PETIT OGRE

Cuisine de contraste

Jules niang

15, Rue de la Bannière, 69003 Lyon

UNE HISTOIRE
UN PARCOURS,
UN CUISINIER,

A L'IMAGE D'UN FLEUVE

Le Chef Jules Niang

Jules Niang vient des bords du fleuve Sénégal. Seule frontière mauritanienne qui ne soit pas rectiligne. D'un côté du fleuve, une mère Sénégalaise. De l'autre, un père Mauritanien. Tous Peuls.

Enfance protéiforme emprunte de contrastes, questionnant la notion de frontières géographiques, culturelles, mais aussi sociales. Le statut de la famille Niang est rejoué à plusieurs reprises lors de bouleversements politiques dans le pays. De la vie de fils de commandant de région, où les déménagements se font en avion militaire où tous embarquent, femmes, enfants, chèvres... à celle de l'exclusion, et la vie démunie du village.

Ainsi soit-il, la diversité est le terreau des possibles !

Jules se destine à une carrière politique. Après des études à Dakar, admis en Master II de gestion à Nice, Jules arrive en France. Pour gagner de quoi vivre, il débute dans la restauration.

Hasard et nécessité, un chef, peu enclin à la tâche, lui ouvre rapidement les portes de sa cuisine et lui apprend les recettes. S'en suivront des expériences dans différents établissements et la découverte de cuisines plurielles, Liban, Arménie, France, Italie...

>

«Petit, quand nous recevions
et cela arrivait souvent,
l'ambiance était festive,
on mangeait bien.
C'est une culture
du partage. »

UNE HISTOIRE
UN PARCOURS,
UN CUISINIER,

A L'IMAGE D'UN FLEUVE

>

Jules est entrepreneur, formé en gestion et management. A son propre étonnement, c'est en cuisine qu'il s'épanouit.

Jules est heureux, libre et passionné. Il invente, se forme, expérimente, réfléchit sur sa pratique, sur son lieu. Perfectionniste, il pense la salle, l'ambiance, le produit. A l'audace, au talent et à l'ardeur, il s'achemine de la cuisine à la gastronomie.

En cuisine, le Chef Jules Niang cherche avant tout l'émotion, donnée et reçue. Il se passionne pour le produit brut et l'art de la cuisson qui questionne éternellement le plat. Le travail des épices et des condiments étoffe son écriture culinaire et propose une réelle expérience du voyage et de la diversité.

Ses influences : Pierre Gagnaire et sa cuisine de l'émotion. L'équipe du Noma pour leur posture et leur créativité. La musique et ses résistants Bob Marley et Nina Simone. Babaa Maal source intarissable d'inspiration. La littérature. A l'image de son dernier menu, inspiré par Salina de Laurent Gaudé. Bien d'autres qui lui font questionner sa posture, et sa démarche culinaire.

#FleuveSenegal #Peuls #Frontière
#Afrique #Diversité #Liberté #Cuisine
#Audace #Contraste

«Aujourd'hui je suis cuisinier concepteur. Dans ma démarche deux aspects priment: l'émotion, donnée et reçue, et le produit »

UNE VILLE
UN LIEU,
UN RESTAURANT,

Le petit Ogre, aujourd'hui

Jules Niang choisit Lyon la première fois qu'il s'y rend. La question ne se pose pas. Lyon, l'évidence. Le 3e, quartier mixte, en pleine recomposition d'espaces verts, de pistes cyclables, de restaurants et boutiques singulières.

Aujourd'hui, Le Petit Ogre ne désemplit pas. En été en terrasse, à l'automne, on entre dans l'ambiance feutrée et créative, dans l'antre joyeuse du Petit Ogre. C'est un lieu d'émotion, une expérience de partage, une ambiance douce, une entente dans l'assiette, de la salle en cuisine.
Chaque détail est pensé : la pochette de cuir, écrin des couverts ; les titres des menus ; les motifs aux murs ; la composition des plats. Les collaborations sont méticuleusement choisies avec des paternaires locaux comme, le sommelier *Sébastien le passeur de vin*, les ébénistes *Cyprien Porte et Axel Basditnugues*, ou le studio de design lyonnais *Studitopie*.
Jules est en cuisine, Jules passe en salle.
Le dialogue est ouvert, constamment.

L'offre du Petit Ogre, c'est une cuisine qui voyage, un imaginaire sans frontières, sans préjugés, sans cesse renouvelé. Une candeur, une ouverture pour inventer des plats, l'influence des émotions ressenties au fil d'une

>

«En sortant du train, c'est le coup de foudre, c'est décidé, je m'installerai à Lyon»

ICI & MAINTENANT

UNE VILLE
UN LIEU,
UN RESTAURANT,

>

lecture, d'une musique ou dans la découverte d'une épice. C'est aussi prendre le temps d'en parler, d'embarquer l'autre dans ces émotions.

Le petit Ogre renouvelle son menu tous les mois, au gré de ses inspirations.
Les titres poétiques permettent une première lecture du repas à venir : nouvelle vague, ligne de terre, oxymore, métronome, le chant du sahel...
Sous une thématique commune, trois choix : une viande, un poisson et un végétal..

Des accords mets et vins sont composés au gré des menus avec le sommelier, partenaire des débuts.

La cuisine s'il faut la définir, est avant tout une posture. Elle consiste à conserver une parfaite candeur face au produit, pour explorer ses milles possibilités en le faisant voyager au gré des saveurs et des inspirations culinaires et culturelles. Toujours dans le but d'apporter à la table de nouvelles émotions, d'éveiller la curiosité, la gourmandise, le petit ogre en chacun de nous.

#Petitogre #Lyon #Lieudepartage
#Voyage #Produits #Producteurs
#Partenariat #Studiotopie

«On ne crée pas un restaurant seul. Les collaborations de qualité permettent d'apporter une cohérence à l'ensemble du projet, de la cuisine à l'assiette, et révèlent la démarche du cuisinier.»

UNE APPROCHE
DES VALEURS,
UNE CUISINE,

CUISINE DE CONTRASTES

L'émotion et le produit

Jules est cuisinier. Jules est noir.
C'est un sujet omniprésent. Malgré lui.
Pour se libérer de tout carcan ou stéréotype, Jules reprend l'essence des mots, se les approprie, abolit les frontières et fait se rencontrer l'improbable. Libéré du joug de l'attendu, **il crée une cuisine de contrastes** :

Noir comme une posture : face au produit, une candeur et une liberté.
Tout est à inventer. Le peuple noir, largement colonisé, déraciné ou esclave, y a été confronté. Placé devant un produit qui n'était pas le sien, comme le riz, sans aucune instruction. Il a du, non pas « réinventer » une cuisine ou « réinterpréter » une recette, mais l'inventer. Paradoxalement, en toute liberté...

Blanc comme la page de l'artiste : libre de superposer, de composer, de jouer avec les codes et les langages, libre de créer sa propre écriture.
Virginité de l'assiette où rien n'est imposé.

Le contraste c'est la mise en relation de différents éléments en vu de révéler leur singularité mais c'est aussi le jeu des variations.

>

«Je pars du produit que j'associe à un territoire. Ensuite je l'envisage de façon transversale, en superposant les saveurs, je le fais voyager»

UNE APPROCHE
DES VALEURS,
UNE CUISINE,

CUISINE DE CONTRASTES

>

La cuisine de contraste n'est pas une cuisine de fusion, mais bien l'éloge de la diversité des produits par la dissonance.

Les produits. Le respect du produit brut, déterritorialisé, envisagé, composé. Puis viennent l'inspiration, l'imagination, les mélanges. Le produit va voyager et rencontrer l'improbable. D'autres nuances.

Le travail des épices et des condiments permet également d'articuler les plats et de créer des ponts entres les saveurs proposées.

La cuisine de contrastes est faite de rencontres improbables, d'ouverture à toutes les nuances, de dialogue. Une cuisine sans frontières, où les produits voyagent et se rencontrent, où les saveurs jaillissent, créant de nouvelles émotions.

#Cuisinedepartage #Cuisinevégétale
#Parcoursdartiste #Dialogue
#Langage #Variation

«Je voudrais que le Petit Ogre soit un lieu de partage et de découverte. Un lieu où l'on se sent bien et on se laisse porter par les saveurs.»

DÉCLINAISON DE TOPINAMBOURS

Chips de topinambours.

Au coeur de l'assiette :
Topinambours confits.

Velours de topinambours au massalé.

Tout en contraste ce plat est révélateur de la cuisine de contraste du Chef Jules Niang.
Un Contraste de texture, ainsi qu'un dialogue entre des produits, à priori antagonistes, s'instaure.
La composition et le dressage ne se conforment à aucun codes. Cette déclinaison de topinambours, n'est pas un velouté, n'est pas une mousse. Ce plat a bel et bien sa propre stucture, sa propre logique, qui n'a d'objectif que de faire voyager les produits, afin de les révéler, les redécouvrir.

Ensemble de produits *d'influence asiatique :*
baie de goji, daïkon, sakusa, sésame wasabi.

PRESSES, MEDIAS, RÉSEAUX,

>

Ensemble c'est mieux ,
TV régionale,Rhône Alpes.
Préparation recette en direct.
Le Progrès, presse, Lyon
Jules Niang, chef cuisinier du Petit Ogre, varie les saveurs
Le bonbon, presse, Lyon
Le Petit Ogre, le resto cosmopolite qui ouvre l'appétit dans le 3e
La tribune de Lyon, presse, Lyon
Les kaftas de légumes du Petit Ogre
Lyon capitale, presse, Lyon
Enquêtes gastronomiques
Citycrunch, web, Lyon
Petit Ogre : mon miam au coin de la rue
RCF radio, radio, Lyon
Rouget sauce coriandre et purée aux agrumes au Petit Ogre

Site web
www.petitogre.fr
Onlylyon (page gastronomique)
www.lyon-france.com/Je-decouvre-Lyon/restaurants-et-gastronomie/Grandes-Tables/petit-ogre
Instagram
@chef.julesniang`
Facebook
www.facebook.com/petitogre/

PETIT OGRE

Cuisine de contraste

INFORMATIONS PRATIQUES

24 couverts
Ouvert du mardi au samedi
DÉJEUNER : De 12h à 14h30
DÎNER : De 19h30 à 21h30

04 78 60 28 93
contact@petitogre.fr

15, Rue de la bannièrre,
69003 Lyon

www.petitogre.fr

Résponsable de Communication :
Maude Cucinotta / 06 81 27 09 16
maude@studiotopie.com