



1912

RESTAURANT

La crise sanitaire que nous venons de vivre restera à jamais gravée dans nos esprits. Certains secteurs ont subi des pertes sans précédent et beaucoup ne pourront jamais se relever.

La période de confinement a été vécue de différentes façons par nous tous. Si je devais la décrire en deux mots pour ma part je choisirai Famille & Cuisine. J'ai pris le temps chaque jour de perfectionner mon art au travers de recettes savoureuses élaborées avec des produits de maraîchers voisins, de pêcheurs du coin et de trésors de mon jardin.

Mes enfants eux même avaient leur jour de cuisine dédié appelé :

« Aujourd'hui c'est mercredi et c'est nous les Chefs ! »

En conclusion de cette période, je dirai que la cuisine restera toujours pour moi un moyen d'expression et d'évasion. Nous avons, alors même que nous étions confinés, voyagé à travers le monde.

Notre métier si beau mais parfois si difficile à pratiquer, horaires décalés, week-end et jours fériés contraints, pression financière, qualité, hygiène, font que le quotidien d'un restaurateur et de son personnel est jonché d'embûches. Cependant, d'autres adjectifs viennent nourrir notre métier comme la transmission du savoir, la créativité, la générosité, le plaisir des sens.

Certains de mes confrères, pour de bonnes raisons, ont décidé de prendre un peu de recul sur leur métier en changeant de concept voire, en stoppant leur activité. J'ai choisi de poursuivre mon aventure et même d'aller plus loin dans mon approche culinaire. Je continuerai de défendre les circuits courts, l'achat de proximité, de préserver la biodiversité, de limiter la pollution liée aux transports et aux emballages, de transmettre mon savoir-faire à mes équipes et surtout de faire vivre une expérience culinaire authentique, généreuse en respectant l'équilibre alimentaire et le zéro déchet.

La créativité & l'équilibre des saveurs resteront à jamais l'ADN de ma cuisine.

Je finirai sur quelques mots d'Auguste Escoffier :

« Nous devons simplement suivre la marche en avant de notre art, être de notre époque et obéir à la volonté formelle des convives, des amphitryons ou des clients ; volonté devant laquelle nous ne pouvons que nous incliner. »

Merci à vous d'être présent et de faire vivre ce magnifique lieu qu'est le 1912.

J. Thyriot

Liste de nos fournisseurs :

Circuit court Vallée de Seine grossiste viande Normande à Beuzeville
Les pigeonneaux de la Suisse Normande à Croisilles
La Ferme Galobio élevage de volaille BIO à Notre Dame de Courson
Ferme de la Houssaye, notre producteur de foie gras à Epaignes
L'Instant fromage, notre fromager à Trouville-sur-mer
Le Bateau « Gros Loulou » pêche de Trouville-sur-mer
Honfleur Marée, notre Poissonnier à Honfleur
La Ferme des Roches Noires Légumes Bio en permaculture Trouville
La Ferme du Château Légumes Bio à Villerville
La Famille Patin, nos œufs Bio Saint-André-d'hébertot
Le Moulin du Gué Pierreux, Safran de Normandie Bio
Michel CLUIZEL, notre Chocolatier normand
Perle de Gascogne, nos huiles
Good Epices, nos épices
Terre Exotique, spécialiste du Poivre

Carte des origines de Poivres à découvrir tout au long de ces menus :



Feu

Ce Menu dégustation est notre bougie, notre catalyseur.
Etincelant de nouveauté, foyer de notre motivation.
Composé de 12 notes cette partition à portion réduite vous fera découvrir toute ma sensibilité...

125

Eau

Tout comme l'eau qui régénère son environnement,
ce Menu est notre "source" d'inspiration, à la fois sensible &
créatif... Une vague de plaisir iodé.
Composé de 5 notes à base de produits de la mer, il surprend
par sa légèreté.

95

Terre

A l'image de la Terre, ce Menu est comme les racines de notre
cuisine, celui qui assure la stabilité, l'assurance d'un bon repas
riche de notre expérience, de notre savoir-faire...
Composé de 5 notes aux notes terrestres il assure un plaisir
gourmand.

95

Air

Ce menu végétarien, tous comme l'air que l'on respire, est notre
souffle intellectuel & artistique, il est notre vent de connaissance,
un air nouveau toujours à la recherche de sensation profonde...
Composé de 5 notes, il n'exclut pas les produits d'origine
animale.

85

5^e Élément (-14 ans)

Fusion de tous ces symboles, il est destiné aux plus jeunes.
Apprentis du goût & aventuriers de nouvelles saveurs,
un Menu pour surprendre et amuser ses papilles.

25



Carottes / Estragon du Mexique / Poivre de Cassis

Des notes de réglisse & d'orange



Cèpes / Salsifis / Poivre de Voatsiperifery rouge

Des parfums de sous-bois légèrement fumés



Légumes Bio / Sarrasin / Poivre de Bolovens rouge

Des goûts de blé noir torréfiés, de malt d'orge.



St Jacques / Chanterelles / Baies d'Assam

De la douceur, du mordant, du fondant aux notes de coco



Homard / Coing / Poivre de Kampot rouge

Un bouquet d'iode & de fruits compotés



Bar / Figue / Poivre de Dak Lak rouge

Relevé de graines de Jujube, « porte bonheur des Bamilikés »



Veau / Morilles d'Automne / Poivre de Muntok blanc

Des morceaux choisis d'abats pour des senteurs animales



Truffe d'Automne / Oignon doux / Poivre de Malabar blanc

Le gaz lui a volé son odeur complexe et si particulière



Pigeonneau / Pistache / Poivre de Wayanad noir

La puissance aromatique d'un gibier à plume



Notre chariot de fromages affinés



Poire / Marron / Piment de Jamaïque

Une saveur grillée de marron torréfiée



Mandarine / Avocat / Baie des Bataks

Une chair douce finement goûteuse et acidulée

5^e Élément

Carottes / Estragon du Mexique / Poivre de Cassis

Des notes de réglisse & d'orange

Velouté de butternut à la noisette torréfié

Servi comme une crème

Ou

La floralie de légumes Bio & champignons des bois

La pêche du jour du bateau Gros Loulou à Trouville

Ou

La volaille de la ferme Galobio rôtie

Garniture au choix :

Frites maison, riz, légumes verts, purée de légumes

Le moelleux chocolat à la fleur de sel

Ou

Le millefeuille gauffré à la pomme