

CUISINEZ COMME NAOËLLE D'HAINAUT

C'est une des traditions de Noël chez Nicolas : nous demandons à un ou une grande cheffe de revisiter les classiques afin de dépoussiérer le dîner du réveillon. Cette année, Naoëlle d'Hainaut nous fait l'honneur de partager son savoir-faire et ses recettes de gourmet. À la tête de L'or Q'idée, restaurant gastronomique étoilé à Pontoise, cette virtuose des fourneaux nous a concocté un menu de haute-volée, mais tout à fait réalisable à la maison.



© Marie-Amélie Tondu



L'or Q'idée de Naoëlle d'Hainaut

Après dix années à faire ses armes au restaurant Épicure de l'hôtel Le Bristol auprès du chef triplement étoilé Éric Fréchon, Naoëlle d'Hainaut a ébloui toute la France de son talent lors de sa victoire dans Top Chef en 2013. Depuis, la jeune femme a inauguré son premier restaurant, L'or Q'idée, en mai 2017, avec son mari Matthieu d'Hainaut, sommelier. Succès immédiat ! Un peu plus d'un an plus tard, Naoëlle obtenait sa première étoile au Guide Michelin, la consacrant parmi les trop rares cheffes étoilées de France. Dans un élégant décor au style scandinave, Naoëlle revisite la tradition gastronomique française en allant à l'essentiel. Simple à comprendre, sa cuisine est contemporaine, toute en harmonies gustatives, en mettant à l'honneur les poissons, agrumes et produits frais, de saison et en circuit court. Et Naoëlle ne s'en cache pas : elle est en quête d'une seconde étoile. Un conseil : réservez à l'avance, la liste d'attente est longue.

— L'or Q'idée, 14, rue Marcel Rousier – 95300 Pontoise