

L'Ardoise du XV fête ses 2 ans : pari réussi pour le resto de quartier qui défend la cuisine française, faite maison, à base de produits frais et de saison

La revanche du terroir et du fait maison, à prix raisonnable

“La bonne cuisine, c’est le souvenir” écrivait Georges Simenon, un écrivain qui a su, mieux que personne, retranscrire dans ses romans l’âme gourmande de Paris.

Les bons restos de quartier, et leurs plats du terroir généreusement servis à des habitués qui s’y sentent “comme à la maison”, participent de l’essence même de la culture culinaire à la française.

Cet état d’esprit perdure encore dans la capitale, au détour de quelques bonnes adresses, qui connaissent une belle réussite grâce au bouche à oreille.

A l’image de [L’Ardoise du XV](#), une adresse rapidement devenue incontournable dans le 15ème arrondissement de Paris. Ce lieu chaleureux est plébiscité pour ses délicieux petits plats français, cuisinés maison uniquement à partir de produits frais, de saisons et cuisinés quotidiennement par la chef.

“Avec l’Ardoise du XV, je vous propose ma vision de la cuisine française : généreuse et conviviale, inspirée du terroir et travaillée dans le respect du produit.

”

Jean-Gabriel Lacroix, le propriétaire





Une cuisine de qualité, authentique et gourmande

Oubliez les cartes à rallonge, les plats sans âme, les assiettes presque vides et les additions trop salées...

A L'Ardoise du XV, la carte est courte, car chaque plat est mitonné sur place, par la chef Ghyslaine Nordin à partir de produits soigneusement sélectionnés.

On vient par exemple savourer des Ravioles de Royans, cuisinées avec une crème au Porto blanc et huile de truffe blanche, des Gambas géantes poêlées accompagnées d'un délicieux risotto, des rognons de veau avec une sauce à la moutarde, une assiette de St Nectaire fermier, une nage de pêche de vigne à la verveine corse (provenant directement du jardin des parents du propriétaire)...

Chaque recette est une ode à la cuisine française, au savoir-faire des petits producteurs, auprès desquels le restaurant se fournit directement (Le Clos du Bassin dans les Yvelines, la Table de Solange dans l'Aveyron...).

La formule déjeuner change chaque semaine, au gré des produits dénichés auprès des maraîchers et de l'inspiration de la chef.

Aux fourneaux, la chef Ghyslaine Nordin



Ghyslaine Nordin est une chef inspirée, créative et assurément très talentueuse.

Au cours de sa carrière elle a exploré les multiples facettes de son métier en effectuant tous les postes. Elle est passée par de grands hôtels à Monaco tels que le Monte Carlo Bay, le Fairmont et le Métropole. Ensuite, elle a exercé comme chef adjoint à Lorgues et chef traiteur à Saint Tropez et Courchevel.

Ghyslaine Nordin a ainsi été formée par de très grands chefs, comme Jacques Le Divellec et chez Bruno.

Les (grands) petits plus



Une clientèle variée

L'Ardoise du XV est un restaurant cosy fréquenté par les habitants du quartier, en famille ou entre amis, par les groupes ainsi que la clientèle des repas d'affaires.

Entièrement privatisable, il peut aussi accueillir de grandes tables (une soixantaine de couverts).

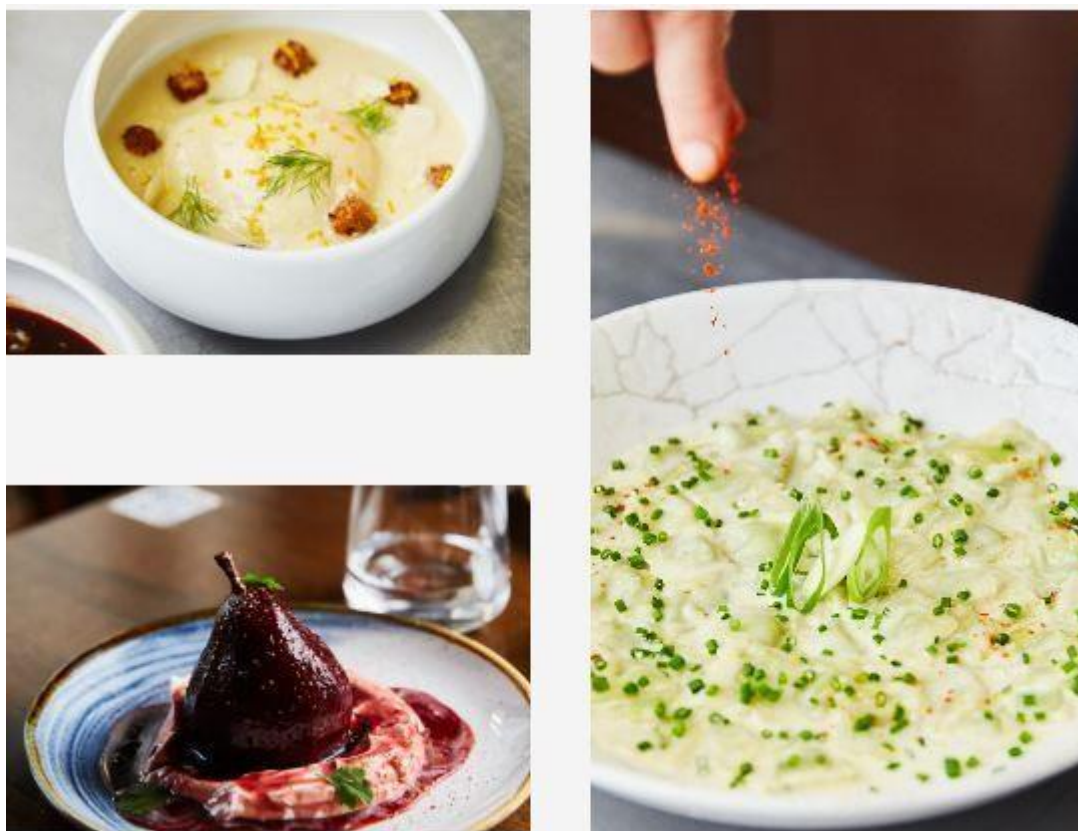
Des tarifs accessibles

- Formule déjeuner en semaine (renouvelé chaque semaine): 21,5 € entrée/plat ou plat/dessert et 26 € pour le repas complet entrée/plat/dessert.
- Menu Carte : 38 € entrée/plat/dessert et 46 € entrée/plat/fromage/dessert.

Une carte des vins abordable avec de jolies trouvailles

Elaborée avec soin, cette carte des vins variée est composée de bouteilles provenant directement de producteurs indépendants et de grands noms.

Elle évolue au fil des années avec l'ambition de rester abordable, tout en offrant la possibilité de faire de belles découvertes avec un excellent rapport qualité prix pour chaque référence.



Derrière le zinc, Jean-Gabriel Lacroix, le propriétaire

Jean-Gabriel Lacroix est un Ingénieur, passionné de gastronomie française et de bons produits. En parallèle de son travail, il cuisinait régulièrement pour ses proches et des groupes allant jusqu'à 150 personnes durant ses week-ends.

Alors en décembre 2019, après 4 années à mûrir son projet, il décide de démissionner pour intégrer le prestigieux institut Paul Bocuse et donner vie à son projet.

Après quelques imprévus et une pandémie mondiale plus tard, le 18 octobre 2021, il reprend l'Ardoise du XV et revisite entièrement ce restaurant de quartier. Il s'entoure d'une équipe expérimentée avec la même philosophie que lui, cède sa place en cuisine à la talentueuse chef et se concentre sur le choix des vins.

L'Ardoise du XV "nouvelle version" fête ses deux ans le 18 octobre 2023 : pari réussi pour Jean-Gabriel Lacroix.



En savoir plus

Site web : <http://www.lardoiseduxv.fr/>

Facebook : <https://www.facebook.com/profile.php?id=100063164894909>

Instagram : <https://www.instagram.com/lardoiseduxv/>