



Le Chalet des îles Daumesnil ouvre ses portes à Marie-Victorine Manoa

Après Manon Fleury, c'est au tour de Marie-Victorine Manoa de récupérer les clefs de cette maison de campagne qu'est le Chalet des îles Daumesnil pour y exprimer son âme et son talent. Marie-Victorine Manoa signe la carte de ce nouveau Perchoir pour retrouver l'ambiance et les saveurs de son enfance. Un restaurant populaire dans le sens le plus noble du terme. Nature et nourriture au bord de l'eau, accompagnée de la maison de gin bio Anaë.

La nostalgie heureuse

« Quand on s'promène au bord de l'eau, comm' tout est beau, quel renouveau, Paris au loin nous semble une prison, on a le cœur plein de chansons. » Avec sa belle équipe, Jean Gabin filait à Nogent-sur-Marne.



© Victoire Terrade

Ici, accompagnées côté boisson par la maison française de gin Anaë, c'est en direction du Bois de Vincennes que file Marie-Victorine Manoa et sa belle brigade.

« On sort du métro et pour arriver à bon port, on est obligé de marcher ! » confie la cheffe. « On laisse le stress derrière soi, la déconnexion est totale, c'est comme si on partait en week-end. » C'est en faisant le tour du lac Daumesnil, « aux trémolos des p'tits oiseaux », que Marie-Victorine Manoa a su qu'elle voulait signer une résidence dans l'un des huit lieux étonnants du groupe Le Perchoir.

« Ce sera une guinguette populaire assumée, avec des plats délicieux à des prix accessibles. »

Plus facile à dire qu'à faire. Pas pour Marie-Victorine, biberonnée à l'ambiance du bouchon de son père, sur les bords de Saône, à Lyon. « Toute petite, j'adorais quand le père Bibet ramenait la friture en casier, les anciens se rassemblaient autour d'une bouteille, il y avait des plats à partager, on se parlait. »

En souvenir de ces moments-là, de ces endroits-là, qui se font rares à deux pas du cœur des villes, elle a imaginé une table qui s'affranchit des codes, des étiquettes et des concepts dans le vent. De très bons produits peu travaillés, des plats simples préparés par des cuisiniers, une belle carte de cocktails signée Anaë, des vins pensés avec un ancien du Baratin, un lieu vivant, rassembleur et sans tralalas. L'après-travail comme l'après-vendange.



© Victoire Terrade

Un banquet au bord de l'eau

C'est bien joli, tout ça, mais qu'est-ce qu'on mange ? Pour commencer, des hors-d'œuvre, dans leur modeste noblesse. Un bol de salade, une soupe bien fraîche, du hareng ou du maquereau pommes à l'huile, des œufs mimosa, pourquoi pas des tomates farcies. Équipes de salle et de cuisine passeront de tables en tables, façon banquet, pour déposer, ou pas, ces plats à partager selon les envies des commensaux. On en connaît peu qui résisteront à taper joyeusement dans la terrine, différente presque chaque jour.

Deux hors d'œuvres, un au poisson, un autre à la viande, deux végétales et une avec des légumineuses. Même chose côté plats avec une proposition végétarienne, un poisson et une viande. « La tradition de la cuisine populaire française mais rafraîchie, plus végétale, moins crémée, moins beurrée, avec des herbes de cueillette », insiste Marie-Victorine. Elle viendra sans doute avec la truite du Mézenc qu'elle aime tant sublimer, ou le sabodet typique du mâchon de son enfance, casse-croûte matinal qui lance la journée sur de très bonnes bases. Et puis, en clin d'œil à cette double résidence entre la cheffe et le gin Anaë, se glisse une tourte de blettes au thym citron et maceron (éléments aromatiques phares du spiritueux).

Au dessert, place à la tarte au sucre et au sarrasin, à la pavlova aux fraises, aux bugnes ou au riz au lait avec son caramel au babeurre. Et mille autres surprises réservées par une cheffe aussi créative que généreuse, à l'image de ces truffes au chocolat et fenouil.

L'île Anaë

Le Chalet des Îles Daumesnil, c'est aussi une offre de cocktails en partenariat avec la jeune maison Anaë. Cet été, le rafraîchissant "Échec et Maté" ou le réconfortant "Pêche à la ligne" à base de gin de la maison, de pêche et de basilic auront la part belle sur cette carte co-créée avec nos mixologues et Anaë. Anaë est un gin français bio distillé artisanalement à partir d'un alcool de raisin et embouteillé en Charente, dans le strict respect du terroir, de la biodiversité et de l'humain.

Le Chalet des îles Daumesnil, un nouvel havre de paix parisien signé Le Perchoir. À l'aube du printemps 2023, le groupe le plus perché de Paris, a lancé cette nouvelle adresse au cœur du bois de Vincennes. Au menu : de jolies envolées gustato festives de jour comme de nuit, dans un cadre bucolique et dépaysant. À l'intérieur, un bar trônant dans un salon au style victorien. Une salle d'écoute privative. Un restaurant tout de bois vêtu. À l'extérieur, la terrasse et le jardin de ce restaurant ainsi qu'un bar Anaë et la cabane de l'île tout deux entourés d'une immense terrasse avec vue sur le lac. Cette bâtisse au bord de l'eau promet de belles soirées animées par les DJ résidents du Perchoir. Le cadre est idyllique, adapté aux parisiens en recherche d'une parenthèse champêtre, mais aussi aux familles à la recherche d'espace.



© Victoire Terrade

Informations pratiques

Le Chalet des îles Daumesnil
Route des îles, île de Reully, Bois de Vincennes, 75012 Paris

RESTAURANT

Déjeuners et dîners
Du jeudi au dimanche
Menu : 55€

BAR & CABANE DE L'ÎLE

Mercredi - samedi : de 12h à 00h
Dimanche : 12h jusqu'au soleil couchant

À propos du Perchoir

Référence majeure de la nuit parisienne depuis 2013, la bande du Perchoir (8 adresses dans la capitale) ne s'est jamais endormie sur ses lauriers. Inventeurs du «rooftop à la française», elle décline aujourd'hui ses savoir-faire : conception de lieux, restauration, événementiel, innovation RSE, art contemporain, production musicale... Leur histoire est aussi celle d'une capitale tournée vers l'avenir, ouverte à la nouveauté et consciente des enjeux environnementaux.

<https://leperchoir.fr/>

Instagram : @chaletdesilesd

À propos d'Anaë

Projet intrapreneurial mené par Pauline Raffaitin au sein du Groupe familial Bollinger, Anaë Gin a pris – dès sa création en 2021 - des engagements forts sur la qualité, la transparence, la traçabilité, le soutien à l'économie locale et la préservation de la biodiversité.

Produit à partir d'alcool de raisin et de 8 botaniques (baies de Genièvre, Thym citron, fleurs de Bleuet, Camomille, graines de Coriandre, Fenugrec, Verveine citronnée et Maceron sauvage), ce Gin français bio d'exception est distillé artisanalement et embouteillé en Charente. Le choix de ses botaniques (certifiés bio par l'organisme ECOCERT), leurs provenances et le savoir-faire des producteurs ont été déterminants dans sa recette signée en collaboration avec Dominique Touteau (Maître de Chai des cognacs Delamain depuis plus de 30 ans).

Anaë est marqué par une fraîcheur intense, un équilibre subtil et des notes florales avec une pointe délicate d'agrumes et d'épices. L'utilisation de Maceron sauvage de l'Île de Ré, plante locale surnommée le "poivre des marais", lui offre une profondeur aromatique unique.

<https://www.anae-gin.fr/>

Instagram : @anaegin

