

THE CROSSING

Indian Bistro

The Crossing, cuisine indienne de voyage, débarque à Paris au Galeries Lafayette Gourmet

Les passionnés de cuisine indienne et végétarienne peuvent se réjouir, The Crossing, restaurateur de cuisine indienne authentique, arrive à Paris pour sa toute première adresse en France, aux Galeries Lafayette Le Gourmet...



Grande première, un bistro indien

The Crossing ne va pas se contenter de s'inscrire comme un énième restaurant indien à Paris. Il souhaite tout simplement apporter une nouvelle touche, à savoir la dimension de « bistro » avec ce que cela comporte comme clarté dans cette nouvelle expérience : des plats lisibles, légers et fidèles à l'esprit de la cuisine indienne. Celle-ci est multiple. Elle connaît des variations comme seul un continent aussi vaste peut en révéler. Du nord, où les viandes, les plats réconfortants répondent au climat, au sud, où les nourritures se sentent plus légères, plus portées vers les poissons et les légumes ; l'arc-en-ciel des cuisines indiennes a de la profondeur et de la variété.

La carte de The Crossing en deux mots

Ce sont les amateurs de cuisine indienne et végétarienne qui vont être ravis d'apprendre la nouvelle de l'arrivée de The Crossing, aux Galeries Lafayette Le Gourmet, car voici une cuisine généreuse, riche en saveurs, en nuances - mais sans trop de piquant.

The Crossing propose littéralement un voyage culinaire au sein des cuisines de l'Inde. La carte sera ainsi divisée en quatre sections. Les entrées, les plats, les garnitures et les desserts.

Nous avons soigneusement préparé une carte qui met en valeurs les saveurs diverses et riches de l'Inde tout en embrassant différentes cuisines et cultures. Que vous soyez végétarien ou non, ce menu s'adresse à vous.



Tout d'abord les entrées salées ; celles-là même que l'on voit aux abords des routes, dans les stands et les chariots ambulants. Le chaat est à l'origine né dans l'état d'Uttar Pradesh et depuis lors est immensément populaire en Inde, mais aussi au Népal, au Bangladesh, en Asie du Sud.

Sur le menu de The Crossing, quelques plats devraient tout de suite trouver leur public comme ce Chicken tikka, le poulet mariné au yaourt et à la menthe puis rôti au tandoor. Le Fish curry est un des best-sellers du menu dans son expression de curry de poisson à la noix de coco et au gingembre ou encore le Lamb korma, le curry d'agneau tradition à la cardamome. Les habitués du Crossing gardent toujours une place pour l'un des desserts comme le Kulfi, une glace moelleuse et croustillante à la pistache ou encore la mousse de safran, miel et feuilles de rose, le Malaiyu.



Les Galeries Lafayette Le Gourmet accueille son plus grand restaurant

Parmi les nombreuses offres de restauration, les Galeries Lafayette Le Gourmet accueillent avec The Crossing la section la plus importante avec plus de 70 couverts.

L'esprit de ce "bistrot indien" est simple et s'inspire de la diversité de la cuisine indienne, avec une touche contemporaine.

Le chef Jitin Joshi, acclamé par le Guide MICHELIN

Le chef Jitin Joshi dirige la cuisine du Crossing Bistro des Galeries Lafayette Le Gourmet. Le chef Jitin est considéré comme l'un des chefs étoilés les plus captivants issus du mouvement culinaire indien contemporain en apportant un mélange remarquable d'influences des cuisines indienne et française. Il assume le rôle prestigieux de directeur culinaire et dirige la croissance du Crossing Indian Bistro à l'échelle internationale.

Avec un soin méticuleux, le chef Jitin élabore un menu qui harmonise la cuisine vibrante, les arômes alléchants et les goûts distincts des diverses régions de l'Inde, créant ainsi une expérience culinaire extraordinaire. Son parcours témoigne de sa passion, de ses talents et de son dévouement.





Qui est The Crossing ?

C'est donc le tout premier restaurant en France, aux Galeries Lafayette Le Gourmet, inspiré par une approche épurée de la cuisine indienne en s'appuyant sur une décoration minimaliste avec des murs dégagés, une végétalisation légère et quelques éléments discrets, afin de rappeler l'origine même du groupe, à savoir la restauration sur les lignes de chemin de fer.

Créé en janvier 2022, The Crossing est né de la rencontre de trois Indiens, originaires chacun de différentes régions : Jarret D'Abreo de Mumbai, Abhishek Joshi vient de Chandigarh et le chef fondateur Ankur Chakraborty a des racines bengalis, à l'Est du sous-continent indien. Sa famille était employée sur les chemins de fer indiens, d'où sa culture du voyage et du métissage des cuisines indiennes. C'est précisément la réunion de ses trois personnalités qui crée l'originalité de The Crossing, Indian Bistro.

Un petit mot sur le groupe Lemon Butter

The Crossing, Indian Bistro est né sous l'égide de cet incubateur de concepts et conseil en gestion de fonds de commerce dans le secteur de la restauration, fondée à Dubaï, aux Émirats Arabes Unis.

THE CROSSING
Indian Bistro

Renseignements pratiques
35 boulevard Haussmann, 75 009 Paris (1er étage)
www.crossingtherestaurant.com
www.thelemonbutter.com