

## À Trentemoult (44), Claire Vallée a ouvert sa nouvelle table et propose une expérience unique en France

### ZOOM SUR ONA

ONA, comme Origine Non Animale. ONA, comme une ode au vivant. ONA, comme une promesse de sublimer les ressources de la nature au service d'une gastronomie de sens et des sens. Depuis 2016, Claire Vallée fait de la cuisine 100 % végétale un terrain d'expérimentation exigeant, entre urgence climatique et haute gastronomie.

[clairevallee.com/ona-a-trentemoult/](http://clairevallee.com/ona-a-trentemoult/)

Claire Vallée, première cheffe au monde distinguée d'une étoile Michelin pour une cuisine 100 % végétale, ouvre un nouveau chapitre. Après Arès, Paris et la Gironde, elle installe ONA à Trentemoult, à deux pas de Nantes, dans une maison qu'elle vient tout juste de rénover. Une table d'hôte intime est réservée à 6 convives, où se joue chaque semaine un rituel gastronomique inédit, « *METAZOA, De plumes et de poils* ». Un lieu déjà pressenti par les observateurs de la gastronomie comme l'une des adresses à suivre de très près.

### Cheffe entrée dans l'histoire de la gastronomie

Docteure en archéologie, formée dans les cuisines suisses puis révélée à la cuisine végétarienne en Thaïlande, Claire Vallée a fondé ONA en 2016 à Arès, sur le bassin d'Arcachon. En janvier 2021, son restaurant devient le premier établissement 100 % végétal au monde à décrocher une étoile au Guide Michelin, une consécration mondiale pour une cuisine sans produits laitiers ni œufs, entièrement pensée autour de la fermentation, du séchage et des ressources du végétal.



©Pepa Sion

### Table intime, écrin sensible

Dans la maison qu'elle vient de rénover, Claire Vallée accueille, chez elle, six convives autour d'une table pensée comme un lieu de vie et de partage. Chaque détail du décor, mobilier, céramiques, luminaires suspendus de feuillages séchés, a été confié à des artistes, artisans, producteurs et créateurs de la région, auxquels la cheffe rend hommage jusque dans la vaisselle façonnée à la main qui accueille chaque assiette.

### METAZOA, un rituel en 9 temps

Pour cette nouvelle adresse, Claire Vallée a créé « *METAZOA, De plumes et de poils* », une expérience culinaire inédite centrée sur le monde animal. Le végétal s'y fait matière, symbole et langage : les décors deviennent comestibles, les gestes prennent sens, la table se transforme en territoire à explorer. La cuisine évoque plumes, os, peaux ou écailles sans jamais trahir le vivant, convoquant figuier et résine, ail noir et kombu, piment d'Espelette et mûrier, foin et capucine, framboise et cynorhodon, calamansi et eucalyptus.

**9 séquences composent ce récit à la fois intime et collectif : l'Origine, l'Œuf, l'Oiseau, l'Insecte, l'Herbivore, le Carnivore, les Mange-monde, la Métamorphose et l'Autre origine. Un repas conçu comme une cérémonie sensorielle.**



Visuels disponibles

©Pepa Sion

ONA  
À TRENTEMOULT



[clairevallee.com/ona-a-trentemoult/](http://clairevallee.com/ona-a-trentemoult/)

### CONTACT PRESSE

padam RP - 02 51 86 19 06  
[media@padampadampadam.fr](mailto:media@padampadampadam.fr)  
padampadampadam.fr