

# **BON<sup>®</sup>**

**BON, Cet hot spot en plein  
cœur du 16ème qui met  
l'Asie à portée de bouche  
dans un écrin signé  
Philippe Starck**

— DOSSIER DE PRESSE —



# BON

---

Aller-simple divin pour l'Asie chez BON.  
Ce pilier culinaire du 16ème, où voir et être vu, qui en plus de célébrer les meilleures spécialités Thaï et d'Asie, accueille ses visiteurs dans un temple du design signé Philippe Starck.

# UN MENU RAFFINÉ TOURNÉ VERS L'ASIE

Avant-garde, BON a ouvert la voix à une multitude de nouvelles adresses food inspirantes qui secouent le 16ème arrondissement de Paris à grands coups de modernité.





## Ode aux saveurs venues d'Asie

, avec une petite préférence pour la Thaïlande, le menu est l'œuvre du talentueux chef **David Faria** passé derrière les fourneaux de **Prunier** et de la **Maison Rostang**.

## Un mordu d'épices et de parfums subtiles

, qui y mise sur un menu coloré, aussi gourmand que léger, en équilibre entre savoir-faire d'occident et inspirations venues d'Orient.

## Réalisées à l'aide des meilleurs produits

**français** dûment sourcés, les recettes font voyager les papilles du Japon aux dédales de Bangkok en passant par le Vietnam et la Chine. Avec notamment des raviolis vapeurs fourrés aux edamame et à la truffe noire, des Dim Sum de crabe royal ou d'homard, des nems aux crevettes à la coriandre, une salade thaï au bœuf et à la citronnelle, un black cod fondant signature, tout comme le filet de bœuf bien nommé « Les Larmes du Tigre », des pad thaï ou encore des calamars relevés au piment et basilic. Le choix devient vite cornélien.

Changeant deux fois par an, la carte a été conçue pour s'adapter aux envies de chacun : carnivores, végétariens, intolérants au gluten... A partager en tribus (ou non), les repas s'y terminent avec un défilé de desserts plus alléchants les uns que les autres : moelleux au chocolat, soupe de mangue-coco ou encore farandoles de mochis tendres comme à Tokyo.



**BON**<sup>®</sup>

# UNE PÉPITE DESIGN SIGNÉE PHILIPPE STARCK

Niché dans un beau building de la rue de la Pompe, classé monument historique, BON est l'un des premiers projets ambitieux du célèbre architecte d'intérieur **Philippe Starck** à Paris.

Étendard design des années 2000, dont l'aura est toujours aussi forte, le lieu est un véritable microcosme à lui seul où l'ambiance évolue de pièce en pièce et à mesure que le soleil décroît.

## VINOTHÈQUE



Une fois la porte passée, les visiteurs découvrent un premier espace lumineux, habillé de banquettes en cuir blanc, de fauteuils baroques XXL et autres lampes estampillées **Fornasetti**. Solaire au déjeuner, il devient un cocon tamisé, éclairé à la bougie, à l'heure du dîner. Première étape avant de retrouver une verrière qui abrite un florilège de tables en bois sombre, de canapés moelleux et de lustres titanesques.

## SALLE CHEMINÉE

---



## BIBLIOTHÈQUE

---



Un peu plus loin, la bibliothèque et ses murs en trompe-l'œil, diffuse son ambiance feutrée propice aux tête-à-tête intimistes ou aux célébrations joyeuses.

## FUMOIR

---



Tout comme le boudoir, qui derrière de grandes fenêtres, et des voilages, devient le témoin privilégié des déjeuners et dîners entre happy few. Sans oublier un fumoir qui renferme des canapés en cuir moutarde et des montagnes de livres, mais aussi et une surtout une grande terrasse.

**Destination incontournable à coloniser à l'arrivée des beaux jours.**

# UN HOT SPOT DU 16ÈME QUI VIBRE TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE

Depuis son ouverture, BON fait partie des valeurs sûres de la scène food parisienne que l'on aime rejoindre à tout moment de la journée.



## A l'heure du déjeuner,

une faune créative y esquisse des projets, à côté d'amis qui échangent autour d'une salade de papaye verte.

## En fin d'après-midi,

on trinque avec des cocktails bien frappés et des grands crus venus de France, d'Afrique du Sud, d'Espagne et d'Argentine, tandis qu'on picore des nems au curry et des tempuras de gambas aigre-doux.

## Au dîner,

la multitude de recettes fines confortent les visiteurs que la prochaine fois, il faudra goûter un nouveau plat.

## Tandis que le week-end,

le brunch aimante les épicuriens, accros à la carte d'usage, qui gagne en prime des viennoiseries croustillantes, des jus de fruits frais triés sur le volés, des boissons fumantes et de pâtisseries maison (dont une superbe tarte au citron ou encore un crumble fraise-rhubarbe).





# UN SERVICE SUR- MESURE AUSSI RARE QU'ATTENTIONNÉ

De la seconde où les visiteurs glissent leur clef de voiture dans la main du voiturier ou qu'ils passent la porte du restaurant, l'équipe du BON les guide avec autant de dextérité que de bienveillance. Sous la houlette du directeur Kevin Connan, les goûts, les envies et les aspérités des habitués sont connus comme le loup blanc. D'une table face aux grandes fenêtres que l'on affectionne particulièrement au déjeuner au champagne rosé que l'on aime siroter en attendant les hôtes d'un dîner, rien n'est laissé au hasard. Fédérateur, on y organise également de nombreuses célébrations : anniversaires, mariages, dîners de Fashion Weeks, lancement de romans ou de films... Le restaurant possède sa propre équipe dédiée à l'évènementiel. Connaissant sur le bout des doigts les meilleurs fleuristes de Paris, les groupes live, les animations en vogue... Elle s'adapte, aux rassemblements les plus simples aux plus flamboyants. Avec ce cachet et cette exigence qui a fait la renommée du BON.

## LA GENÈSE DE BON EN QUELQUES MOTS

Adresse fétiche des parisiens et des voyageurs de passage bien avisés, BON est piloté depuis 2014 par le restaurateur William Marin. Épicurien au goût sûr, ce passionné de produits du terroir et de recettes raffinées, a d'abord fait ses armes chez les MOF et dans les brasseries parisiennes avant de prendre la barre de cette table aux saveurs d'Asie. Sensible à l'évolution de la scène food parisienne, il y façonne, chaque jour, avec soin et attention, les goûts de l'époque.

**BON**

**BON<sup>®</sup>**

