

MILAN  
PARIS  
LONDON  
MUNICH  
NEW YORK  
LOS ANGELES  
HONG KONG  
BEIJING  
SHANGHAI  
TOKYO  
SEOUL  
DUBAI  
RIYADH

KARLA OTTO



ARCANE 17



C'est une équipe de jeunes trentenaires mais d'authentiques talents qui anime cette nouvelle adresse du Marais, parisien née sous une bonne étoile, celle qui donne son nom à la 17<sup>ème</sup> carte du tarot marseillais.

*L'Arcane XVII, appelée « l'Etoile », incarne l'espérance, la clarté et l'harmonie.*

*On y voit une femme versant l'eau de deux cruches sous un ciel d'étoiles,  
symbole du lien entre la nature et le cosmos.*

*Son message est celui d'une énergie apaisante qui unit l'eau et la lumière,  
rappelant le rayonnement bienveillant du sud, lieu de chaleur et de vitalité.*

Arcane 17 est certes le premier, mais très réfléchi projet de **Pablo Escriva** associé à **Patrick et Ivann Laur** (père et fils), trio responsable de la partie opérationnelle, accompagné de Jules Flottes pour la direction du restaurant.

Premier établissement pour une équipe néanmoins expérimentée: la famille d'Ivann possède plusieurs bistrots parisiens, Pablo et Jules qui se sont rencontrés sur les bancs de l'école hôtelière Vatel, ont fait leurs armes, -souvent ensemble, parfois séparément-, dans de nombreux établissements.

Ils ont décidé de mettre en avant une cuisine aux accents catalans et basques, une cuisine de produits et de l'instant, qui n'a pas été choisie pour entrer dans la tendance, mais parce qu'ils l'aiment, et qu'elle colle parfaitement à leur idée de la convivialité.

Une cuisine qui est aussi celle de la famille de Pablo Escriva, celle des animés restaurants de Barcelone où l'on mange au comptoir devant une cuisine ouverte, où s'enchaînent de petites assiettes présentant souvent un seul, mais très bon produit.

Une cuisine qui impose un vrai sens de l'hospitalité, porté avec professionnalisme et naturel par Jules Flottes.

C'est donc avec un amour incontestable pour ce métier, mais aussi avec l'exigence nécessaire qu'ils ouvrent Arcane 17, un restaurant où chaque détail compte, tant du point de vue de la cuisine, que du design et du service. Un lieu juste et sincère dans sa proposition et dans ses prix, avec une cuisine lisible qui valorise de la meilleure des manières, des produits bruts de qualité.

### **Une cheffe en cuisine**

Pour mettre en œuvre cette vision, ils ont fait appel au talent de la cheffe Sophie Léger, dont l'expérience correspondait en tous points à leur idée de cuisine. Formée à Marseille chez Livingston auprès de Valentin Raffali, elle travaille ensuite en résidence dans plusieurs établissements, à Marseille, Paris, Berlin et Bruxelles, cuisine pour des événements privés. Sa spécialité ? Les poissons et la cuisson rapide au charbon dont elle maîtrise tous les aspects. Précisément, les marqueurs de cette cuisine du Sud que Jules et Pablo veulent pour le restaurant. « *Nous nous sommes très rapidement entendus autour d'une même vision. Il y avait un vrai lien entre notre projet, ce qu'on souhaitait avoir dans l'assiette, et ce qu'elle aimait faire en cuisine* » confirme Pablo Escriva.

Rigoureuse, Sophie Leger sait que seules la discipline et une technique irréprochable servent la créativité. « *Il faut comprendre à 300% ce qu'on est en train de faire, être vraiment à fond dans le moment de l'exécution* » assure-t-elle. Une attention qui lui permet de maîtriser le feu, d'être en mesure d'un simple coup d'œil de « lire » la braise », d'un simple toucher d'évaluer la cuisson. C'est cette même rigueur qui l'autorise à se lancer dans la maturation, le fumage et la

salaison des poissons. Une cuisine à la fois spontanée et maîtrisée, aux goûts bien marqués, avec des sauces vives, des condiments percutants, des dressages simples.

### **A la carte**

De leurs nombreux voyages à Barcelone ou à Saint Sébastien, Jules et Pablo ont rapporté une liste de plats et de saveurs incontournables.

Avec en premier lieu les pintxos ou tapas, à picorer et à partager en préambule du repas ou pour accompagner un verre de vin ou un cocktail.

Charcuterie de poissons, tartines beurre et anchois millésimés de Cantabrie, chips et jambon ibérique...des produits de grande qualité qui n'ont besoin de rien d'autre que leur franche saveur pour être appréciés.

Puis viennent les entrées, des assiettes totalement partageables : carpaccio de poisson, poivrons brûlés au jus crémé...et pot-au-feu en salade avec des blettes grillées, petit pas de côté de la cheffe inspirée par la cuisine de sa mère.

Place ensuite aux étoiles du menu : de magnifiques pièces, poissons du jour ou viandes mûrées qui passées sur la braise sont présentées entières à la table avant d'être découpées.

La pêche du jour n'est jamais qualifiée, elle suit le cours de la saison et de l'arrivée. Elle se choisit en fonction des tailles disponibles. Mais que l'on soit seul ou six à table, il y a toujours moyen d'en faire griller un à la mesure de l'appétit de chacun. Des poissons issus d'une pêche responsable, de ligne ou capturés par de petits bateaux, et dans la mesure du possible abattus selon la méthode Ikejime.

Et quand arrive le moment du dessert, rien de compliqué, juste de la pure gourmandise avec une crème catalane parfaite ou une généreuse quenelle de crème glacée au chocolat posée sur une très fine tranche de pain, craquante comme une biscotte.

### **Vins et cocktails**

Jules Flottes a construit une carte des vins permettant à tous de s'y retrouver, avec bien sûr, une belle place faite aux vins du Sud: Occitanie, Languedoc, Espagne, Argentine. Des appellations connues qui parlent à beaucoup, comme certaines pépites plus rares, pour ceux qui sont en quête de découverte. Pablo et Jules tiennent aussi à mettre en avant une vraie offre de cocktails, avec de beaux spiritueux, des sirops maison. Des créations (Catalan Sour, Olive Oil Black Pepper Martini...) qui reflètent l'identité de la cuisine, mais aussi des classiques (Espresso Martini, Negroni, Spicy Margarita...) parfaitement exécutés.

### **Design d'intérieur**

Premier restaurant aussi pour le jeune Betye Studio, fondé à Marseille par Carla Romano et Nicolas Cazenave de la Roche. En se plongeant dans les archives de leurs designers et architectes préférés (Le Corbusier, Gio Ponti...), en s'inspirant à la fois des vieux bars à tapas espagnols et des bistrot parisiens, ils ont, à l'instar de la cuisine, privilégié les matériaux bruts : bois de chêne, cuir, acier inox...Utilisant le rouge carmin comme fil conducteur de l'espace, ils ont subtilement ajouté quelques références espagnoles : banquettes de cuir clouté, marqueteries arborant des symboles de la mer et de la culture équestre, grandes appliques plissées en plâtre...Autant d'éléments qui ont tous été dessinés et fabriqués sur mesure. Le bar, pièce centrale du restaurant, revêtu de tubes d'acier inox et les chaises de bistrot noires ajoutent la touche rétro-parisienne.

Cependant, c'est bien dans un lieu contemporain, baigné de lumière naturelle le jour et éclairé à la bougie de soir, que se vit Arcane 17, un restaurant fait pour durer, pour se patiner en beauté.

**Arcane 17**

Cheffe : Sophie Leger

Mixologue: Vincenzo Paolone

Architecture d'intérieur : Betyle Studio

Identité visuelle : Agid+Marcin

**Informations pratiques**

17 rue Charlot

75003 Paris

30 places en salle

12 places au bar

Ouvert midi et soir du mardi au samedi  
et dimanche midi.

Fermé le dimanche soir et le lundi

Social media: [@arcane17paris](https://www.instagram.com/arcane17paris)