



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 :

La Ferme du HARDOIN Veau BIO du Mont St-Michel
M.Delaunay, les pigeonneaux de la Suisse Normande
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
La Ferme des Roches Noires Légumes Bio en permaculture
La Famille Patin, nos œufs Bio
Le Moulin du Gué Pierreux, Safran de Normandie Bio
Michel CLUIZEL, notre Chocolatier normand
Perle de Gascogne, nos huiles
Baume des Anges, extraits de plantes
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...

120

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.

90

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.

90

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



Courgettes / Safran d'ici / Baies de Ganshu

Des parfums de tagete, d'orange et de Safran



Tomates anciennes / Melons / Poivre long d'Ishigaki

Des notes épicés, de balsamique, beaucoup de fraîcheur



Légumes Bio / Graine de Chia / Baies de Szechuan rouge

Des goûts de fleurs & d'herbes aromatiques du jardin



Vernis / Fenouil / Baies de Bataks

Un souffle iodé légèrement acidulé



Langoustine / Poivrons / Poivre vert salé de Madagascar

Tout en finesse, un bouquet de thé Matcha mentholé



Bar / Aubergine / Baies d'Assam

Des arômes fumés et de gingembre confit



Girofle / laitue celtuce / Poivre de Sarawak noir

Une pointe de vanille, d'amande, des senteurs boisées



Truffe d'été / Chou-fleur graffiti / Poivre blanc de Penja

Un bouquet animal, de terre chaude



Pintade fermière / Artichauts / Poivre blanc de Bellem

Fondante en bouche relevée d'une touche réglissé



Notre chariot de fromages affinés



Cerises / Chocolat / Baie de Cannelier

Un nez de girofle, une texture suave et agréable



Pêches / Thé Glacé / Baie de Verveine

La pêche Jaune, Blanche, de vigne pour une vague de douceur

5^e Élément

Le petit farci normand végétarien déposé sur un coulis de cerise & pistache

Gaspacho de tomates anciennes & roquette

Servi comme une crème

Ou

La tarte de légumes à l'olive verte & caviar d'aubergine

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 trio de melons aux basilics, sorbet fromage blanc citronné

Ou

Coupe de Glaces et sorbets