



ALDÉHYDE ÉCRIT SON NOUVEAU CHAPITRE

À l'aune de ses trois années d'existence, le restaurant Aldéhyde dévoile ses changements majeurs. Louis Beaurepaire, Julian Patary et Thibault Blanche prennent la direction collective du restaurant en septembre, écrivant l'histoire déjà commencée avec Youssef Marzouk à l'ouverture. Ensemble, ils prolongent le sillage d'Aldéhyde, avec leur belle gastronomie française bousculée par des accords à la fois surprenants et évidents.

Après presque 3 années à travailler avec le chef Youssef Marzouk, le trio Louis Beaurepaire, Julian Patary et Thibault Blanche prend la tête du restaurant Aldéhyde pour écrire un nouveau chapitre. Déjà associés avec lui à l'ouverture, c'est une passation naturelle qui s'effectue en septembre prochain.

Leur rencontre remonte entre 2020 et 2021, au Cheval Blanc Paris, où Youssef, Julian et Louis se croisent et évoluent dans cet établissement prestigieux. Ils partent ensuite chez Jacques Faussat (Paris 17ème) et font la connaissance de Thibault, alors en salle. Une alchimie naît et le projet d'une ouverture commune se dessine avec Aldéhyde, où Youssef Marzouk prend la tête de la cuisine, tout en travaillant de concert avec l'équipe.

A présent, Louis, Julian et Thibault souhaitent composer une partition plus personnelle - écartant les influences tunisiennes propres à Youssef Marzouk - où la gastronomie française se révèle avec des accords éclatants, entre vinaigres, végétaux, macérations ou condiments. Forts de leurs expériences dans des restaurants exigeants, le trio assume l'identité française de la cuisine, où les contrastes cherchent l'émotion, où l'équilibre est guidé par l'intensité.

La tartelette à l'oignon et figue est rehaussée d'un lait d'oignons suave et intense. La raviole d'escargots de Bourgogne s'accompagne de poireaux et d'un bouillon terre-mer profond, avec une émulsion persillade et tuile de pain. Le lieu jaune de ligne se pare d'une association tomate et olive noire, contrebalancé par la fraîcheur de la fleur de rose et du sumac. Le chocolat en dôme et poire est relevé au poivre long.

Julian et Louis imaginent un menu à quatre mains et Thibault assure un service sur mesure, dans cette salle intime où la cuisine ouverte trône face à l'entrée.

ALDÉHYDE SE PARE D'UNE
AUTRE COMPOSITION, OÙ UN
VENT DE FRAÎCHEUR ET DE
NOUVEAUTÉ VIENT BOUSCULER
CETTE RENTRÉE.

INFORMATIONS PRATIQUES

Déjeuner

Menu en 4 temps : 75€

Dîner

Menu Ecllosion (5 temps) : 110€

Menu Signature (7 temps) : 135€

5 Rue du Pont Louis Philippe 75004 Paris

Ouvert du mardi au vendredi

De 12h à 13h et de 19h30 à 20h30

