En mars 2003, Mickaël est appelé par M. Jean-Philippe Pérol pour le seconder aux commandes des cuisines du restaurant La Table du Baltimore (Paris 16ème). Ce restaurant avait, à l'époque, un macaron au guide Michelin. Mickaël y restera second de cuisine durant deux ans puis, passera au grade de Chef adjoint jusqu'à son départ en 2007. En 2006, il participe au concours culinaire du Prospère Montagné où il terminera 3ème.

Le Gaya par Pierre Gagnaire

En 2007, il réintègre, en temps que second, les cuisines de Pierre Gagnaire dans son bistrot étoilé "Le Gaya par Pierre Gagnaire". Mickaël y restera jusqu'en 2008, date d'ouverture de son propre restaurant.

Le Gaigne 2017

LE RESTAURANT

10 ans cette année

LE GAIGNE est né en 2008 de la rencontre du jeune Chef Mickaël GAIGNON et de sa futur femme, Aurélie. A eux deux, ils ouvrent une minuscule adresse de 20 couverts dans une rue cachée du marais.
LE GAIGNE y reçoit les honneurs de la presse et fait son entrée dans la plupart des guides gastronomique. Le succès est au rendez-vous, mais le lieu ne permet pas à Mickaël GAIGNON de laisser libre court à son imagination et le restreint dans le choix des produits.

2014, la maturité. . .

LE GAIGNE déménage dans une rue tranquille du 8ème arrondissement de Paris, entre Opéra et les Champs Elysées. LE GAIGNE a rapidement conquis une clientèle exigeante. Adresse de qualité dirigée par un couple généreux et perfectionniste. LE GAIGNE est recherché non seulement pour la qualité de ses mets, mais aussi par sa carte des vins et un service convivial et chaleureux. La mise à disposition d'un salon privatisable, ou de chargeurs de portable par exemple, font partie de ces petites attentions qui font du GAIGNE une adresse appréciée.

Un décor élégant et intemporel

Dès son entrée, le regard du gastronome est attiré par une magnifique colonne en fer forgé d'inspiration art déco. C'est cet « arbre » qui inspire à Aurélie le thème du décor: la nature.
Matières naturelles, duels de marrons et de verts rehaussés de touches de mauve, moquette imprimés de feuilles dessinent un écrin avec lequel la cuisine de Mickaël GAIGNON est en osmose. Les jeux de lumière donnent à ce décor chaleureux une atmosphère intimiste.
Les tables espacées, nappées et fleuries peuvent accueillir jusqu'à 50 convives. Elles sont assez espacées pour garantir une certaine confidentialité.

Le Gaigne 2017

LA CUISINE

Par Amour des beaux produits. . .

Défenseur du Goût, Mickaël GAIGNON choisi avec soin ses matières premières : pas de bonne cuisine sans bons produits! Ses légumes sont produits chez un maraicher d'Ile-de-France, ses poissons viennent directement de la criée d'Erquy et il favorise des petits élevages du centre de la France pour le choix de ses viandes, ses œufs proviennent de poules élevées en plein air dans la campagne Normande. Un travail minutieux de sélection, faite de belles rencontre afin de proposer le meilleur dans chaque assiette servie.

Une carte Vivante. . .

Mickaël GAIGNON, Maître Restaurateur, casse les codes en proposant une carte vivante et s'extrait de la tradition des cartes faites de « Spécialités » immuables. Le Chef aime cuisiner en accord avec la saison: le client du GAIGNE y trouve chaque jour ou une nouvelle création à la carte, une suggestion à la voix, ou un menu totalement renouvelé.

La carte des vins n'est pas en reste: Aurélie, avec ses 300 références, propose des accords en relation avec les mets élaborés au jour-le-jour.

Le Gaigne 2017

INFORMATIONS PRATIQUES

ADRESSE
RESTAURANT LE GAIGNE
2 Rue de Vienne
75008 PARIS
www.restaurantlegaigne.fr

CONTACT & RESERVATION
Tél: 01 45 22 23 62
Mél : resa@restaurantlegaigne.fr

MENU
Formule déjeuner/diner : 34€ / 45€
Menu dégustation : 75€ / 111€ en accord mets et vins
A la carte, hors boissons : 75€

SALON PRIVATIF
Pour le déjeuner ou le dîner
11 personnes maximum