ALDEHYDE

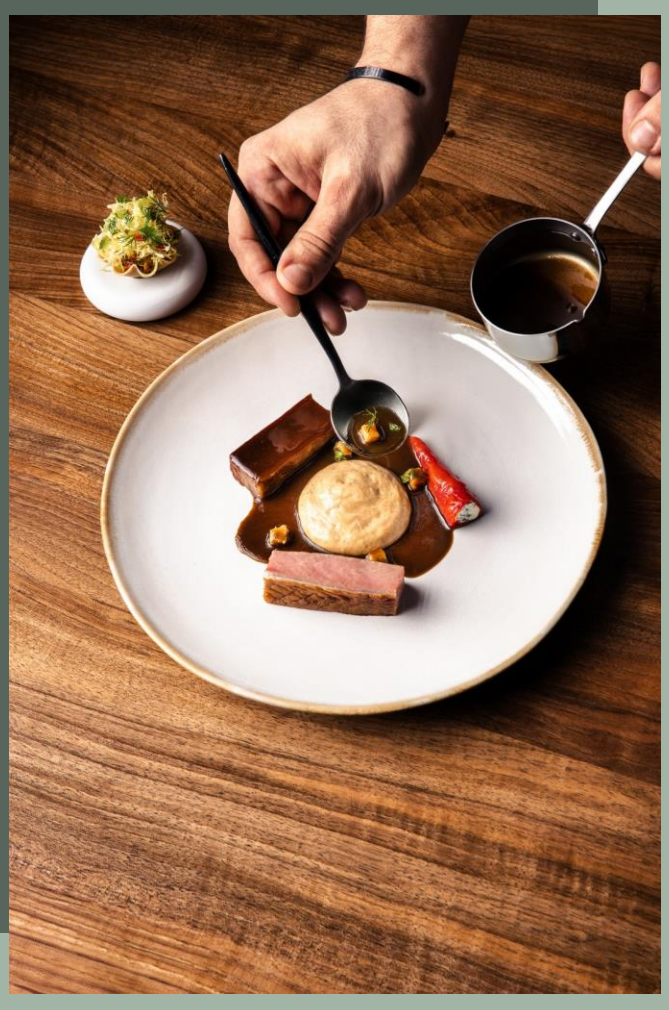
LA PREMIÈRE TABLE DU CHEF YOUSSEF MARZOUK OUVRE À LA RENTRÉE

Après une carrière remarquable dans les cuisines de grands restaurants parisiens, le chef Youssef Marzouk ouvre sa première table gastronomique en tant que chef-propriétaire, au cœur du Marais. Aldehyde, où la cuisine gastronomique française est ponctuée par les influences tunisiennes du chef, accueillera ses premiers convives à la rentrée.

"Aldehyde" : nom de la molécule conïenue dans la coriandre, refléïanï ainsi le caracïère disïincïif de sa cuisine.

Aldehyde est le premier restaurant du chef Youssef Marzouk. Pour ce fils d'un père pâtissier et d'une mère restauratrice, baigné très jeune dans cet univers, la voie n'était pas toute tracée. Avec une incursion dans des études scientifiques d'où il ressortira major de sa promotion en chimie, Youssef n'a pas oublié ses rêves d'enfant, captivé et apaisé dès que sa maman le mettait devant l'émission culte de Joël Robuchon "Bon appétit bien sur !". Il change de cap pour un BTS cuisine, qu'il obtient en 2015, et de prestigieux stages notamment aux côtés du chef Christophe Raoux, puis il peaufine ses compétences en pâtisserie en participant au championnat de France des desserts où il se classe cinquième au niveau national. En 2017, il devient commis au Ritz sous les ordres de Nicolas Sale pour finir chef de partie. Puis il rejoint le chef Tomy Gousset pour être chef pâtissier puis chef de partie dans son restaurant étoilé de 2019 à 2021. Il rentre ensuite au restaurant Le Tout-Paris du Cheval Blanc, pour être le sous chef de William Bequin. Il s'imprègne alors du travail et de la signature des sauces, auprès d'Arnaud Donckele qui va forger sa carrière de cuisinier.

Youssef imagine une cuisine où ses souvenirs d’enfance, gourmands et épicés, viennent côtoyer l'exécution et la précision maîtrisées d’une cuisine française épurée. Inspiré par ses racines tunisiennes et ses voyages, le chef propose une cuisine qui célèbre les vinaigres, herbes et épices, avec des touches de modernité : le canapé de carotte et cumin, variante de la kemia tunisienne, ouvre les palais par sa puissance aromatique. La selle d’agneau est travaillée en deux façons, à la fois rotie rosée puis laquée d’un suc d’anguille au barbecue et pensée comme un pressé, confit dans son jus. Un piquillos farci d’un fromage frais aux herbes et légèrement citronné vient répondre à un siphon dans l’esprit d’une slata mechouia. La tartelette d’effiloché d’agneau aux épices, surmontée d’une salade à la vinaigrette d'anguille, vient apporter une fraîcheur exquise. Les parfums floraux du pré-dessert au géranium rosa et notes de citron rafraîchissent et transportent dans un univers singulier. Et dans l’esprit d’un After Eight, souvenir sucré quelque peu pêché, le chocolat se mue en version fumée dans un dessert où la tagète vient se mêler avec légèreté.



Pour la décoration des lieux, Youssef Marzouk a fait appel à la décoratrice d’intérieur Séverine Nenciarini, promettant un espace élégant et chaleureux où les influences organiques des pierres apparentes se marient au vert apaisant des murs. Le chef a à cœur que ce lieu de partage, symbolisé par sa cuisine ouverte, fasse tomber les barrières entre les cuisines et le service, en laissant aux cuisiniers l'occasion de présenter, à table, leurs assiettes.

ALDEHYDE

Au déjeuner
Entrée/ Plat/ Dessert : 45€
Entrée/ Plat : 35€

5 rue du Pont Louis-Philippe, 75004 Paris
Du mardi au samedi
De 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h.
Réservations : 09 73 89 43 24

Au dîner
Menu en 5 temps : 95€
Menu en 7 temps : 120 €