



BRAISE

par Sylvain Courivaud





CHAUD COMME LA BRAISE !

ENTRE NOUS, SINCÈREMENT, QU'EST-CE QUI FAIT COURIR UNE RENTRÉE DES TABLES SI CE N'EST L'ORIGINAL, LE GOÛT DU VRAIMENT NEUF, L'ENVIE DE L'INATTENDU. BRAISE PARMI CES TABLES

Une enseigne ardente pour un lieu qui ne l'est pas moins puisque tout entier dédié à cette cuisine que l'on dit du feu. Une adresse de genre aussi assumée qu'audacieuse à porter l'étincelle de l'inédit. La rencontre entre le grill et la gastronomie, la flamme et l'esprit, l'originel et le nouveau souffle.



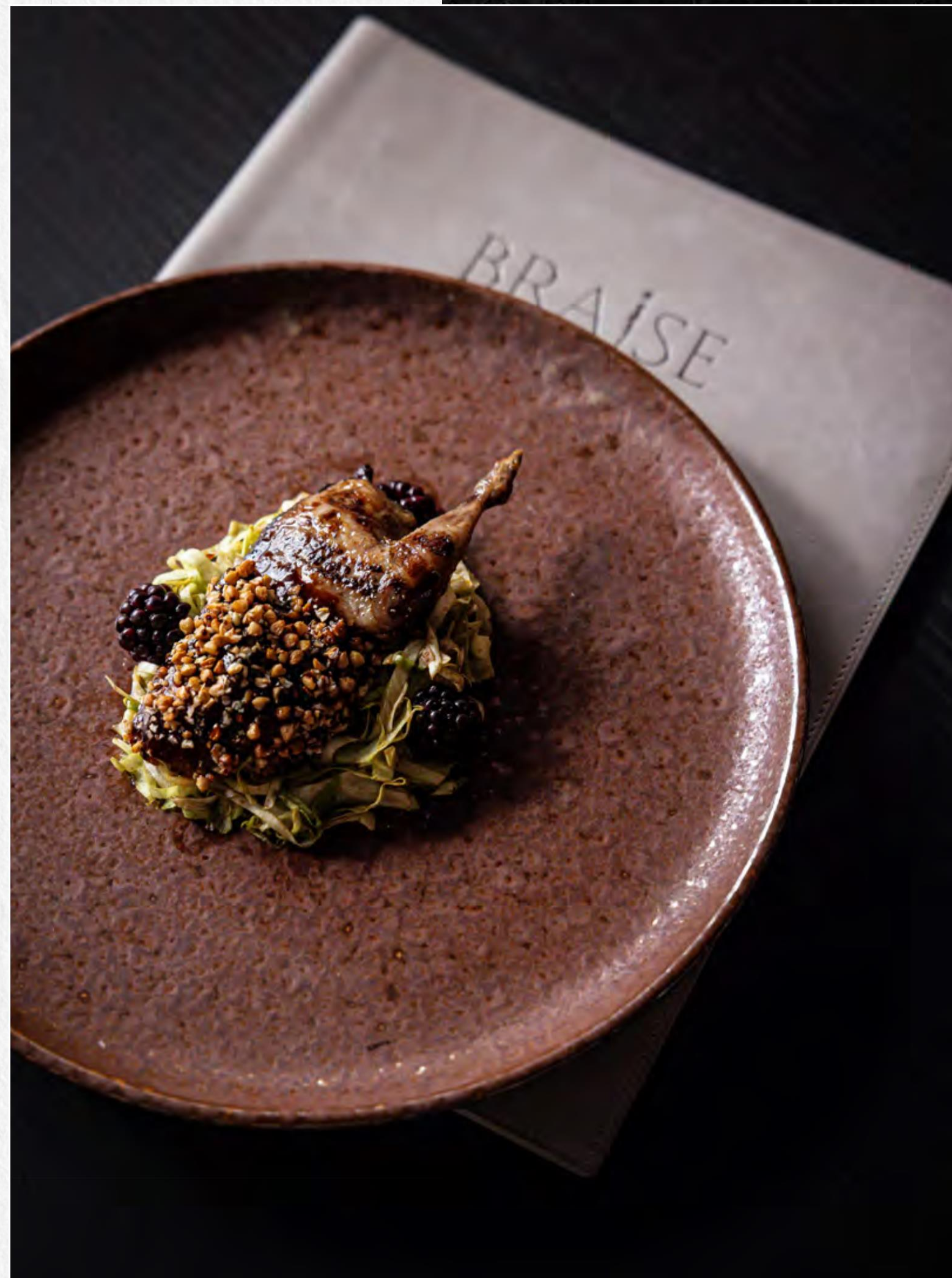
Et le nouveau souffle s'appelle SYLVAIN COURIVAUD

Fidèle à l'ambition de Stéphane Manigold d'installer dès aujourd'hui les figures de la cuisine de demain, le Groupe Éclore lance une pépite de 26 ans, Charentais cœur fidèle, formé aux étoiles du Fontevraud comme du Meurice et devenu, en quatre petites saisons, chef adjoint de Matthias Marc chez Substance. Jeune talent dans le mouvement comme dans les mots, Courivaud est de ceux qui rappelle que la passion ne vaut que lorsqu'elle est brûlante : « Je ne sais pas si la valeur doit attendre le nombre des années mais il ne m' a pas fallu cinq minutes pour entrer dans cette aventure...».



COURTE, INCISIVE, PERCUTANTE, SA CARTE INCARNE LA MODERNITÉ D'UN STYLE VERTUEUX À RESPECTER L'INTÉGRITÉ DU PRODUIT POUR mieux en affirmer les expressions

Cuisine trop souvent réduite aux paresse de barbecue, la braise s'offre ici une revanche. Une braise de tous les possibles, conjuguée en un pluriel soudain très singulier. Une braise lâchant tous les « S » de la spontanéité, de la saison, de la sensibilité lorsqu'elle vaut signature, de la sensation forte, du simple comme du savant et du spectaculaire.



AU MENU, CINQ ENTRÉES, QUATRE PLATS,
TROIS DESSERTS ET PAS UNE
recette qui ne s'affiche plus de
TROIS SEMAINES

L'étonnant bao d'agneau confit et sauce herbacée aussi bien que l'insoupçonné poulpe à la flamme, poireau brûlé, lard de Colonnata, réduction de poulpe et miso croisent aux belles pièces de lotte, côte de bœuf Limousine et tomahawk de cochon sans autre artifice qu'un feu maîtrisé. En bouche, le grillé, le fumé se partagent bientôt au mûré, au torréfié voire à l'audace d'un brûlé. En cuisine, les jeux de flammes d'une fraîche équipe enchantée d'aller au charbon (celui du Binchotan nippon comme du Big Green américain) se prolongent, en salle, des gestes d'une équipe ravie de faire le show.





A GRILL INCARNÉ, DÉCOR INSPIRÉ

Orchestré par Michel Amar, l'espace invente une façon de speakeasy très nouvelles années 20 où l'intime se dispute à l'insouciance. Entrée en matière (comme en matière) d'une première salle de poche, glamour à fantasmer le motif braise, une seconde dans laquelle vieilles pierres et briques originelles opportunément révélées lors des travaux, offrent une tenue de circonstance. En discrétion, une mezzanine et son long marbre de table d'hôtes ; les compagnons d'un jour comme amis de toujours s'y découvrent et s'y retrouvent entre deux caves où jolis flacons et viandes maturées rappellent qu'il y a parfois bonheur à faire vitrine.





ET SI LA VIGNE NE POUSSE TOUJOURS PAS
SUR LES BRAISES, LE VIN SE PLAÎT
chez BRAISE

Fidèle à la philosophie d'un Stéphane Manigold militant les vigneron poètes, les terroirs de traverse et les grands crus à prix pudiques, la sommellerie signe le grand retour d'un vignoble bordelais, méritant mieux que le purgatoire dans lequel les snobismes des dernières saisons l'ont un peu trop vite condamné.



Septembre 2022, au charmediscret du Triangle
D'OR, BRAISE DÉVOILE UN GRILL CITADIN, CONTEMPORAIN,
PERTINENT, PERCUTANT, EN UN MOT, « BRAISONOMIQUE »

A la tête : Stéphane Manigold

Au conseil : Matthias Marc

Aux fourneaux : Sylvain Courivaud

Au sucré : Robin Lauzin

En salle : Baptist Bild, Eulalie Mariton, François Dupont

Au décor : Michel Amar assisté d'Hanna Lionnet

Veau, bœuf, agneau : La Table de Solange, Aveyron,
et bientôt la filière bio et bourguignonne de Didier Giraud

INFORMATIONS PRATIQUES

Ouvert du lundi au vendredi

De 12h à 14h et de 19h30 à 22h

19 rue d'Anjou - 75008 Paris

reservation@braise.paris

@braise.paris

www.braise.paris

