



La Réserve

Coutellerie & restaurant esprit club à Laguiole

La petite et la grande histoire s'y croisent : celles d'une famille, d'une bâtisse, de l'artisanat et des savoir-faire de l'Aubrac. Ancien libraire, Thierry Malet est né à Laguiole : la Réserve est sa maison de famille, dans laquelle ses aînés, ciriers, apiculteurs et antiquaires, se dédiaient autrefois à la fabrication de cierges et encaustiques. Fabrine, elle, est Ruthénoise, en charge du pilotage financier pour un grand groupe bancaire. En 2018, ils se lancent ensemble le pari de « réveiller la belle endormie » : redonner naissance à la demeure.

Le couple commence par racheter la coutellerie installée au rez-de-chaussée depuis le siècle dernier. Plongés dans l'artisanat identitaire de Laguiole, ils en relancent deux marques prestigieuses et historiques : Pagès et Glandières – datant respectivement des années 1860 et de 1938. De l'atelier de fabrication à la boutique, elle reprennent vie, animées à la vente par Nathalie Mirabel et Loïc Cécon, et à l'atelier par Serge, l'oncle de ce dernier et coutelier d'art.



Dans l'ancienne réserve, les Malet inventent un restaurant lounge au décor sans égal. Il faut s'imaginer pénétrer en un lieu où cohabitent espèces de la savane naturalisées, bronzes d'animaux, dents de mammouths et autres fémurs de girafe, collection de couteaux d'arts ou anciens, confortables fauteuils en cuir et meubles up-cyclés hérités de la famille de Fabrine. Un véritable cabinet de curiosités, dans lequel tout est dépaysant, et file la métaphore de la réserve : les couteaux et le vin, les animaux africains. Avec comme fil conducteur, le thème de la chasse et de la pêche, associé à la bâtisse depuis Léopold Glandières. Et pour sublimer le tout, l'espace s'ouvre sur un jardin remarquable, promesse de moments heureux aux beaux jours.

Les verres et assiettes sont à la hauteur de la mise en scène; Fabrine et Thierry ont mis un point d'honneur à construire une équipe de jeunes talents, porteurs d'une offre gastronomique renouvelée et de qualité. On trouve à la carte tripous revisités à la milanaise, pâtes à la truffe, crevettes à la sichuanaise... Ainsi que de petits plats à partager, car le point d'orgue du double concept des Malet, c'est la convivialité. La carte des vins est d'envergure ; les desserts sont élaborés par Raphaël Lucadou, médaillé d'or au Concours départemental des Meilleurs Apprentis de France. Puis viennent les cocktails d'Éric Soulié : avec ou sans alcool, ils sont beaux, originaux, pointus et raffinés. La Réserve a été pensée comme un quartier général où se retrouver autour d'un verre ou d'un repas, au quotidien ou au rythme d'événements (brunchs du dimanche, festivités de Noël ou du 14 juillet...); elle a l'âme d'un club privé.

LA RÉSERVE

13, allée de l'Amicale - 12210 Laguiole

06 80 82 40 19

