

# L'ÉVADÉ





Après le succès de l'Escudella, le chef Rémi Poulain revient sur la scène gastronomique parisienne avec une nouvelle adresse aussi confidentielle que gourmande. Ouvert début octobre 2023, L'Evadé voit le jour en lieu et place du 23 Clauzel, témoin de l'effervescence du Paris romantique et de la naissance du maître du rock roll... Rémi Poulain est toujours accompagné d'Anthony Rivière, restaurateur et entrepreneur émérite depuis plus de 15 ans. Le duo n'est pas à son galop d'essai et nous proposent pour cette fin d'année une escapade dans un restaurant chargé d'histoire, une cuisine bistrannique audacieuse et ouverte sur le monde... un refuge de bons-vivants où la justesse dans l'assiette ne fera jamais crier le portefeuille !

# LE CHEF : RÉMI POULAIN



Le chef Rémi Poulain a débuté son voyage culinaire il y a 25 ans, évoluant d'abord en Seine Saint Denis à L'Auberge des Saints Pères, maison provinciale historique étoilée. Il rejoint ensuite de nobles institutions parisiennes, dont le Prince de Galles, le Laurent ou la Tour d'Argent. Son parcours, marqué par des étoiles et une expérience variée, est le fondement de sa cuisine assumée et maîtrisée. Son apprentissage ardu et sa contribution à dynamiser le restaurant Christine en 2019, témoignent de son ambition et de sa passion pour l'art culinaire. Il a les clés pour lancer son affaire

et associé à son ami de toujours Anthony, fondateur de Burger & Fries, le business man de la partie, toujours enclin à de nouvelles aventures autour de ce qu'il chéri le plus... la gastronomie.

Ils ouvrent l'Escudella, un repère bistro-nomique où la créativité de Rémi Poulain est mise en exergue. Toujours sous la houlette des deux compères : Rémi aux fourneaux et Anthony aux manettes. L'Évadé est la suite logique de leur aventure commune...



## ÉCHOS D'ART ET D'HISTOIRE



Autrefois sanctuaire des artistes des années folles, le quartier réputé, associé au légendaire père Tanguy et à ses échoppes emblématiques, accueille le restaurant qui tire son inspiration du riche passé artistique du quartier, où même le célèbre Picasso se fournissait en peintures dans la charmante rue Clauzel... Le nom « L'Évadé » résonne avec l'histoire fascinante de la rue, honorant le souvenir de Bertrand Clauzel, un officier de l'armée française du XIX<sup>e</sup> siècle contraint à l'exil aux États-Unis pendant quatre à cinq ans. Profondément attaché à Napoléon pendant son exil, Clauzel s'efforça même d'organiser son évasion. C'est cette loyauté exceptionnelle qui a inspiré le nom de l'établissement.

Et puis... s'Évade(r), c'est aussi trouver une ambiance feutrée et confidentielle, où le temps s'arrête. Un endroit propice au partage et loin de la frénésie parisienne. L'Évadé conserve tout le charme de l'ancien, avec des poutres apparentes, une décoration typique, ainsi que des pierres voûtées qui évoquent l'élégance intemporelle de cette époque révolue. Une décoration pittoresque qui ajoute une expérience unique aux initiés.

# À LA CARTE

« *Technique de gastro, produits de bistro* » voilà qui résume bien la volonté de Rémi Poulain. Il propose une cuisine bistronomique juste, maîtrisée et saisonnière où les associations sont audacieuses mais s'harmonisent parfaitement. Un melting pot de saveurs qui éveille les papilles et twiste la bistronomie avec brio ... Doux, piquant, fumé, crémeux, les assiettes offrent des saveurs percutantes et gourmandes, à la table de Rémi Poulain ça ne ronronne pas !

Le chef propose un menu dégustation (60€) avec son accord mets et vins (40€) une formule déjeuner entrée, plat, dessert (39€) et entrée-plat ou plat-dessert (35€). Pour commencer, on ne déroge pas à la règle bistrotière, Rémi propose sa version du pâté en croute volailles, cochon, foie gras, noisettes (14€) Les moins viandards se laisseront tenter par les poireaux fumés au foin, crémeux de jaune d'œuf impeccablement relevés de cecina (14€) En plat, on se laisse guider les yeux fermés : filet de canette, betterave, navet, poire, tonka, jus romarin (26€) ou thon mi-cuit, chou-fleur grillé, brocolis, vierge d'agrumes (26€)...Pour la suite, le fromage provient de la superbe maison alsacienne Bernard Anthony.

Last but not least, les douceurs : le fameux soufflé au chocolat noir 70% selon la recette secrète de Rémi est à la fois crémeux et croquant, son sorbet lait et fève de tonka est une vraie caresse...Ou pomelos, croustillant pistache, meringue, pâte sablée apporte de la fraîcheur et de l'acidulé à la fin du repas... le tout bien entendu fait-maison.

Le chef s'autorise également quelques improvisations autour de produits d'exception comme les ris de veau, le bœuf Angus ou la côte de veau dont la cuisson ne commet aucun impair.





## LA CAVE

Portés par l'héritage de leurs aïeux aux compétences chevronnées, Rémi et Anthony ont méticuleusement élaboré une carte des vins d'exception. Leur cave réunit des grands crus et des vins de vigneron indépendants issus des magnifiques régions viticoles françaises, séduisant une clientèle avisée. Parmi les joyaux de leur sélection, le Château Chalon 2015 du domaine Jean Macle et le Clos de la Coulée de Serrant 2018 du domaine de la Coulée de Serrant ou encore le Morey-Saint-Denis 1er Cru « Les Monts Luisants » 2021 du domaine Pierre Girardin et se distinguent par leur caractère unique et leur expression authentique du terroir. Chaque bouteille soigneusement choisie raconte une histoire, offrant aux connaisseurs une expérience sensorielle exceptionnelle et raffinée.

Pour les amateurs de malt L'Evadé propose une sélection exceptionnelle de whisky Écossais, Irlandais ou encore Japonais ... Lagavulin 16 ans, Redbreast 15 ans, ou autre Nikka miyagikyo donne quelques 40 flacons se bousculent, avec beaucoup de raretés, de vieux vintages, de quoi faire cliqueter durablement les mirettes et les papilles !





## INFOS PRATIQUES

### L'ÉVADÉ

23 Rue Clauzel, 75009 Paris

### ACCÈS

Métro Saint Georges

### ARDOISE

Menu dégustation - 60€

Menu déjeuner - 39€

Menu du soir - 52€

### HORAIRES

Lundi - samedi

12h00 - 14h30

19h00 - 21h30

Fermé le dimanche

