

DARSY

15 RUE DES PANOYAUX

MÉNILMONTANT

# BISTROT DARSY OUVRE SES PORTES À PARIS

Mené par Pierre-Antoine et Candice Darsy, ce nouveau bistro de caractère propose un menu qui célèbre le terroir en plein cœur de Ménilmontant.



**Une cuisine authentique et conviviale parfaitement sourcée**

Avant d'ouvrir les portes de **Bistrot Darsy**, son tandem de propriétaires à sillonner la France à la rencontre des petits producteurs locaux et leurs bons produits. Ils sont allés dans le Perche, à la **Cochonaille du Haut-Bois**, chercher leur saucisse couteau et leur poitrine de cochon. En Normandie, ils ont fait confiance à **Adrien Labrouche** pour ses volailles label rouge, élevées en plein air. Sur la côte basque, ils collaborent avec la charcuterie **Montauzer** pour son jambon de Bayonne, son boudin basque (présent dans l'une des entrées phares du bistro) et du saucisson. En Auvergne, l'été dernier, ils ont fait la découverte de la liqueur de Pages, breuvage ancestral aussi rare que délicieux. Les glaces proviennent de **Terre Adélice** en Ardèche. Tandis que les vins, dont certains sont naturels, ont été sourcés auprès de vignobles à l'approche éthique, respectant la terre.



Avec l'idée de mettre à l'honneur une cuisine généreuse, évoquant en chacun de nous les meilleures recettes de notre enfance, le menu du **Bistrot Darsy** en plus de respecter les saisons, est entièrement fait maison. Réalisé par l'ancien sous-chef des **Canailles** (restaurant expert en tripes et au savoir-faire gastronomique), il rassemble, entre autres, un effiloché de poulet au citron confit, accompagné de légumes de la rôtissoire, confit pendant plusieurs heures; la recette véritable de la terrine de Mamie Paulette (la grand-mère de Pierre-Antoine Darsy), un bourguignon mijoté durant 8h ou encore une crème brûlée au praliné et surtout le choix du parfum des boules de glace pour les fameuses profiteroles. Sans oublier le baba au rhum préparé dans les règles de l'art.

N'en oubliant pas pour autant les végétariens, le restaurant leur propose des recettes tout aussi gourmandes. A l'image des beignets de poireaux servis avec une purée de patate douce et des champignons et un condiment aux herbes, ou encore de la terrine végétale, les oeufs mayo, le céleri rémoulade ou les rolls croustillants à la feta et leur sirop d'érable légèrement épicé.



## Un décor de bistrot chaleureux comme on ne trouve plus à Paris

Installé rue des Panoiaux, à deux pas des célèbres Café Pimpin et du Lou Pascalou, Bistrot Darsy se fond dans le panorama vibrant du quartier de Ménilmontant. Bien loin de la frénésie du centre-ville, le lieu nous ferait presque oublier que l'on se trouve en plein Paris. Ouvert sur une terrasse l'été venu, le décor recrée l'ambiance chaleureuse de ses bistrots d'antan. Palpable, dès la porte passée, où l'on découvre au sol une belle mosaïque vintage. Avant de prendre place sur des banquettes en cuir rouge. Tandis que le bar est en laiton et les murs sont habillés de toile de jouy. Adresse familiale, c'est la collection de 350 boîtes de camembert du grand-père du fondateur, qui trône dans l'escalier. A noter également, on y retrouve aussi une salle intimiste à privatiser pour les grandes tablées et autres célébrations.



## Un nouveau projet culinaire mené par un tandem d'épicuriens

Restaurateurs amoureux du bon produit, Pierre-Antoine et Candice Darsy dirigeaient précédemment Monsieur Printemps à Paris. Un restaurant fusion, expert en rouleaux de printemps, qui les revisitait sous toutes leurs formes. Malgré le succès, le tandem, avec Bistrot Darsy, souhaitait ouvrir les portes d'un lieu qui leur ressemble davantage. Avec une carte plus riche, dans un lieu plus vaste et une carte mettant à l'honneur les meilleurs produits des régions françaises à prix doux.

