

# Astrance

PARIS

"Herbe à fleur sauvage et vivace

à l'allure humble et épurée, révélant une délicate sophistication "

Enfin, ce mois de décembre 2022 résonne  
comme une renaissance pour L'Astrance.

Pascal Barbot et Christophe Rohat ont déménagé de la rue Beethoven et ouvrent rue de Longchamp.

Une nouvelle page de leur histoire s'écrit,  
empreinte de réinvention.





Découverte

L'Auvergne a le goût de la simplicité feinte, et l'astrance en est la définition même.



Herbe sauvage prenant racine au cœur de la chaîne des Puys, elle se fait accompagnatrice des chemins escarpés d'Ambert à Issoire, de Vichy à St Nectaire.

Compagne familière des pérégrinations de Pascal Barbot, Christophe Rohat, lui, découvre pour la première fois les fleurs de l'astrantia lors d'un séjour dans la région.

*Astrance*  
PARIS

Sur le point d'ouvrir leur première adresse rue Beethoven, le nom qui symbolisera leur association tombe alors sous le sens.

Discrète et vibrionnante, subtile mais étoffée, l'astrance se fait métaphore de cette cuisine honnête, embrassant l'amour de l'hospitalité.

# Astrance

PARIS

Duo

Il est donc de ces alliances que le temps ne polit pas, ne perdant ni éclat ni émerveillement.

De la rencontre de ces deux amoureux de la table naît un voyage tissé au fil des assiettes. Du produit, parfois sauvage, toujours soigneusement choisi, paraît une proposition spontanée, bordée d'un service juste.



© Pauline Gouablin



© Pauline Gouablin

Si la gastronomie française imprègne Pascal Barbot, c'est avec toute la liberté qui lui est propre qu'il la réinvente, dans un mouvement constant, bercé de ses voyages et souvenirs.

Christophe Rohat, lui, armé de son instinct et de son savoir-faire, se tourne vers les convives, saisissant à l'envi les attentes formulées ou non de chacun.

## Identité

Née il y a 25 ans, l'estime professionnelle puis l'amitié du binôme s'est construite au passe et au gré des services.

Début 2000, alors que la nécessité d'être chez eux les démange, ils composent avec leurs moyens et s'installent rue Beethoven.

Faisant par défaut le choix de la réinvention, c'est avec une cuisine de quelques mètres carrés, une dizaine de tables et accompagnés d'une équipe à minima qu'ils repensent les codes culinaires de l'époque.

Le menu à l'aveugle, sans carte, s'impose.



Fière de représenter producteurs et artisans fidèles, le chef joue et s'amuse d'une partition culinaire méphistophélique. De ses pérégrinations de ces dernières années, il en a ramené la force du cuisinier épris du monde et des patrimoines gastronomiques éclectiques.

*Astrance*  
PARIS

Alors qu'en salle s'intriquent spontanéité et élégance, Pascal Barbot et Christophe Rohat s'émancipent à nouveau.

Ainsi, rue de Longchamp, L'Astrance se fait apophtegme d'une cuisine humble, épurée, brillante.

# Astrance

PARIS

Le Salon Joël

Le premier étage accueille un salon privatisable, hommage éponyme à l'ancien propriétaire de la maison.

Un espace intimiste, de 6 à 14 places, qu'il sera possible de réserver en amont et ainsi de vivre une expérience unique de L'Astrance

Une grande table d'hôte, pensée comme un restaurant dans le restaurant.



Nouvelle année

Pour la Saint-Sylvestre, L'Astrance proposera un menu inédit autour de ses plats emblématiques et de créations.

L'occasion de célébrer cette nouvelle année et la renaissance d'un lieu unique.

# Astrance

PARIS

32 Rue de Longchamp

75016 Paris

Soft opening à compter du 19 décembre au soir

Ouverture officielle le 31 décembre

[astranceparis.fr](http://astranceparis.fr)

Du lundi au vendredi, midi et soir

Menu Déjeuner - à partir de 125€

Menu Astrance - à partir de 285€

Menu du Jour de l'an - à partir de 595€

[@astranceparis](https://www.instagram.com/astranceparis)

