

Le Grand Gourmand

ANTONY CLÉMOT OUVRE « LE GRAND GOURMAND » À PARIS DEUX ADRESSES, UNE MÊME PASSION DU GOÛT

Le Chef Antony Clémot ouvre le 5 mai un nouveau lieu gastronomique dans le quartier des Batignolles à Paris : un restaurant et un comptoir réunis sous la bannière Le Grand Gourmand. Deux adresses, une seule promesse : celle d'une cuisine qui joue avec les sens.

Rendez-vous le 5 mai. Ce jour-là, le chef Antony Clémot et ses équipes inaugurent un nouveau lieu gastronomique à Paris, dans le quartier des Batignolles. Baptisé Le Grand Gourmand, il sera décliné en deux adresses : Le Restaurant, situé au 68 rue des Dames et le Comptoir, juste à côté, au 66. Deux portes, deux atmosphères, mais une même philosophie chère à ce cuisinier qui a travaillé pour de belles maisons en France et à l'étranger : « être un grand gourmand, c'est un état d'esprit, c'est transmettre son amour de la cuisine, c'est comprendre qu'elle unit, rapproche, console parfois ».

Deux lieux d'exception

1. Le Restaurant. Situé au 68 rue des Dames, le lieu offre un décor élégant et chaleureux signé des architectes Tom Bénard et Jaafar Chhah (Atelier Cibé), les mêmes qui ont conçu le nouvel écrin de Cédric Grolet près de l'Opéra à Paris consacré au chocolat. Cuisine généreuse, sincère, moderne, ancrée dans le terroir : sa carte témoigne du sens que Antony Clémot et son équipe veulent donner à leur travail : le goût du vrai et l'amour du partage.

2. Le Comptoir. Situé au 66 rue des Dames, l'ambiance y est décontractée, pensée pour se retrouver sur le pouce en sortant du bureau ou pour une soirée improvisée entre amis. Ici, on cultive le charme si particulier du quartier Batignolles celui d'un village combiné à une vraie vie de quartier où demeure le Paris authentique. Un charme réhaussé par la signature maison, avec la même passion du produit et la même exigence de qualité.

Une équipe inspirée

Drouant, le Vieil Ami, Cheval Blanc St-Barth, le Brando, Monsieur Dior avenue Montaigne : Antony Clémot et son équipe ont grandi ensemble dans ces maisons. Ils forment aujourd'hui une véritable « bande », revendiquée comme telle, unie par la même passion pour la cuisine de goût, la simplicité, la convivialité et la précision.

