

ATICA

VOYAGE gASTRONOMIQUE
AU CŒUR DU PAYS BASQUE



Chaque soir, Atica célèbre l'âme basque à travers une carte inspirée de son terroir unique, porté par des siècles d'histoire, de savoir-faire et de fierté. Ici, chaque bouchée résonne comme un hommage à la richesse basque.

UNE ODE A LA CUISINE DE MAISON BASQUE

Au cœur de l'expérience Atica, la carte est une ode à la cuisine traditionnelle basque, réinventée avec une sensibilité contemporaine. Des ingrédients emblématiques comme le piment d'Espelette, le fromage de brebis ou la morue sont cuisinés pour magnifier leur authenticité tout en surprenant les papilles.

À Atica, chaque plat raconte une histoire, fusionnant racines ancestrales et vision novatrice.

Inspiré par l'histoire industrielle de Bilbao, "Itsas", le Bacalao al Pil Pil rend hommage aux ouvriers de la ville. La morue blanche, accompagnée d'une sauce à l'encre de seiche noire, symbolise la force de ceux qui ont travaillé dans les mines de charbon et les aciéries pour bâtir l'Espagne de nos jours, offrant un hommage visuel et gustatif à l'histoire locale.

Avec "Mahatsondoa", Atica explore la connexion entre les vigneron et les bergers de la Rioja Alavesa. Cette assiette rend hommage aux traditions locales avec un cheesecake accompagné de raisins, représentant les saisons : le lait pour le printemps, les raisins pour l'été, et les feuilles de vigne séchées pour l'automne et l'hiver. Ensemble, ils capturent l'essence d'une année entière où vignes et pâturages coexistent en harmonie dans ce terroir.



Rien n'est laissé au hasard : les vigneron sont méticuleusement curés pour sublimer chaque plat. Authentiques et issus de la région, ils mettent en lumière la richesse et la diversité d'un terroir unique, afin que chaque bouchée et chaque gorgée promettent un voyage inoubliable. Les vins indigènes, comme le Txakoli, issus de vignes escarpées surplombant l'Atlantique, apportent fraîcheur et minéralité aux plats de fruits de mer. Quant aux rouges robustes de la Rioja Alavesa, ils se marient parfaitement avec les viandes de caractère, révélant les notes épicées et tanniques des cépages locaux.

MISE en LUMIÈRE D'UN TERROIR UNIQUE



Atica accorde une importance capitale à la provenance de ses produits, s'engageant aux côtés de producteurs locaux pour garantir l'authenticité et la qualité de ses ingrédients. Chaque partenariat reflète l'excellence de l'artisanat et du terroir basques.

Le restaurant collabore étroitement avec Kosta Aroa, coopérative renommée qui approvisionne les plus grands restaurants de la région. Basée à Getaria, elle livre à Atica des trésors de la terre de Guipúzcoa, cultivés selon des méthodes traditionnelles et durables. Parmi les produits Basques d'exception figurent le piquillos, les épices de Txistorra, la cerise d'Itxassou et le célèbre fromage Idiazabal, symboles du patrimoine basque.

L'engagement d'Atica s'étend également aux producteurs de fromages, en particulier l'Ossau-Iraty, véritable emblème du savoir-faire séculaire des bergers. Cette démarche de sourcing garantit des produits d'une qualité irréprochable tout en soutenant une économie locale respectueuse de la nature et des traditions.

Le directeur artistique Ramzi Saade et le chef Sanghwa Shin proposent un menu inspiré par la tradition basque tout en sublimant chaque produit avec une créativité contemporaine. Fort de son parcours au Plaza Athénée, au Clarence et au Dinner by Heston Blumenthal à Londres, Sanghwa puise également dans les traditions de sa ville natale, Busan, pour réinterpréter un bouillon de porc emblématique. Ce bouillon, maintenu en cuisson depuis plus de 40 ans, est perpétué par les restaurants locaux qui ne cessent de l'enrichir en y ajoutant régulièrement de l'eau préservant ainsi sa richesse et son histoire. À Atica, le chef met en avant cette technique en célébrant les ingrédients basques tels que épaules, oreilles et os de cochons, ainsi que des légumes et aromates soigneusement sélectionnés, revisitant la tradition du terroir basque en une approche moderne.

ATICA, UNE EXPÉRIENCE IMMERSIVE

Atica ne se contente pas de servir des plats, mais propose une expérience immersive où gastronomie et design s'entrelacent harmonieusement. La salle, baptisée « Le Beurrier », a été pensée pour plonger les convives dans une ambiance à la fois élégante et sobre, propice à la contemplation des créations culinaires.

Les tables en chêne et fenix noir, réalisées sur mesure, contrastent avec les assiettes aux lignes épurées. Ces dernières, choisies pour mettre en valeur les plats, révèlent la subtilité des textures et des couleurs. Par exemple, "Itsas", avec son monochrome de noir et blanc, est servi dans une assiette noire qui sublime la profondeur de la sauce à l'encre de seiche, créant un effet visuel aussi puissant que le goût qu'il dégage.



Chaque détail de la mise en scène culinaire est pensé pour magnifier l'instant. Les courts métrages diffusés à l'écran pendant le repas, en lien direct avec les assiettes, viennent enrichir cette expérience multisensorielle. Ils plongent les convives dans l'univers basque, révélant les histoires, les paysages et les traditions derrière les plats. Les couleurs neutres des assiettes permettent ainsi aux créations gastronomiques de prendre toute la lumière, laissant les textures et les couleurs naturelles des produits briller.

Ici, l'idée est de créer une harmonie totale entre l'assiette, le palais, la table et les écrans, offrant ainsi une expérience globale où les sens sont continuellement éveillés.



INFORMATIONS PRATIQUES

Atica
8 rue Frédéric Sauton
75005 Paris

Mardi et mercredi (19h45) : menu dégustation en 5 assiettes (155€) / Optionnel : Accord mets & vins à (85€)
Jeudi, vendredi et samedi (19h) : menu dégustation en 3 assiettes (95€) / Optionnel : Accord mets & vins (55€)
Jeudi, vendredi et samedi (20h45) : menu dégustation en 5 assiettes (155€) / Optionnel : Accord mets & vins (85€)

La billetterie : <https://www.aticaparis.com/fr#tickets>

ATICA EST ÉGALEMENT UN ESPACE PRIVATISABLE – PRIX SUR DEMANDE.

A PROPOS DE ATICA

Située dans le 5^{ème} arrondissement, à deux pas de la Seine, Atica est une table immersive culturelle. Chaque saison, Atica célèbre une région du monde, et éveille les 5 sens de ses convives à travers une expérience artistique, sensorielle et culinaire. Pour sa première saison, Atica part à la découverte du Pays Basque, à cheval entre la France et l'Espagne, imprégné d'une rencontre entre Pyrénées et Océan Atlantique.

