

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

che napan



OUVERTURE

CHENAPAN, LA TABLE TURBULENTE
DE BRUNO LAPORTE ET FLORENTIN FRAILLON
OUVRE DANS LE 9ÈME À PARIS



CHENAPAN, TABLE TURBULENTE

C'est en plein cœur du 9^{ème} arrondissement de Paris que Chenapan a pris ses quartiers depuis mai 2023 ! Table turbulente, cuisine polissonne, le restaurant chahute les codes et déroute les sens, avec beaucoup de goût(s). Chenapan c'est un lieu chaleureux, un endroit intimiste de 18 places assises où la cuisine ouverte se mêle à la salle.



Aux commandes de cette table gastronomique, le chef Bruno Laporte et son associé directeur de salle Florentin Fraillon. Après avoir passé de belles années ensemble à Ze Kitchen Galerie (chef William Ledeuil à Paris), ils ouvrent aujourd'hui Chenapan.



Démarche responsable, producteurs et artisans français, ils vous accueillent dès maintenant dans leur premier restaurant avec turbulence et bienveillance.



TABIE TURBULENTE

A Chenapan, les deux menus uniques changent tous les jours au fil des arrivages des producteurs et selon les envies du chef. Avec toujours le même souhait de surprendre à chaque venue. On retrouve à la carte du lancement : betterave, katsuobushi et cacahuète en entrée ; homard rôti, satay, jus de volaille et pomme paille pour le plat ; et un dessert autour du blé en provenance des hauts de Provence. La cuisine de Bruno est au service du goût, gourmande et ludique avec une inspiration asiatique.

Vaisselle en céramique, playlist aux sons hip hop, ambiance chaleureuse avec un service attentif et des recettes soignées, bienvenus à cette nouvelle table turbulente où le plaisir est au rendez-vous !



Bruno et Florentin, amis et co-fondateurs de Chenapan. Retrouvez plus d'infos dans les pages qui suivent.

HISTOIRE DE BONNES QUILLES

A Chenapan, le vin a aussi sa place et pas des moindres ! Florentin propose avec passion une carte dévoilant le vignoble français. Elle sera complétée au fur et à mesure des mois par des vins étrangers de sélection. Aucune barrière sur les styles (vins nature ou conventionnel), la seule envie est de trouver des "petites pépites" et de faire plaisir. Les vigneronns choisis ont tous une éthique de travail irréprochable (Peyre Rose, Frédéric Cossard ou Bonnigal Bodet pour n'en citer que quelques-uns) et la grande majorité des domaines travaille en biodynamie : des valeurs fortes partagées avec Chenapan.

Pour la partie softs, le souhait est de faire un accord se rapprochant le plus possible de celui des vins. Macérations végétales, vins désalcoolisés, kéfir ou kombucha, Florentin s'amuse à vous faire sortir des sentiers battus, à la demande.



“

DÉMARCHE RESPONSABLE

Chenapan repose sur un modèle vertueux,
durable et économiquement viable.

En cuisine comme en salle, l'engagement
écologique est présent pour réussir à développer
une entreprise respectueuse de la planète, des
équipes et clients au quotidien. Producteurs
engagés, gestion des déchets, collaboration
avec une société de compost, triage précis de
tous les matériaux perdus, utilisation de
contenants réutilisables, diminution maximale du
plastique en cuisine, aucun emballage jetable,
etc.

Un restaurant responsable et engagé en plein
coeur de la capitale.

”



PORTRAIT :

FLORENTIN FRAILLON

Bercé depuis le plus jeune âge par le monde de la restauration, Florentin est fils de parents restaurateurs en Île-de-France. Très bon élève, sa vocation de directeur de salle est apparue comme une évidence. C'est la voie qu'il a suivie en passant notamment au Plaza Athénée durant son cursus scolaire. En parallèle des études, il commence à travailler pendant le week-end et les vacances dans le restaurant de Christian Constant, au Violon d'Ingres à Paris : une excellente école de la vie qui le forme à la gastronomie française et à la rigueur d'une table étoilée. Son BTS en poche, il part faire ses armes à Londres chez Joël Robuchon où il renforce son apprentissage dans l'univers de la haute gastronomie. Il choisit de rentrer en France chez Christian Constant et en 2015, c'est le vrai tournant de sa carrière : la rencontre du chef William Ledeuil. Il intègre le restaurant étoilé en tant que chef de rang avant d'être propulsé directeur de salle en 6 mois. Il accompagne la maison pendant 7 ans et y fait la rencontre de Bruno. Le début d'une belle histoire qui continue aujourd'hui avec l'ouverture de Chenapan en tant qu'associé et directeur de salle.

PORTRAIT :

BRUNO LAPORTE

Très attaché à ses racines auvergnates, Bruno Laporte s'est formé dès l'âge de 15 ans aux classiques français chez Emmanuel Hodencq à Clermont-Ferrand, avant de partir à Arles chez Jean-Luc Rabanel pour découvrir le monde végétal. Son intuition et son envie d'explorer de nouveaux univers le mènent ensuite chez Xavier Beaudiment pour l'ouverture du restaurant « le Pré » à Clermont-Ferrand. En 2014, il décide de partir à Paris et croise rapidement la route du chef William Ledeuil (Ze Kitchen Galerie), une rencontre décisive qui va lui permettre d'évoluer en occupant différents postes à responsabilité. Assoiffé de nouvelles découvertes, Bruno choisit de partir en Asie fin 2019 pendant 4 mois pour se rapprocher des goûts explorés au Kitchen. A son retour, il se challenge avec de nouveaux défis : Noma au Danemark, résidence chez Fulgurances à Paris, résidence à L'Innocence à Paris, entre autres... Il prend le rôle d'associé et de chef aujourd'hui avec l'ouverture de Chenapan.



BON À SAVOIR

Depuis qu'ils se connaissent, Bruno et Florentin ont toujours plaisanté avec l'idée d'ouvrir un restaurant ensemble. Aujourd'hui, ils l'ont fait : longue vie à Chenapan !

Adresse ?

Chenapan
28 rue de la Tour d'Auvergne
75009 Paris

Horaires et places ?

Au diner du mardi au samedi à partir de 19h
Au déjeuner les vendredi et samedi à partir de 12h
18 places assises, 30 places en format cocktail debout

À la carte ?

2 menus proposés :

- 59€ - entrée, plat au choix, dessert
- 79€ - 2 entrées, 2 plats, dessert

Avec accord :

- Accord mets et vins sur-mesure
- Accord mets et boissons softs sur-mesure

Carte des vins entre 40€ et 400€ la bouteille

Réservation et privatisation ?

Réservation sur chenapan-restaurant.fr ou au +33 (0)1 45 23 99 13
Privatisation possible (hors service d'ouverture)



CHENAPAN, TABLE TURBULENTE
crédit photo : Studio Papi aime Mamie



CHENAPAN, TABLE TURBULENTE
crédit photo : Studio Papi aime Mamie



CHENAPAN, TABLE TURBULENTE
crédit photo : Studio Papi aime Mamie



CHENAPAN, TABLE TURBULENTE
crédit photo : Studio Papi aime Mamie



CHENAPAN, TABLE TURBULENTE
crédit photo : Studio Papi aime Mamie



CHENAPAN, TABLE TURBULENTE
crédit photo : Studio Papi aime Mamie



CHENAPAN, TABLE TURBULENTE
crédit photo : Studio Papi aime Mamie



CHENAPAN, TABLE TURBULENTE
crédit photo : Studio Papi aime Mamie



CHENAPAN, TABLE TURBULENTE
crédit photo : Studio Papi aime Mamie



CHENAPAN, TABLE TURBULENTE
crédit photo : Studio Papi aime Mamie



CHENAPAN, TABLE TURBULENTE
crédit photo : Studio Papi aime Mamie



CHENAPAN, TABLE TURBULENTE
crédit photo : Studio Papi aime Mamie



CHENAPAN, TABLE TURBULENTE
crédit photo : Studio Papi aime Mamie



CHENAPAN, TABLE TURBULENTE
crédit photo : Studio Papi aime Mamie



CHENAPAN, TABLE TURBULENTE
crédit photo : Studio Papi aime Mamie



CHENAPAN, TABLE TURBULENTE
crédit photo : Studio Papi aime Mamie



CHENAPAN, TABLE TURBULENTE
crédit photo : Studio Papi aime Mamie



CHENAPAN, TABLE TURBULENTE
crédit photo : Studio Papi aime Mamie



CHENAPAN, TABLE TURBULENTE
crédit photo : Studio Papi aime Mamie



CHENAPAN, TABLE TURBULENTE
crédit photo : Studio Papi aime Mamie



CHENAPAN, TABLE TURBULENTE
crédit photo : Studio Papi aime Mamie