

Empreinte



Lieu jaune de ligne du Guilvinec, cuit à basse température, variation autour de l'oignon de Roscoff

[Communiqué de presse](#)

Le chef Jérôme LAURENT ouvre son restaurant Empreinte

Une cuisine d'artisans

Paris, le 9 janvier 2024 – C'est la nouveauté parisienne de ce début d'année, le chef Jérôme Laurent et son frère Florian ouvrent en famille, Empreinte à Paris.

Situé en plein cœur du 2^{ème} arrondissement de Paris, le chef Jérôme Laurent vient d'exaucer son vœu le plus cher en ouvrant Empreinte avec son frère Florian, directeur de salle, un restaurant où l'on déguste une **cuisine d'artisans**.

La cuisine de Jérôme est raffinée, respectueuse des saisons et pratiquée dans le plus grand respect des traditions françaises. Empreinte met à l'honneur des produits issus d'une agriculture locale et respectueuse de l'environnement. En effet, la cuisine du chef est ainsi un hommage vibrant à ces artisans passionnés, producteurs, éleveurs maraîchers ou vigneron qui ont été méticuleusement sélectionnés pour la qualité de leurs produits mais aussi pour leur attachement aux territoires français. Leur passion, leur créativité et leur dévouement laissent une empreinte dans chaque assiette servie !

Empreinte

Chaque jour, les menus changent et évoluent au gré des marchés et ainsi la cuisine d'artisans du chef prend tout son sens...

« Chaque artisan, à sa manière, laisse une empreinte distinctive dans ma cuisine, qu'il s'agisse d'un boulanger passionné qui fournit notre pain croustillant, d'un maraîcher qui cultive des légumes bio et colorés, ou d'un fromager affineur, ils contribuent tous à l'essence de notre menu » précise le chef.

Ainsi chacun pourra déguster de l'agneau de l'Aveyron ou du veau fermier du Ségala, du pigeon de la Coulonnière de chez Hubert Héliès ou le canard de la Ferme de Bouyssou. Quant au cochon fermier il provient du Mont Lagast et le bœuf de la ferme familiale de Lariès. Les poissons, coquillages et crustacés viennent directement de Bretagne, la Saint-Jacques de la baie de Morlaix, le lieu Jaune le ligne du Guilvinec et la langoustine de Loctudy. La part belle est faite aux légumes provenant des Jardins de Brières, la noisette de la ferme de Ferrolles, les agrumes de chez Baches, les céréales et légumineuses bio de l'Aveyron chez Axel et Paul ou bien encore le beurre et la crème de la Ferme de Beillevaire. Les fromages sont sélectionnés et affinés par des Meilleurs Ouvriers de France, Christelle & Cyrille Lorho et Xavier Thuret.

Le lieu est vivant, invitant au passage et à l'échange. Dès l'entrée, le grand bar en bois se dresse pour laisser place à la grande salle, aérée et parfaitement décorée de matériaux naturels disposant de 44 places assises. Les tables en chêne massif et les tons de bois naturels et ocre confèrent au lieu une atmosphère paisible et conviviale. La cuisine quant à elle s'ouvre légèrement dans le fond de la salle pour laisser apparaître le ballet. La vaisselle sur-mesure et raffinée se marie avec l'ambiance décontractée des lieux.

La carte des vins propose une vaste sélection de plus de 100 références, 100% françaises, qui sont tout simplement les coups de cœur de l'équipe au cours de rencontres passionnées.

L'empreinte laissée est le fruit d'un travail d'équipe animée par la passion et le goût.



Pavlova abricots du Roussillon,
romarin sauvage

Empreinte

A propos du chef Jérôme LAURENT

Jérôme Laurent débute sa carrière aux côtés du chef Yannick Alléno au Meurice puis le suit pendant de nombreuses années. Ils collaborent ensemble au restaurant Terroir Parisien et au STAY. A ses côtés, il apprend tout ce qu'il sait et se passionne pour les terroirs et ceux qui les façonnent. En 2015, il collabore avec Aurélien Faure et Paul-Arthur Berlan au restaurant L'Escudella. Aujourd'hui, il ouvre Empreinte, son nouveau challenge en plein cœur de Paris, avec son frère Florian, où il sert une cuisine d'artisans.

A propos de Florian LAURENT

Florian, est aujourd'hui aux commandes d'Empreinte avec son frère Jérôme. Directeur de salle, il manie à la perfection son équipe. Après avoir longtemps travaillé chez Jacky Ribault ou aux Climats avec Carole Colin et Julien Boscus, il s'engage aujourd'hui dans l'aventure familiale.

Informations pratiques

Empreinte

3 rue Saint-Augustin
75002 Paris

Tel : +33 (0)1 45 08 13 76

contact@empreinte-paris.com

Site internet : <https://www.empreinte-paris.com/>

Réservations : <https://www.empreinte-paris.com/r%C3%A9servation>

Membre du Collège Culinaire de France

Ouvert du mardi midi au samedi soir
Déjeuner (de 12h et 14h) / Dîner (de 19h à 22h)

Tous les menus sont des menus « Découverte » au gré des marchés
(Et peuvent s'adapter à tous régimes alimentaires)

Menu déjeuner (entrée, plat, dessert) : 39 euros
Menu Saveur en 4 services : 59 euros (+32 euros accord mets et vins)
Menu Empreinte en 5 services : 75 euros (+40 euros accord mets et vins)
Menu enfant : (plat et desserts) : 25 euros
Privatisation possible

Nous suivre :



Crédit photo : Victoire Terrade