



Laurent Magnin décroche une étoile Michelin à L'Arcane

L'Arcane, un bistrot chic situé dans un quartier au charme authentique du 18ème arrondissement de Paris, niché sur la colline de la Butte Montmartre à quelques pas de la Basilique du Sacré-Cœur, fait partie des 18 établissements distingués lundi 5 février par le Guide Michelin 2018. C'est lors de la cérémonie, célébrée à l'occasion du lancement du prestigieux guide rouge à la Seine Musicale à

Boulogne-Billancourt, que le chef Laurent Magnin a reçu sa première étoile.

Laurent Magnin, chef de **l'Arcane**, un restaurant bistronomique niché sur la Butte Montmartre à quelques pas de la Basilique du Sacré-Cœur, décroche sa première étoile au Michelin lors de la cérémonie du lancement du guide Michelin 2018 qui s'est déroulée ce lundi 5 février, à la Seine Musicale à Boulogne-Billancourt.

Jeune chef passionné de 30 ans, Laurent Magnin est tombé dans la marmite il y a 15 ans. Formé par le chef **Benoît Violier**, de l'Hôtel de Ville, trois étoiles à Crissier, en Suisse, par **Philippe Mille** du Domaine les Crayères, à Reims, puis à Paris chez **Mathieu Pacaud** à l'Hexagone en tant que sous-chef, Laurent Magnin, qui a intégré des brigades renommées et travaillé dans des cuisines prestigieuses, où il a appris les gestes et les techniques de haut niveau, a pris son envol en juin 2016 pour vivre son aventure, avec son épouse, Sophie Keller, et une jeune équipe motivée.

A l'Arcane, on s'installe et on a carte blanche. Le chef propose trois menus à l'aveugle allant de trois à cinq services. On annonce nos envies et on explique à Sophie Keller, qui s'occupe du service en salle, ce que nous aimons en tenant compte de nos éventuelles allergies et intolérances, puis on fait confiance au chef ! Laurent Magnin se charge de tout et nous prépare un menu sur-mesure.

Sa cuisine ? Une cuisine de force, une cuisine de précision.



L'Arcane - Photo DR

Entretien avec le chef Laurent Magnin

Est-ce que vous vous y attendiez ?

« On n'est jamais sûr ! Depuis un an et demi on faisait tout pour, c'est beaucoup d'investissements pendant tous ces mois, mais ça passe vite. On voulait y croire, on n'a rien lâché et on va continuer à évoluer », explique Laurent Magnin

Que représente cette étoile ?

« Un plus gros rayonnement, découvrir une cuisine avec de plus beaux produits et travailler des produits d'exception tout en gardant le même concept, le menu surprise, découverte et dégustation », annonce le chef **« C'est une magnifique récompense pour tout le travail accompli, c'était un rêve. »**

Comment vous l'a-t-on annoncé ?

« Nous avons reçu un appel du guide le vendredi soir, très tard. On ne s'y attendait pas ! Surtout qu'il y avait des rumeurs qui annonçaient que le guide avait changé sa façon de procéder cette année, que les promus recevraient une lettre... N'ayant pas reçu ce courrier, nous nous étions résignés. Cet appel était juste magique ! Je suis plus que ravi », confie Laurent Magnin

Quelle est votre actualité pour 2018 ?

« Oh, beaucoup de projets ! Mais rien n'est encore bien défini. Une priorité serait un agrandissement car nous sommes nombreux en cuisine et elle est vraiment trop petite... Pour le reste, nous allons attendre encore un peu avant d'en parler, il faut que nous prenions le temps de voir l'évolution du restaurant avec ce grand changement », indique Laurent Magnin

Par **Daniela Abiliou**



Caille d'Anjou rôtie, jus court rafraîchi au raisin - Photo DR

Distinctions :

1 étoile au Michelin 2018

2 Toques au Gault & Millau (13/20)

Jeune chef de l'année au Pudlo 2017 **L'Arcane**

39, rue Lamarck

75018 Paris

01 46 06 86 00

<http://www.restaurantlarcane.com>

Photographies Michelin, l'Arcane et Cook and Shoot



L'Arcane - Photo DR