

Au Mets Cliché

CHEF ATYPIQUE POUR CUISINE GASTRONOMIQUE



Auréolé notamment du label Artisan Cuisinier, Mathieu Mélo, épaulé par sa femme Laëtitia, adapte sa passion aux difficultés physiques résultant d'un AVC. Il met toute son énergie au service des papilles de ses clients qui raffolent, par exemple, de son ris de veau décliné selon les saisons et les herbes de son potager. Le reste se dévoile sur une carte qui revendique le 100% fait maison et se savoure dans un cadre plein de charme. *Ouvert à midi le samedi et le dimanche, et le soir du mercredi au dimanche.*

10, rue Bayard, 38000 GRENOBLE – Tél. : 09-83-35-27-77
www.aumetscliche.com

Article guide Gault et Millau 2025

Au Mets-Cliché

ENTRE CUISINE ET PHOTOGRAPHIE

Les deux passions de Mathieu Melo sont réunies dans ce même lieu : les assiettes décorées avec une jolie touche artistique et les photos de ce chef atypique affichées sur les murs. Ici, tout est fabriqué maison, une véritable prouesse lorsque l'on connaît le parcours de Mathieu. Velouté de homard et chocolat blanc ou trio de foie gras, ris de veau à la Chartreuse* verte ou mousseline de volaille au bleu du Vercors-Sassenage et son panache de légumes sont au menu.

Pour terminer en douceur, un nougat glacé aux noix de Grenoble ou un dôme glacé aux litchis né de l'imagination du chef. La carte est renouvelée chaque saison, selon les fruits et légumes du marché. Premier chef handicapé moteur primé au concours des Talents gourmands 2018, Prix Goût et Santé 2021.

✉ 10, rue Bayard, 38000 GRENOBLE

Tél. : 09-83-35-27-77

www.aumetscliche.com



Article guide Gault et Millau 2022

Il existe à Grenoble une adresse gourmande dirigée par Mathieu Melo, le chef du restaurant Au Mets-Cliché. Une maison où la cuisine a le goût du fait minute, généreuse et locavore.

Le Chef

Malgré son bras gauche invalide, Mathieu exécute seul aux fourneaux une savoureuse cuisine de terroir. Pour créer cette cuisine toute personnelle, la proximité est sa priorité, les légumes sont du marché et les fromages proviennent de la laiterie d'en face. Le chef s'inspire de différentes recettes et mélange les goûts : sauce cognac et olive, sauce raisin sec et cignons confits, mousseline de volaille sauce bleu du Vercors... Pour finir votre repas sur une note sucrée qui ne déçoit pas, les desserts sont eux aussi fait maison.

Également formateur, Mathieu n'embauche que des étudiants à qui il enseigne l'importance du service en salle, digne des maisons étoilées à cette adresse.

Le Restaurant

Cet établissement est le fief des duos. En effet, une ambiance romantique règne dans la petite salle du restaurant qui accueille jusqu'à 16 couverts. Ici, on privilégie la qualité à la quantité et la carte change à chaque saison. Ouvert du jeudi au dimanche le midi et du jeudi au samedi le soir, vous pourrez retrouver la petite équipe du Mets-Cliché où Mathieu Melo, seul en cuisine, et un serveur en salle, vous réserveront un accueil chaleureux.

Article guide Bottin Gourmand 2025

GASTRONOMIE IS HERE



MATHIEU MELO

IL CROQUE LA VIE À PLEINES DENTS

Par Annick Berlioz

À la tête d'Au Mets-Cliché, restaurant qu'il a ouvert avec sa compagne en mars 2017, à Grenoble, Mathieu Melo, 32 ans, est un cuisinier atypique.

Le 18 février 2013, il est terrassé par un AVC et perd l'usage de son bras et de sa jambe gauche. Durant sa convalescence, il revient à sa première passion, la photographie : des œuvres originales et étonnantes qui mettent en valeur les tailles de crayons colorées. Deux ans plus tard, il peut reprendre son travail à l'auberge de Malatras, à Tullins, où il est employé comme chef pâtisier. Son souhait, monter un restaurant qui soit aussi sa galerie. Aujourd'hui, le rêve s'est réalisé.

Spécialiste de la bonne cuisine française, Mathieu est animé par un formidable appétit de vivre qu'il fait partager. Seul aux fourneaux, il réalise tout de A à Z, entrées, plats et desserts et concocte en moyenne de 15 à 20 couverts par service.

Parmi ses spécialités, le mignon en croûte parfumé au saint-marcellin avec sa sauce aux chanterelles ou encore le nougat glacé aux noix de Grenoble.

Contact : 09 83 35 27 77.



Bottin Gourmand

...

25 nov. à 13:30 • 🌐

Coup de coeur et prix spécial du jury pour Mathieu Mélo et son restaurant **Au Mets-Cliché** situé en plein cœur du quartier historique des antiquaires de **Grenoble, France**. Suite à un AVC, il surmonte son handicap et ouvre son restaurant en 2017. Dans la cuisine, il fait tout maison de A à Z avec des produits régionaux et français. Ses recettes s'inspirent du savoir-faire des anciens chefs et des plats familiaux. **#talentsgourmands**

Article facebook guide Bottin Gourmand 2018



que Sylvain Croce s'applique à respecter tous les jours derrière ses fourneaux, en associant à sa cuisine les produits des producteurs locaux.



Mathieu Melo Au Mets-Cliché à Grenoble

Chef et photographe, Mathieu Melo, malgré son bras gauche invalide suite à un AVC, exécute seul aux fourneaux une émouvante cuisine de terroir incarnée dans sa recette : mignon de porc en croûte de feuilletage parfumé au saint-marcellin... Charmé, le jury lui a décerné son coup de cœur.



1 omble d
clarifié • F
LES GARN
1 potimar
• 3 oignon
de beurre
• Sauce s
LE CRUME
50 g de ch
beurre • 5
en poudre
de sel
DRESSAG
6 cl de jus
• 1 bouqu

• Grillez le
casserole
le jus de b
passez au
• Avec un
beurre cla
parés pen
• Coupez
faites-le m
à la poêle
• Coupez
première
une poêle
une vieille



Un Grenoblois dans la grande finale du Prix Goût et Santé

Mathieu Melo, chef du restaurant Au Mets-Cliché, rue Bayard à Grenoble, est finaliste du concours national "Prix Goût et Santé 2021".

Pour la 19^e édition, les dossiers des candidats ont été examinés, fin mai dernier, par un pré-jury. Douze finalistes ont été sélectionnés pour participer à la grande finale du concours le lundi 11 octobre prochain.

Les candidats auront l'occasion de mettre en avant leur talent et leur créativité autour d'une recette alliant saveurs et qualités nutritionnelles devant un jury. Il est présidé depuis l'origine par le Docteur Jean-Marie Bourre, membre de l'Académie de médecine.

La prochaine étape se déroulera donc le 11 octobre au sein de l'établissement du chef Thierry Marx, Cuisine mode d'emploi(s), à Paris.

■ Allier cuisine et photographie

Mathieu Melo est présent dans la catégorie "recette salée". Allier cuisine et photographie, tel est son défi.

Après un bac pro restauration à l'école hôtelière de Challes-les-Eaux, en Savoie, il fait ses débuts en Isère dans plusieurs restaurants. Il poursuit sa formation pour devenir chef de cuisine, sous l'aile de Vincent Fortunato, maître restaurateur, président des tables gourmandes Rhône-Alpes et chef de l'Auberge de Malatras à Tullins-Fures.

Un grave AVC l'écarte des fourneaux durant presque trois ans mais lui permet de découvrir le monde de la création photographique. En 2016, il retrouve la cuisine de Vincent Fortunato, reprend ses marques et apprend à travailler avec un seul bras. Il décide alors de créer son établissement et de regrouper ses deux passions : la photographie et la cuisine. Ses créations photographiques décorent son établissement.

En 2018, candidat au concours Talents Gourmands du Bottin Gourmand, il décroche le



Mathieu Melo, chef du restaurant Au Mets-Cliché, est finaliste national du Prix Goût et Santé 2021. Photo Le DL/T.T.

REPÈRES

■ La truite marinée du chef Mathieu Melo

- Choisir une truite de région.
- La recouvrir de sel, poivre et sucre. « Je parsème le tout en pincées. Je juge, à l'œil, de la quantité. »
- La laisser mariner pendant au moins neuf heures. La rincer et la sécher.
- Disposer la truite dans de l'huile d'olive bio avec de l'aneth. Faire mariner à nouveau. « Comme elle a été marinée dans de l'huile, elle se conserve bien. Ce n'est que le lendemain que j'attaque le reste de la recette », explique Mathieu.

prix coup de cœur du jury. En 2021, il obtient le titre d'artisan cuisinier.

Sa "truite régionale marinée" [lire ci-dessus] est une recette qui valorise les produits locaux. Elle contient peu d'allergènes pour s'adapter aux intolérances alimentaires et apporte beaucoup de bienfaits pour la santé. Le soja pour les protéines et le chèvre frais pour les vitamines A1, B1, B2, B5. Enfin, le curcuma pour ses bienfaits antiseptiques et antibactériens. En somme une recette saine et gourmande.

Tiffanie TAVELLE

[LA SANTÉ EST DANS L'ASSIETTE]

MATHIEU MELO, DU GOÛT ET DES IDÉES

Il est des hommes qui forcent l'admiration. Mathieu Melo en fait partie. Bac pro en poche, il effectue des stages au restaurant *Beau Séjour* (Saint-Jean-de-Moirans), rencontre Vincent Fortunato, président des Tables Gourmandes Rhône-Alpes, qui le fait entrer à l'*Auberge de Malatras*. Il devient chef. Mais en 2013, un AVC met un coup d'arrêt à sa carrière. Combatif, il lutte, se découvre un talent artistique (créations photographiques à partir de taillures de crayon de papier, le « pencil art », déposé à l'INPI), crée un blog et expose dans une galerie. Malgré un handicap moteur (il a perdu l'usage d'un bras) et une faiblesse cérébrale, il réintègre l'*Auberge de Malatras*, rencontre Laëtitia, devenue sa compagne. En mars 2017, leur restaurant *Au Mets-Cliché* voit le jour. Un restaurant – baigné par les œuvres de Mathieu –, qu'il qualifie de « *gastronomie traditionnelle fine* ». Primé en 2018 aux Talents gourmands, il est finaliste en 2021 du Prix Goût et Santé MAAF, catégorie « recettes salées ». Il présente une truite marinée au sel, huile d'olive bio, aneth fraîche, sauce véganaise (mayonnaise au lait de soja, huile de colza bio, curcuma), crème à base de soja, chèvre frais, huile de noix, gaufre de pommes de terre, pommes de terre et noix de Grenoble AOP. Sa contrainte ? Limiter les allergènes. S'il ne gagne pas, il reçoit les félicitations du chef Thierry Marx. En mars, il intégrera le *Gault et Millau* régional. Une belle leçon de ténacité !

📍 *Au Mets-Cliché*, 10 rue Bayard, 38000 Grenoble.



Mathieu Melo, à droite, félicité par le chef Thierry Marx lors de la finale 2021 du Prix Goût et Santé MAAF.

[TRANCHE !]

THIERRY GARAPON



Thierry Garapon ne cache pas son plaisir devant son camion rutilant ! Cuisinier *Chez le Père Gras*, artisan glacier, traiteur-rôtisseur sur les marchés, c'est un homme en contact. Se reconvertir, maîtriser l'art de l'angle des couteaux, affûter... Il sera rémouleur ! Formé à la FCTV, dans le Gers, seule école certifiée en Europe, il crée un business plan avec la CM (Chambre des métiers et de l'artisanat), obtient 19,5/20 à son projet. Homme avisé, il cible les restaurateurs, les coiffeurs et d'autres professions. « *Ce métier nécessite d'être minutieux, posé, à l'écoute. C'est vertueux de réparer un couteau.* » Rémouleur itinérant, un gage de proximité, de rapidité. Son camion, au graphisme épuré et en autonomie (batterie), est prêt à sillonner l'agglomération grenobloise. À l'intérieur, l'espace vente de couteaux. Ses premiers clients : *Chez le Père Gras* bien sûr, le food truck (Saint-Égrève) *Croque et Moi*, le *Relais de Sassenage*, les *Paniers Sappeyards*.

☎ 06 74 59 08 45

✉ thierry@laffuteur-dauphinois.fr

🌐 www.laffuteur-dauphinois.fr

[RÉINSERTION]

SOLENCIEL, EXIGENCE ET PROFESSIONNALISME

Redonner de la dignité à des prostituées, c'est le but de Solenciel, association créée à Grenoble en 2017, par Rodolphe Baron. Lors de maraude (Magdalena38) avec des prostituées nigérianes, il vient une idée : vendre des prestations de nettoyage écologique. Il obtient des autorisations de travail, leur offre un emploi de femme de chambre (hôtel, restaurant, copropriété, conciergerie...). En retour : « *Exigence et professionnalisme* » souligne Pauline Lorient, directrice de l'agence de facilitatrice France, qui fut réceptionniste à l'*Hôtel de l'Europe* à Grenoble. Janine Terrone, gérante de l'hôtel, séduite par le projet, emploie une salariée. Dans un secteur en tension, « *l'intérêt c'est de ne gérer ni le personnel, ni la paperasse* ». Après Montpellier et Toulouse, ouverture prévue de deux agences (Paris et Annecy) en 2022.

🌐 www.solenciel.fr



COUPS DE CŒUR



© DR

AU METS-CLICHÉS

MATHIEU MÉLO DÉCLENCHÉ NOTRE GOURMANDISE

Victime d'un AVC qui l'a rendu hémiparétique, Mathieu Mélo a surmonté cette épreuve grâce à une incroyable volonté et à ses deux passions : la cuisine et la photographie. Avec Laetitia, sa compagne musicienne, elle aussi passionnée de cuisine, le chef nous régale Au Mets-Cliché d'une gastronomie traditionnelle soignée composée de produits d'excellence. Belles assiettes où l'on voit l'œil du photographe.

►► Page 53

Article guide petit futé 2023