

Robert Mendoza s'installe chez Cloche : une nouvelle carte au croisement des cultures



Le chef californien **Robert Mendoza** – Basé à Paris depuis plusieurs années, a posé ses couteaux chez Cloche.

Un chef formé dans les plus grandes maisons, acteur de la bistronomie parisienne

Formé dans des établissements de renom tels que *The Willows Inn*, *Blue Hill at Stone Barns* ou encore *Hertog Jan*, il s'est imposé sur la scène parisienne en ouvrant *Le Saint Sebastien* (2018) puis en insufflant son énergie créative à *Vivant Deux*, contribuant ainsi à l'essor de la bistronomie.

Une cuisine de saison entre tradition française et influences mexicaines

Sa cuisine de saison, centrée sur le produit, tisse un lien subtil entre la grande tradition gastronomique française et les saveurs intimes de ses racines mexicaines. Chez Cloche, il

signe une carte courte et vibrante, qui célèbre la convivialité et le partage tout en faisant dialoguer terroirs français et références latino-américaines.

Une cuisine conviviale entre terroirs français et influences latino-américaines

À l'apéritif, les croquettes de pommes de terre au pecorino ou la Cecina de León ouvrent le bal avec gourmandise. En entrée, le crudo de truite à la vinaigrette citronnée et les escargots de Bourgogne font écho aux classiques français revisités avec subtilité. Côté plats, le filet de bar au beurre-dashi et œufs de truite, ou en version luxe avec caviar, côtoie le coquelet rôti accompagné de salade frisée à la vinaigrette de Dijon, ainsi que l'onglet Black Angus, servi avec une sauce aux trois poivres. En dessert, la crème caramel relevée d'orange et de mezcal ou le crémeux chocolat à l'huile d'olive et fleur de sel terminent le repas sur une note douce et audacieuse.



À PROPOS DE ROBERT MENDOZA

Chef américano-mexicain formé dans des maisons d'exception comme The Willows Inn, Hertog Jan ou Verjus, Robert Mendoza mêle avec finesse cuisine française classique et saveurs mexicaines. Après avoir marqué la scène parisienne avec Le Saint Sébastien et Vivant Deux, il poursuit aujourd'hui son engagement culinaire chez Flor Cantina et Cloche, où il célèbre ses racines à travers une cuisine sensible, généreuse et inspirée.

À PROPOS DE CLOCHE

Située dans le 1er arrondissement de Paris, Cloche est une brasserie française d'inspiration art déco qui réinvente avec audace les classiques de la cuisine parisienne. Installée dans l'ancienne Cloche des Halles, cette adresse culte conserve sur sa façade d'époque une cloche imposante, vestige du XVIIIe siècle, époque où le marché des Halles animait tout Paris. Dans un décor contemporain signé Rodaa Studio, le chef californien Robert Mendoza propose une cuisine française moderne, subtilement teintée d'influences

Cloche
PAR ROBERT MENDOZA

mexicaines. À la croisée des deux plus anciennes rues de la capitale, Cloche incarne ainsi l'esprit de la brasserie parisienne, réinventée pour aujourd'hui.