



# LE CAMONDO

MONCEAU — PARIS



RESTAURANT - BAR - TERRASSE



On connaissait déjà le Camondo comme l'une des plus belles terrasses cachées de Paris avec sa cour pavée attenante au musée du même nom. Cet extraordinaire lieu de vie accueille depuis l'été 2020 la cheffe Fanny Herpin. Si son cadre exceptionnel a créé l'événement à son ouverture en 2017, c'est désormais une véritable expérience culinaire qui y est proposée.

Après quelques mois de mise en place, suite aux différentes fermetures pour les confinements, Fanny Herpin a installé son ambition en cuisine et exprime aujourd'hui pleinement l'identité de cette table à la démarche responsable, heureuse d'avoir fait son entrée au Collège Culinaire de France

Les beaux jours s'annoncent donc comme la parfaite occasion de pousser la porte de ce lieu exceptionnel et de découvrir la partition de sa cheffe hors pair. Avec, le samedi midi, une formule éphémère, inédite, mettant à l'honneur la biodiversité marine.



LE  
C  
M  
D  
O



## FANNY HERPIN : L'INCARNATION D'UNE NOUVELLE GARDE INSPIRÉE

Dans les cuisines du Camondo, pas de stress inutile : Fanny Herpin gère ses équipes dans le calme et le respect, à l'image de la nouvelle garde des chefs de sa génération. C'est sur son compte Instagram que la Bordelaise d'origine partage ses recettes colorées, réfléchies et travaillées avec sa brigade. Son crédo ? Une cuisine légère, élégante et gourmande, servie par des cuissons lentes et peu grasses.

La protégée d'Alain Ducasse a fait ses gammes au Jules Verne, au Pinch de New York, chez Taillevent puis de retour chez son mentor dans le bistrot étoilé Benoît et en tant que cheffe du bistrot mythique Allard, à Saint-Germain-des-Prés pendant trois ans .

À trente-deux ans seulement, c'est donc une cheffe d'expérience qu'est allé dénicher le Camondo, fier de lui laisser carte blanche pour sublimer de sa cuisine affirmée ce lieu magique... jusque dans l'assiette.

---

FANNY HERPIN



FANNY



## LE SOURCING RAISONNÉ : UNE PRIORITÉ POUR LA CHEFFE

Pas de cuisine de goût sans un sourcing engagé. Soucieuse de donner l'exemple d'une démarche vertueuse à sa brigade et ses clients, Fanny Herpin mise sur les meilleurs produits qu'elle choisit, à chaque fois que cela est possible, en direct producteur ou en circuits courts.

Ainsi, les fruits et légumes proviennent du maraîcher Christophe Latour dans le Lot-et-Garonne, La Ferme de Tauziet fournit les volailles, l'agneau et le veau, quand le poisson est acheminé par Les Chalands ou Tom Saveurs qui achètent la pêche de petits bateaux à Saint-Jean-de-Luz, au Cap Breton et dans les Pyrénées pour le premier et sur la Côte Atlantique pour le second. Jean-Luc Poujauran vient compléter la fine équipe avec son bon pain au levain dont on sauce les plats à l'envi.



HERPIN

# I LA PETITE PÊCHE DU CAMONDO

Pour célébrer une certaine idée de la dolce vita à la parisienne, le Camondo souhaitait offrir la possibilité d'un déjeuner à prix d'ami dans un lieu d'exception le samedi. Amoureuse des produits de la mer et fervente défenseuse de la pêche durable Fanny Herpin a choisi de mettre à l'honneur, pour cette offre estivale, des poissons oubliés.

L'idée ? Tous les samedis au déjeuner, la carte classique sera complétée d'un plat de poisson cru travaillé selon l'arrivage et l'inspiration de la cheffe avec pour mots d'ordre, de la fraîcheur, de la saveur et beaucoup de plaisir ! Une belle façon de déguster les méconnus et pourtant délicieux tacaud, chinchard, grondin, mullet et autre julienne.

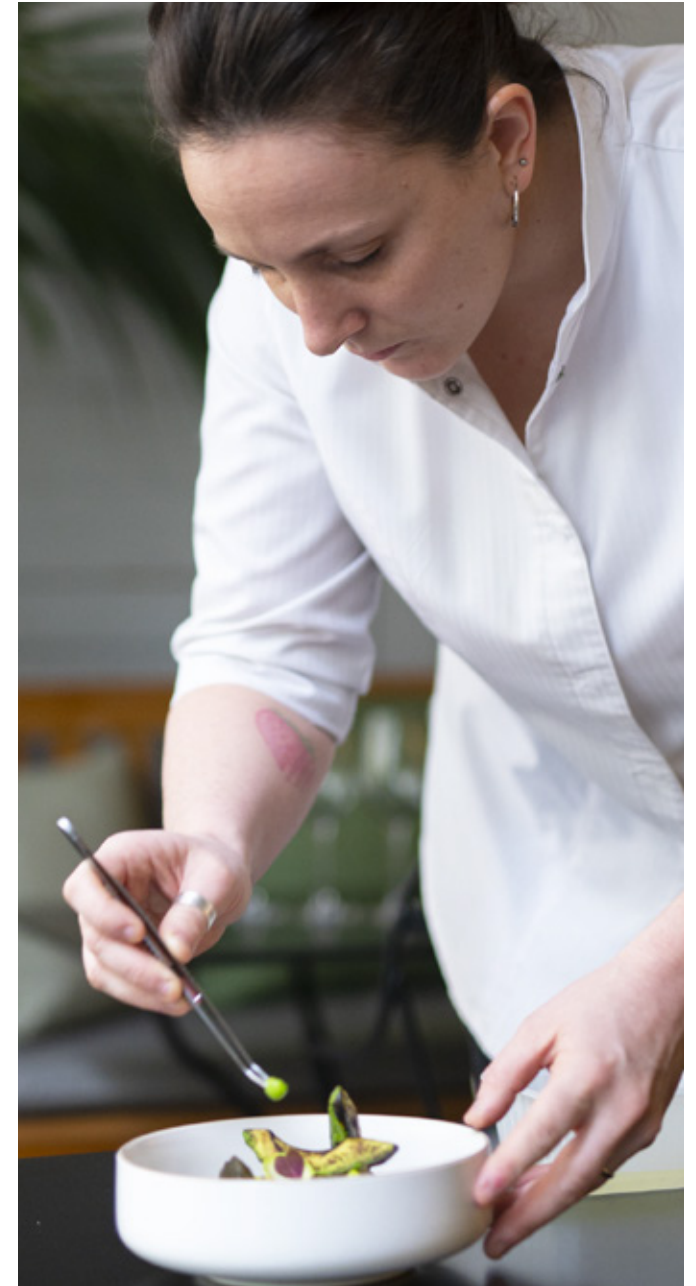
- 18 € le plat La Petite Pêche du Camondo
- 22 € la formule pleine de fraîcheur du plat La Petite Pêche du Camondo et d'un thé glacé maison
- La Petite Pêche du Camondo est proposée le samedi au déjeuner uniquement du 7 mai au 30 juillet 2022
- Découvrez la carte en cours du Camondo [ici](#)

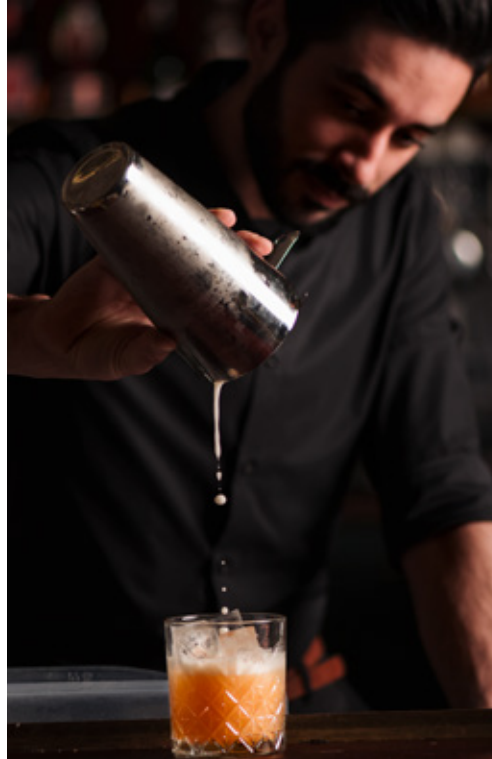
LA PETITE PÊCHE





*Sous la verrière ouverte aux beaux jours avec tables nappées ou depuis la cour pavée au milieu des arbres, la terrasse du Camondo fait figure de havre de paix hautement instagrammable à l'abri des voitures.*





*Derrière le bar, les mixologistes secouent des potions créatives dont des pépites signatures telles que Le Rosemary (Gin infusé au thym, jus de poire, citron vert, sirop d'hibiscus).*



## UN PEU D'HISTOIRE

Bien que remis au goût du jour grâce à un décor easy-chic, pénétrer dans les murs du Camondo relève presque de la visite historique. Le restaurant, qui a gardé sa structure classée, se tient en lieu et place des anciennes écuries puis de l'ancienne remise aux voitures de l'hôtel particulier. Inspiré du Petit Trianon de Versailles, celui-ci a été édifié en 1911 à la demande de Moïse de Camondo, banquier et collectionneur compulsif, pour y présenter ses incroyables pièces d'art décoratif du XVIIIe siècle.



*Canapés 70's, boiseries, plantes luxuriantes, bar lumineux en céramique...  
Le décor, pensé comme une oasis exotique en plein Paris, est signé par l'agence Favorite.*



## LE CAMONDO

61 bis Rue de Monceau, Paris 8e  
01 45 63 40 40  
lecamondo.fr

Ouvert du lundi au samedi  
pour le déjeuner et le diner  
Brunch le dimanche

---

