

Villa 9 Trois

RESTAURANT ✿



Dossier de presse 2023

MONTREUIL

OASIS GASTRONOMIQUE

À MONTREUIL

La Villa9Trois s'offre une cure de jouvence avec l'arrivée d'une nouvelle équipe, en cuisine comme en salle. Adresse préférée des Montreuillois depuis 30 ans, cette maison chaleureuse entourée de verdure regarde désormais vers les étoiles.

Dans une cité que l'on appelait autrefois Montreuil-sous-Bois, réputée pour ses murs à pêches et ses pommes marquées, la Villa9Trois est une oasis cachée entre de petits immeubles d'habitation et de coquettes maisons individuelles. Une forêt de poche, un petit parc, une grande terrasse, une accueillante maison couleur brique aux intérieurs douillets, ce restaurant lieu de vie est une adresse gardée jalousement par les initiés depuis plus de 30 ans. Reprise en 2016 par Makhoulf Mebarki et Claude Besson, la Villa9Trois sort du bois !

Les ambitions du duo d'amis, restaurateur chevronné pour le premier, entrepreneur passionné de gastronomie pour le second, ont rencontré celles d'un jeune chef de talent, Camille Saint M'Leux.



« Ce garçon respire l'intelligence, lâche Claude Besson pour expliquer ce coup de foudre professionnel. Il a carte blanche ! »

CAMILLE SAINT-M'LEUX

Né à Nantes d'une famille originaire de Saint-Malo, Camille Saint-M'Leux passe son enfance sur l'eau, entre navigation et pêche, avant de découvrir l'univers de la cuisine lors d'un stage chez Jean-Yves Guého (L'Atlantide 1874, Nantes). Élève de l'école Ferrandi, il apprend la culture du produit avec Arnaud Pitrois (Clos des Gourmets, Paris), les sauces avec Alain Solivérès et la pâtisserie avec François Daubinet, tous les deux au Taillevent (Paris), les desserts à l'assiette avec Michael Bartocetti (L'Abeille, Paris), l'art de créer un plat au Cinq (Paris) de Christian Le Squer, et la maîtrise du feu à Brisbane et Sydney.

Après un intermède pour lancer une marque de glaces pendant la pandémie, il s'est installé à Montreuil pour sa première place de chef à la Villa9Trois. Il y étonne les habitués et conquiert une nouvelle clientèle avec des assiettes gastronomiques pleines de créativité.

Grand vainqueur du concours San Pellegrino Young Chef Academy 2023 en France, avec son plat Bœuf de Châteauneuf, Œufs de hareng fumés représentera la France à Milan en octobre prochain.

Chef engagé et responsable, il a aménagé un potager de légumes et d'herbes aromatiques, a accueilli deux poules, et fourmille de projets pour cuisiner plus que jamais en conscience.



CULTIVER SON JARDIN

À le voir baguenauder au jardin entre deux services, on comprend que Camille Saint- M'Leux est aussi à l'aise avec une casserole qu'avec un sécateur.

Ce potager, il l'a voulu, il l'a pensé, pour enrichir sa cuisine de saveurs nouvelles. Oeillet des indes, tagète, livèche, shiso, oxalys pourpre, tout pousse sur un sol recouvert d'un concassé de coquilles d'huîtres, et prospère grâce à la présence de deux poules, dont les déchets organiques s'ajoutent au compost maison pour amender la terre.

PASSION AGRUMES



Inspiré entre autres par le passage de Camille Saint-M'Leux en Australie, île-continent à la cuisine influencée par l'Asie, l'équipe de la Villa9Trois a décidé d'installer une serre au jardin pour cultiver des agrumes. Parmi ces fruits d'hiver qui ensoleillent et réchauffent les jours de grand froid, on trouve déjà citron, kumquat, cédrat, citron caviar, bergamote, combava et pomelo. À la carte, cela se traduit par exemple dans un vivifiant carpaccio de Saint-Jacques, dashi, verveine et bergamote.

CURTIS FALLOURD

Camille Saint-M'Leux est secondé par Curtis Fallourd, qui fut son binôme au poste entremets dans les cuisines du Cinq. Ce dernier a passé deux années supplémentaires dans le palace parisien avant de poursuivre son parcours dans les cuisines de l'un des Meilleurs ouvriers de France, Frédéric Anton, triplement étoilé au Pré Catelan, et enfin auprès du très discret mais iconique Bernard Pacaud, trois étoiles au Guide Michelin depuis 1986. Séduit par le projet porté par La Villa9Trois, Curtis Fallourd a accepté de rejoindre son ex-camarade pour en devenir l'un des piliers.



Une équipe de choc qui a d'ores et déjà créé quelques plats signatures : bœuf de Châteauneuf et œufs de hareng fumé ; lieu jaune de petit bateau cuit à la nacre, courge de M. Rigault, graines de courges torréfiées ; foie gras tremblotant, jus de sous-bois et fermentation de champignons.

UN LIEU, UN ACCUEIL, UN SERVICE

Le décor de la Villa9Trois nouvelle génération a été confié à Mounia Benhachem, créatrice de l'Atelier B, bureau d'architecture d'intérieur qui a mené à bien plus d'une cinquantaine de projets depuis 1998. Ce qui anime Mounia, c'est de concevoir des ambiances singulières, sur-mesure, chaleureuses et conviviales. Elle sait capter l'esprit des lieux aussi bien que celui des femmes et des hommes qui portent les projets. Sa touche personnelle se reconnaît dans la recherche de lignes pures et de matériaux nobles.

À la Villa9Trois, elle a joué le contraste entre les fauteuils velours et les tables en marbre, entre la cheminée ancienne et les luminaires contemporains. Et comme chez les gens bien, l'intérieur vaut l'extérieur, dès que le soleil pointe, la grande terrasse sur deux niveaux renforce la magie du lieu.





« On devrait construire les villes à la campagne, l'air y est tellement plus pur », a dit le caricaturiste Henri Monnier. C'est fait. Un bol de lumière, un shoot de chlorophylle, dans le parc de la Villa9Trois, sous un immense parasol blanc, confortablement assis dans des fauteuils en rotin, on profite d'une parenthèse bucolique et urbaine à la fois.

LE JARDIN



JÉRÉMIE CHEMAMA

Pour prendre soin des clients dans une salle chic sans ostentation, Jérémie Chemama a rejoint l'aventure de la Villa9Trois. Ancien de la grande distribution, il a opéré un virage à 180° pour se reconvertir dans la restauration, passant de commis à directeur en quelques postes, au Ruisseau (Paris), à la Scène Thélème (Paris) puis dans l'ancien restaurant parisien doublement étoilé de Mathieu Pacaud, Histoires.

Après avoir bourlingué pour la compagnie Ponant, pied marin au service du confort des croisiéristes, il a décidé de jeter l'ancre à Montreuil. Sa passion pour le vin lui permet de guider ses convives entre les pages d'un imposant livre de cave.



LA CAVE

À côté des grands châteaux bordelais et des meilleurs clos bourguignons, indispensables bouteilles pour amateurs avertis, les références de la Villa9Trois jouent la diversité dans les appellations et les régions, la proximité avec les vignerons dont le travail mérite d'être mis en lumière. Sans chercher absolument les labels ni les étiquettes, Jérémie et son équipe se sont donnés pour mission de faire découvrir des artisans et des régions peu connues, moins réputées, de susciter la curiosité des clients qui acceptent de se laisser porter, conseiller, guider, rassurer et surprendre.



Grâce à un grand nombre d'allocations arrachées de haute lutte, aussi bien en Champagne qu'en Côtes-du-Rhône, mais aussi en Languedoc-Roussillon ou en Provence, et en prenant soin de laisser vieillir des bouteilles en cave avant de les dévoiler, le vin prend toute sa dimension. À la Villa9Trois, on aime la rareté, on aime aussi laisser du temps au temps.





Quel que soit le sujet et par quelque bout
qu'on l'aborde, le solide ou le liquide,
l'intérieur ou l'extérieur, la maison ou le
potager, la Villa9Trois s'impose comme un
lieu unique en son genre.

Un simple détour par la rue Hoche, c'est
l'assurance de partir à la rencontre d'un
univers et d'une équipe. Dépaysement garanti.
Embarquement immédiat.




MICHELIN
2023

Le Guide Michelin
a attribué à la Villa9Trois
sa première étoile.



NOUS TROUVER

Restaurant Villa 9 Trois

71 rue Hoche
93100 Montreuil

01 48 58 17 37
reservation@villa9trois.com

[Site web du restaurant](#)

LA VILLA

Du mercredi au dimanche

Le midi de 12h00 à 14h30
Le soir de 19h00 à 22h30

MENU DES SAVEURS EN 4 TEMPS : 69 €

MENU DÉGUSTATION EN 6 TEMPS : 89 €

CARTE : ENVIRON 90 €

CONTACT PRESSE

Agence Citron Grenade

Camille Gonnet

camille.gonnet@citrongrenade.com

06 60 67 78 16