

L'ABSINTHE

ADRIEN BERNIER, NOUVEAU CHEF DE L'ABSINTHE

Place du marché Saint Honoré, le bistro de la famille Rostang, l'Absinthe, brille depuis 2004 avec ses propositions créatives et sa cave à absinthes unique. Alliant subtilement produits du terroir et propositions originales, le chef Adrien Bernier a pris la tête des fourneaux pour insuffler un vent nouveau de bistronomie et délices canailles.

Adrien Bernier est devenu cuisinier tardivement - pourtant, la cuisine était en filigrane de sa vie depuis son enfance. Cet ancien ingénieur industriel a fait carrière jusqu'à ses 30 ans. Mais enfant, il partait chasser poulpes et seiches en Méditerranée, que sa grand-mère cuisinait, sans se douter que cette passion allait le gagner. Comme un signe du destin, un de ses amis lui propose de l'aider à la plonge dans son restaurant à Paris république. Révélation : il observe le rythme de la cuisine et plonge cette fois-ci dans la marmite en étant commis pendant 8 mois. Il part ensuite dans le 15ème arrondissement découvrir la bistronomie joyeuse et canaille des établissements du chef Benoît Gauthier : d'abord commis 6 mois au Petit Pan, avec le chef Adrien Cachot - puis avec Benoît au Grand Pan pendant 2 ans. Il apprend, observe et développe une cuisine maligne, goûteuse, axée sur le produit, avec la juste balance créative. Il part ensuite rejoindre Thibault Sombardier chez Antoine pendant 2 ans, pour découvrir la cuisine étoilée et le poisson sublimé. Mais la bistronomie le rattrape et il devient sous chef de Mensae dans le 19ème, bistro de Thibault Sombardier, pour parfaire ses gammes. Été 2022, Adrien Bernier arrive comme chef de L'Absinthe, entouré de la famille Rostang.



Chef autodidacte, Adrien aime cuisiner les produits de la mer comme le lieu noir, snacké, accompagné de salsifis rôtis et émulsion de raifort ou encore le poulpe rôti, servi avec des cocos de Paimpol et une émulsion de curry japonais. Sa créativité l'entraîne à décliner les acras de morue traditionnels dans une version végétarienne, avec coriandre, gingembre et sauce chien - ils peuvent se commander en entrée comme en plat. Mais les viandards ne sont pas en reste avec des beaux morceaux grillés au feu de bois, comme la picanha de bœuf Black Angus de la ferme de Creekstone. En dessert, gourmandise bistrotière la mousse légère au chocolat noir noisettes caramélisées et glace vanille, taquine la tarte aux prunes rouges, crème d'amande et compotée de prunes.

Et pour accompagner, Philippe Morel, le directeur de salle n'a de cesse de partager son amour pour l'Absinthe avec une cave garnie de plus de 70 références de France et d'ailleurs, pour découvrir les secrets de la fée verte.



L'Absinthe

24 place du marché Saint Honoré - 75001 Paris

Fermé le samedi et le dimanche

Entrées à partir de 9 € / Plats à partir de 20 € / Desserts à partir de 10 €