



Communiqué de presse

Ouverture du restaurant parisien Le 39V au cœur du triangle d'or.

Paris, le 28 octobre 2021 – Les plus avertis se le murmuraient à l'oreille.... Le restaurant **Le 39V** du chef **Frédéric Vardon** se dévoile.

Entièrement repensé et décoré par le **designer Raphaël Navot**, ce havre de paix, niché sur les toits de Paris et surplombant l'Avenue George V, se pare de ses plus beaux atouts et propose un lieu de vie comme suspendu dans les airs où la grandeur de l'artisanat et du savoir-faire français excelle.

Plus qu'un restaurant, c'est **un lieu de vie culinaire**, aussi chaleureux que bienveillant, autour d'une cuisine précise et respectueuse de la nature et des hommes. « *Je revendique une approche d'aubergiste, de générosité et de simplicité* » précise Frédéric Vardon. « *Investi et engagé pour une **cuisine responsable**, je mets un point d'honneur à cuisiner en fonction de ce que la nature produit au meilleur de sa maturité. C'est ma responsabilité de cuisinier* ».

La cuisine

La cuisine de Frédéric Vardon est élégante, sincère et engagée dans le plus grand respect des traditions. Sa priorité absolue : le goût ! Le 39V est la vitrine de ce territoire français qu'il

affectionne tant et qu'il sillonne sans cesse en quête de nouveautés. **Ses complices** - éleveurs, producteurs, maraîchers ou vignerons - sont sa priorité, tout comme les hommes et les femmes qui œuvrent chaque jour à ses côtés, unis et engagés, en salle comme en cuisine, pour faire vivre l'art de vivre à la Française. « *La proximité que j'ai créée avec eux me permet de mieux respecter et de comprendre leurs produits. Sans eux, rien ne serait possible* ».

Ainsi, **tourteau de Boulogne-sur-Mer** ; **Truite de Crisenon** fumée par nos soins, kimchi, raifort... Tradition et évolution animent la carte à l'instar du fameux **Macaroni de la maison Blin**, Beaufort et truffe ; Poissons de pêche durable et sauvage en direct des criées ; sans oublier le classique bœuf de race, pommes Dauphine, sauce aux poivres... Côté douceurs, avec le moins possible d'ajout de saccharose, c'est une promenade gourmande : **soufflé chocolat aux piments d'Espelette**, véritable succès du 39V ; **Poires, praliné de riz noir** ou **Le 26 Chantilly**.

Les fromages sélectionnés et élevés sont proposés par Bernard Antony et Marie-Anne Cantin, sans omettre, en saison, les chèvres de monsieur R.Pellegrini... et quelques **pépites normandes** ramenées par le chef en direct !

Le décor

Le nouveau décor entièrement imaginé et créé sur-mesure par Raphaël Navot exhale une agréable **impression d'harmonie** et fait la part belle aux formes organiques et aux **matières nobles** comme la soie, le velours ou les matières transparentes.

« C'est la forme du restaurant tout d'abord qui m'a donné l'impulsion. Cette forme ronde, tel un ovni flottant... Naturellement, les idées se sont bousculées pour que finalement une ambiance futuriste s'impose. J'ai voulu créer un monde intemporel, très organique et minéral, comme il n'en existe nulle part ailleurs, un endroit surprenant et intrigant, où l'on se sent vivant, apaisé et choyé », précise Raphaël Navot.

Le restaurant, en arc de cercle, s'ouvre naturellement sur un sublime **jardin suspendu** donnant sur les toits de Paris. Dessiné telle la proue d'un navire avec, en son sommet un olivier centenaire flottant, il est réalisé en bois de teck et offre une vue panoramique sur les cuisines, toutes en transparence. Au plus près des cuisines, **la table du chef** peut accueillir jusqu'à 8 personnes. Privée, elle propose à ses hôtes le ballet envoûtant des cuisines mais surtout une expérience de partage et de bonne humeur reflétant parfaitement l'esprit du 39V. **Le bar** quant à lui, s'impose comme une pièce maîtresse des lieux. Enrobé d'une voute texturée et vêtu de bois, il est le lieu idéal pour se laisser bercer par les inspirations du moment avec une carte de cocktails gourmande et exotique. A quelques pas de là, **la cave à vin** vitrée abritant plus de 2000 bouteilles, pour la plupart en biodynamie relève la passion du chef pour le monde agricole.

Ouvert du lundi au vendredi au déjeuner (de 12h15 et 14h) et au dîner (de 19H30 à 22h).

Menu déjeuner à partir de 49.50 euros
Menu dégustation en 4 mets : 95 euros
Menu dégustation en 6 mets : 145 euros

Dossier de presse : <https://www.le39v.com/uploads/pdf/2021-39V-DP.pdf>

www.le39v.com

Crédit Photo : Yann Deret