les 110 de TAILLEVENT
PARIS

Le restaurant *Les 110 de Taillevent* fête ses 10 ans
… et de nouveaux talents

La table œnologique de l'institution gastronomique du 8e arrondissement fête dix années d'une cuisine spontanée, bourgeoise et généreuse, d'accords mets et vins inédits à Paris, le tout dans un cadre contemporain signé Pierre-Yves Rochon, et de nouveau ouvert 7j/7.

Un nouveau Chef, Grant Waller

C'est l'esprit de famille qui souffle un peu plus encore en cuisine depuis janvier der-nier avec l'arrivée bonhomme et chaleureuse de Grant Waller, passé par les plus belles brigades : de L'Arpège au Pré Catelan, en passant par L'Arôme. Aujourd'hui, c'est une personnalité à l'instinct de continuité qui revendique la volonté d'ancrer ici une cuisine française sans sophistication superflue, simplement inscrite dans la mé-moire collective avec quelques recettes devenues incontournables au *110 de Taille-vent*. Comme celles du *pâté en croûte Tradition*, du *vol-au-vent à la financière*, de la *mousse chaude au chocolat noir* et autres *Délices de votre enfance*… Une arrivée qui sonne comme un retour aux sources aussi pour cet amoureux des produits et des saisons, qui connait bien « la maison » pour avoir été le sous-chef du Taillevent pendant 12 ans.

Nouveau chef-sommelier, nouvelle approche

C'est l'arrivée de Maxime Barreau qui vient incarner la démarche plus sensorielle des 110 accords de mets et vins initiés par la maison. C'est désormais par l'émotion que le mariage est célébré… Pour chaque plat, quatre propositions : Sérénité, Au-dace, Plénitude, Secret. Et c'est à ce passionné déjà expert qu'il revient d'accompa-gner chaque convive dans la recherche d'un accord intuitif ou plus inattendu, dans le choix d'un millésime à son apogée ou d'une dégustation à l'aveugle… Une expé-rience nouvelle et sensorielle à travers laquelle l'identité des *110 de Taillevent* prend toute sa dimension : celle d'un restaurant œnologique. Avec plus de 2000 références, et 24 propositions qui se renouvellent tous les quinze jours parmi les 110 vins au verre, *Les 110 de Taillevent* déroule un concept unique à Paris. Avec des allocations introuvables ailleurs dans la capitale sur ce format individuel…

Ce qui ne change pas ? La possibilité de se faire plaisir en restant accessible. Pour chaque plat : quatre propositions au verre ou demi-verre, quatre conforts de tarifs.

Au comptoir ou en salle

C'est Alexandre Mounier, passé par de prestigieuses maisons comme Le Balzac et Le Clarence, qui veille désormais au confort des convives de ce lieu à la fois intemporel et décontracté. Bien décidé à respecter jusque dans le service attentionné, discret et jamais obséquieux, l'ADN de ce cadre imaginé par le décorateur Pierre-Yves Rochon

: celui d'une table chic, jamais intimidante. Ouverte aux ami(e)s, familles et relations d'affaires… Alternant en salle, les jeux de lumières sur les claustras de bouteilles graphiques, l'atmosphère enveloppante du bois blond omniprésent et des tableaux à la feuille d'or illustrant chaque vignoble français. Plus convivial encore, les millé-simes sont alignés comme un trésor visible face au bar longiligne sur lequel on dresse le couvert. Le soir, c'est une ambiance plus tamisée qui prend le dessus à la lueur des bougies et d'une bande-son discrète, sur-mesure.

« *A l'image de la table gastronomique, Les 110 de Taillevent gagne en rondeur et en nuances … J'ai envie que l'on ne vienne pas seulement y célébrer le vin, mais aussi l'amitié et le par-tage* » Alexandre Mounier, Directeur des 110 de Taillevent

Le restaurant Les 110 de Taillevent réouvre 7j/7j 40 couverts en terrasse Demi-verre et verre de vin, de 3 € à 250 € 110 vins au verre, 25 propositions culinaires