

Au croisement de l'art culinaire et de la science des saveurs, naît "La Petite Expérience", un restaurant qui ouvrira ses portes début du mois de décembre...

Gautier Mobuchon, jeune talent de la gastronomie, passionné de **chimie culinaire**, considère l'alimentation comme une alchimie subtile, une fusion entre la précision de la chimie et la magie des saveurs. A tout juste 26 ans, il est déjà l'auteur d'un livre « **Le livre de Cuisine Santé** » (édition du Dauphin, Février 2022) et le fondateur d'Atelier Flamel, une épicerie fine de produits artisanaux fermentés. En parallèle d'**Atelier Flamel**, il imagine un laboratoire où les arômes et la santé s'entrelacent harmonieusement ; Un restaurant où la chimie se créera naturellement entre le décor, l'ambiance et l'assiette.

Les convives de "La Petite Expérience" s'apprêtent à vivre un moment culinaire singulier, une symphonie sensorielle qui éveillera tous les sens. **La cuisine française, revisitée et infusée de fermentations délicates, se métamorphose en une expérience unique et mémorable.**

Ouverture début décembre
76 quai de l'hôtel de ville, PARIS – 75004

De la carte, nous vous révélons en avant-première quelques élixirs ...

Œufs Chimay

Recette du 18ème siècle en l'honneur de la Princesse de Chimay
Ensemble d'oeufs durs avec sa farce de champignons de Paris et sa sauce Mornay.

Filet de truite poché au lait de vache

Filet poché au lait de vache francilienne, infusion au foin & légumes croquants

Cacio e pepe châtaigne et gorgonzola

Pâtes fraîches maison au levain naturel et farine de châtaigne, sauce au poivre et gorgonzola

Gaufre d'automne

Gaufre au levain et au cucurbitacée, miel de lierre corse, pomme braeburn et pétales de maïs soufflés à la nepita

La Petite Expérience" promet ainsi un voyage au cœur de l'alchimie culinaire, une expérience qui transcende les frontières du goût et de la santé, pour éveiller en nous une nouvelle perception de l'art de la table....