



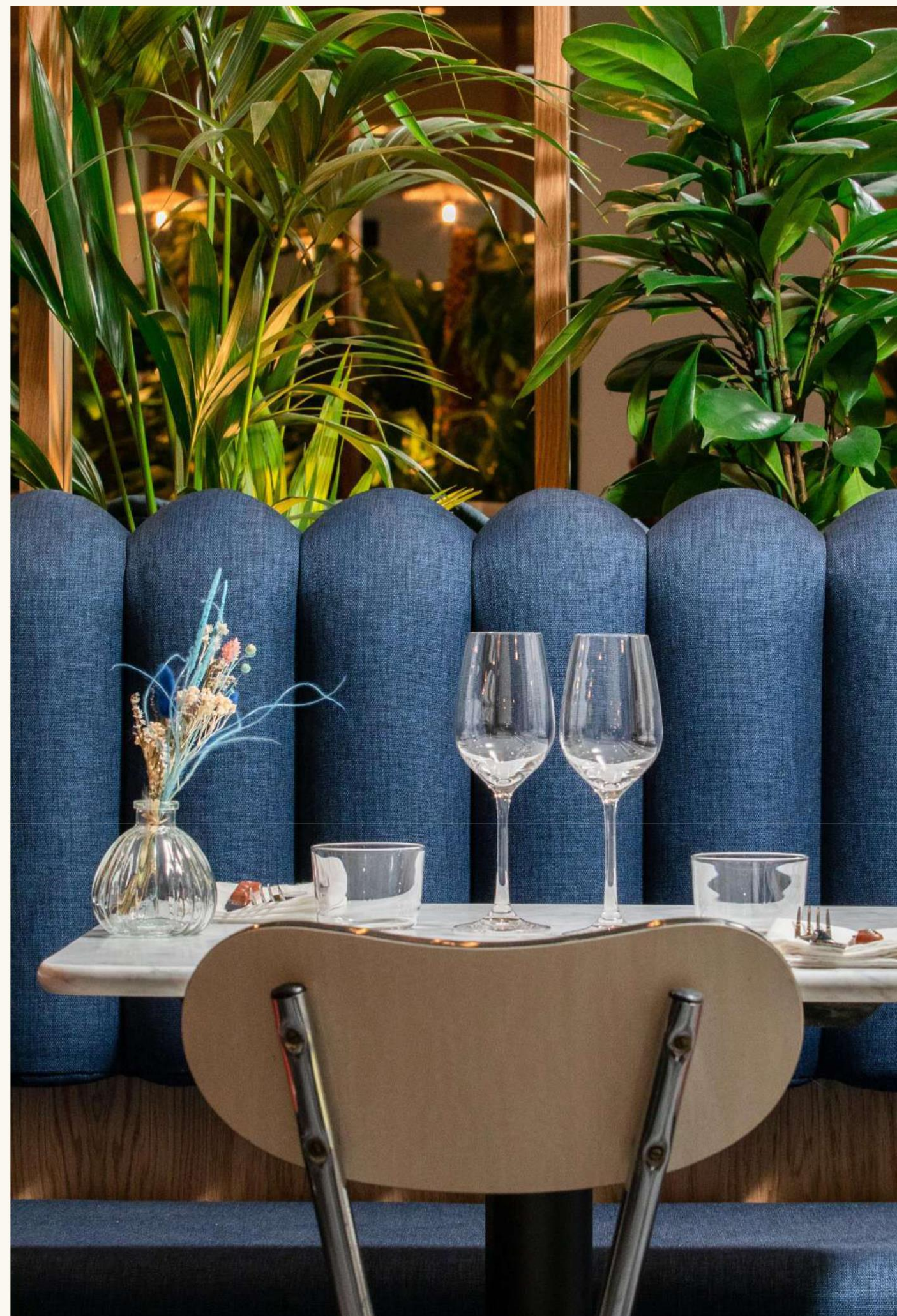
• **ALESTI** •
FAUBOURG MONTMARTRE

**BISTROT FESTIF
ET RAISONNÉ**

13, rue du faubourg Montmartre
75009 Paris



Bistrot aux volumes grandioses, Alesti rend hommage à la tradition parisienne. Celle des belles brasseries où l'on se retrouve autour d'une cuisine gourmande, dans une atmosphère joyeuse. Tel un retour aux sources, Alesti ouvre ses portes dans le quartier des Grands Boulevards, au cœur de la rue du faubourg Montmartre. Mené par le restaurateur Jules Grouffal, Alesti – dont le nom signifie « préparé » en provençal – s'engage dans une démarche écoresponsable où chaque préparation est réalisée sur place, à partir d'un sourcing raisonné et anti-gaspillage. Jules s'entoure du chef Léo Sellam et de la cheffe pâtissière Eugénie Dorr afin de proposer une carte canaille et créative qui appelle au partage. Pour mettre en scène l'imposant espace, il a fait appel à Hors Limite Architecture qui a mis l'héritage parisien des grandes brasseries au service d'un design contemporain. Alesti accueille 130 couverts dans un décor résolument intemporel qui invite à la fête.



FESTIF ET RAISONNÉ

Issu d'une famille d'hôteliers-restaurateurs en Auvergne de générations en générations, Jules Grouffal a la restauration dans le sang. Et c'est à seulement 28 ans qu'il inaugure son premier établissement. Il honore ainsi la tradition auvergnate et son ancrage parisien, et souhaite renouer avec cet esprit festif et enjoué des belles brasseries qui font l'âme de la capitale. Ce n'est pas par hasard qu'il a choisi le quartier des Grands Boulevards, où il fait revivre le 13, rue du Faubourg Montmartre. A l'étage du restaurant, on aperçoit l'entrée du théâtre du Nord-Ouest, lieu mythique de la première rencontre entre Édith Piaf et Marcel Cerdan.





Sans pour autant être nostalgique d'une époque, Alesti est une table contemporaine où la cuisine écoresponsable est mise en lumière. Locavore au maximum, le sourcing fait la part belle aux maraîchers et fermes autour de Paris, viandes d'Île-de-France ou encore pêche de petits bateaux. Au déjeuner, Alesti prend l'allure noble d'une grande brasserie parisienne où le sacro-saint menu entrée-plat-dessert fait honneur au terroir local. Au dîner, les petites assiettes de saison se dévoilent sur des tablées de copains où l'on trinque et retrinque tout au long de la soirée.

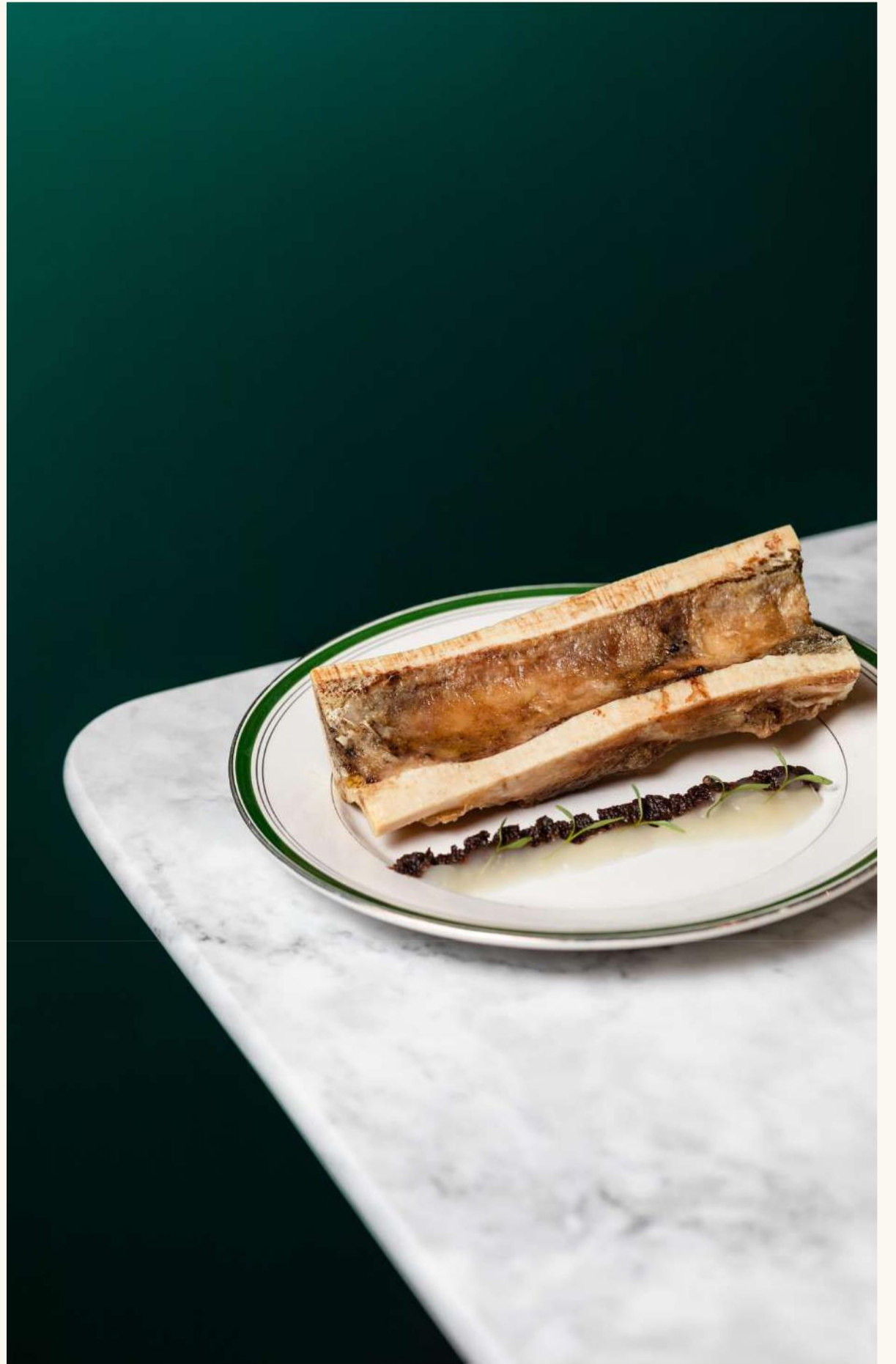


UNE CARTE DE PARTAGE

A 32 ans, le chef Léo Sellam s'est forgé une identité culinaire entre gastronomie étoilée et bistronomie des faubourgs. Passé par les brigades de L'Espérance en Bourgogne, aux côtés du chef Marc Meneau, ou du Pré Catelan aux côtés du chef triplement étoilé Frédéric Anton, il a également officié dans les cuisines du Richer, à quelques encablures. Il interprète ici une cuisine qui évolue au gré des arrivages et de son inspiration.

Des grignotages de comptoir aux grands plats, en passant par les petites assiettes, il propose une expérience nocturne résolument tournée vers le partage. Le midi, les plats se découvriront à l'ardoise du jour.







Au comptoir, sur le pouce, pour accompagner un cocktail bien balancé ou un bon verre de vin, ou tout simplement pour attendre les retardataires à table, on grignote un **Œuf de comptoir**, comme un œuf mimosa à la poutargue, une **Huître en gelée d'agrumes**, ou encore une belle **Carotte fane rôtie**, au fromage frais au cumin.



Parmi les petites assiettes qui virevoltent sur les tables avec beaucoup de gourmandise : les **Saint-Jacques, céleri et lard de colonnata**, un **Os à moelle** et des condiments à la datte et à l'ail noir, ou une **Queue de bœuf** effilochée sur une pita avec une délicate sauce blanche. Le chef nous surprend avec des créations végétariennes régressives comme les **Légumes d'hiver au bouillon de pistou**, ou cette **Purée de pommes de terre** au beurre nantais et œuf confit. Les traditions sont revisitées avec pep's comme la **Caille en crapaudine** et son sabayon à l'estragon, ou le **Brillat Savarin** au vinaigre de betterave et carvi. Enfin, le chef fait honneur aux belles pièces avec l'**Agneau confit dix heures** et son jus perlé, et la grande Sole aux algues.







DESSERTS EN MAJESTÉ

Le chef Léo Sellam a choisi la toute jeune Eugénie Dorr, 21 ans, pour la partition sucrée de sa carte. Elle fut son apprentie au Richer, où elle est restée 3 ans, avant de travailler avec la cheffe Fanny Herpin aux Pères Siffleurs. Eugénie revient donc aux côtés de Léo, chez Alesti, pour son tout premier poste de cheffe pâtissière et dévoile son amour pour les desserts généreux. Elle démontre ici que l'on peut proposer une pâtisserie très gourmande tout en étant délicate et minutieuse.

La **Tarte au citron**, son dessert préféré, est un modèle du genre. Celle-ci est tout en équilibre, avec un crémeux de citron jaune et vert, du cédrat confit, du citron caviar et une meringue à l'italienne. La **Mousse au chocolat blanc** est une ode à la légèreté avec une nage d'agrumes à la bergamote et de fines tuiles à l'orange. La **Poire pochée** est délicatement fondante et se pare d'un caramel au beurre salé et de pain d'épice. Et la **Pavlova aux marrons** est tout simplement addictive !







VOLUMES SUBLIMÉS

Hors Limites Architecture, déjà à l'origine de la décoration majestueuse du restaurant Daroco, a relevé le challenge de dompter et mettre en scène un espace de 430 M2, dont 250 M2 de salle. Etienne Bruley (architecte co-fondateur) et Karine Mathieu (architecte) ont souhaité créer une véritable unité entre le rez-de-chaussée et l'étage. Ils ont ainsi créé un magnifique bar central qui communique directement avec l'étage grâce à une immense étagère remplie d'objets chinois. Celle-ci est surplombée par un jeu de miroirs au plafond qui confère à cet atrium une impression monumentale. Ce bar, dessiné sur-mesure, déploie un grand comptoir en marbre blanc, supporté par structure décorée de céramique vert forêt et chêne. Cette élégante alliance de matériaux est répliquée pour le petit bar de l'étage.

Afin d'offrir beaucoup de lumière aux salles, au rez-de-chaussée comme à l'étage, les murs se recouvrent d'immenses jeux de miroirs rythmés par des verticales de chêne, dans lesquelles se reflètent les suspensions des années 30. Ces installations accueillent de grandes banquettes bleu nuit bordées d'une végétation généreuse. Les tables, en marbre blanc et en marbre vert, font également face à des chaises vintage en formica. Chinées de couleurs dépareillées, celles-ci composent un esprit joyeux, tout en élégance. Également chiné, l'art de la table rend hommage à la vaisselle des années 50, 60 et 70 avec des pièces authentiques soigneusement sélectionnées chez de nombreux brocanteurs partout en France.





Durant plus de huit mois de travaux, Hors Limites Architecture a entièrement repensé cet espace et en a sublimé les volumes jusqu'à unifier les sols en béton ciré gris très foncé. Ce béton ciré se retrouve également dans la structure du sublime escalier qui communique avec la salle de l'étage, tel celui d'une salle de bal...



INFORMATIONS PRATIQUES

ALESTI

13, rue du faubourg Montmartre – 75009

Paris

Ouvert tous les jours

Lundi – mercredi : 12h – 15h et 19h30 – 00h

Jeudi – samedi : 12h – 01h

Dimanche : 12h – 16h et 19h30 – 00h

Réservations

Alesti-paris.fr

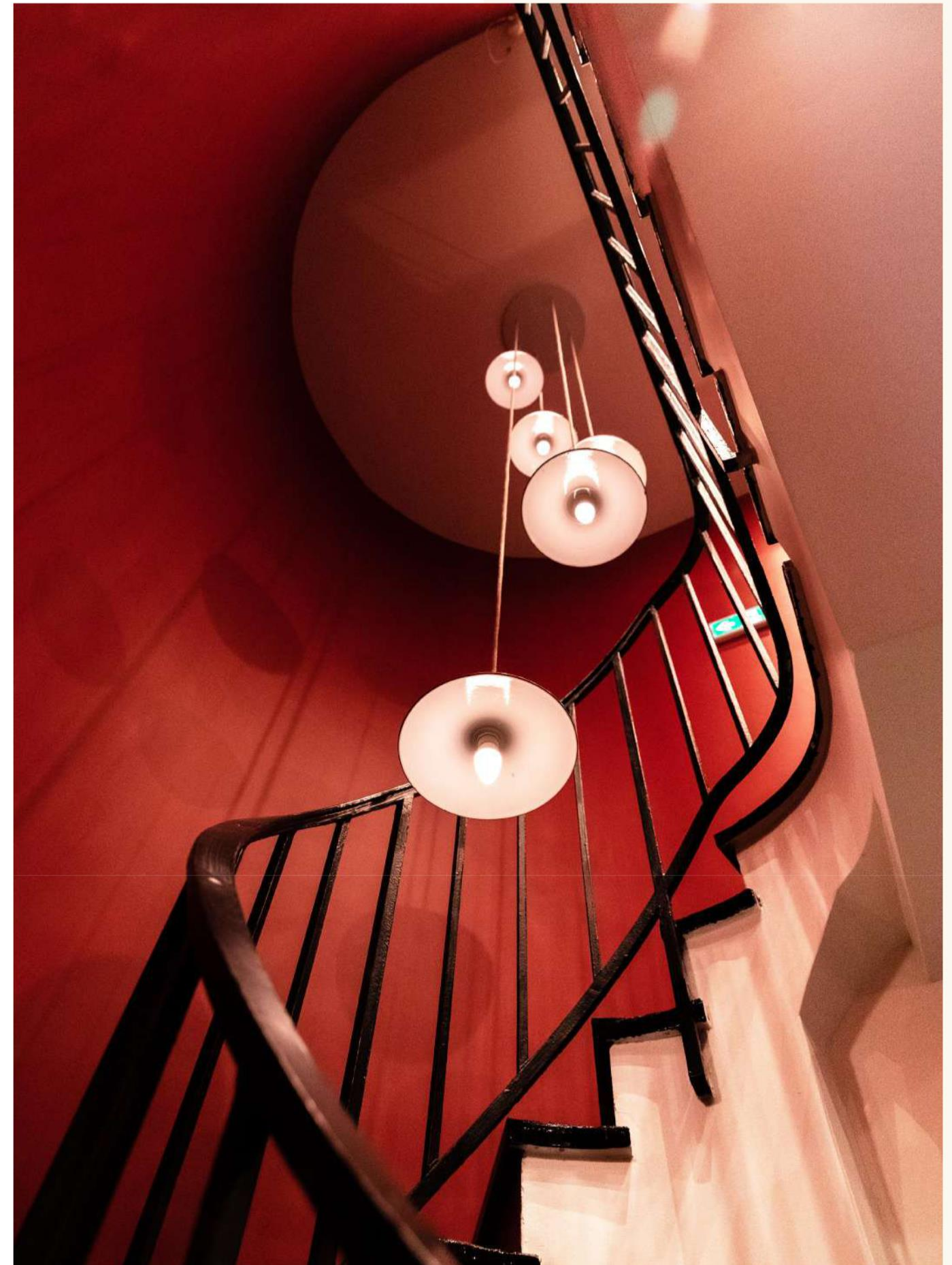
Prix

Grignotages : à partir de 5 €

Petites assiettes : à partir de 9 €

Grandes pièces à partager : à partir de 45 €

Desserts : à partir de 9 €



• ALESTI •

