



COMICE

Il est des adresses que l'on voudrait garder pour soi, tant ce qu'elles offrent est rare. Comice est de celles-là : un trésor discret, connu des amateurs éclairés, légèrement à l'écart de l'agitation du centre parisien, et qui, depuis ses débuts, renouvelle avec justesse le genre du restaurant gastronomique. Dans ce lieu à part, se rencontrent une cuisine française de haute volée, un cadre raffiné et une ambiance profondément chaleureuse et accueillante. Une invitation à redécouvrir l'une de ces rares adresses, qui en presque une décennie d'existence, a su faire l'unanimité.





L'ALCHIMIE D'UN DUO

Comme dans ces maisons françaises où l'esprit de famille façonne l'identité, l'histoire s'écrit à deux voix. Noam Gedalof en cuisine, Etheliya Hananova, en salle, orchestrent ensemble une partition où tout semble fluide, presque évident. Un tandem dans la vie, comme à chaque service, dont la complicité contagieuse donne le ton du lieu.

En 2014, ils quittent leur Canada natal pour rejoindre la France et s'installent à Paris. Ensemble, ils travaillent au Sergent Recruteur, où ils affinent leur approche, prennent leur marque et s'imprègnent de la culture culinaire parisienne.

Si ce n'est pas l'objectif au départ, très vite, une idée s'impose. Convaincus qu'il existe une place pour une gastronomie à la fois précise, vivante et accessible, ils prennent une décision: ouvrir leur propre restaurant. Un lieu qui célèbre la grande cuisine, sans en figer les codes.

Comice était né.

UN GRAND RESTAURANT INTIMISTE

Le cadre, à l'image de la cuisine, prolonge cette même intention. En écho à leur approche intime et sur-mesure, le couple a su composer un décor qui se déploie dans un espace d'une douzaine de tables, où dialoguent avec subtilité esthétique contemporaine et pièces de caractère chinées. La porcelaine délicate y côtoie des couverts en argent dépareillés; les nappes blanches impeccables répondent à des bouquets au charme presque romanesque; au mur, un grand tableau intemporel signé Peter Hoffer vient ancrer l'ensemble.

Un travail de composition qui se savoure autant dans la salle que dans l'assiette, où ces détails non comestibles participent pleinement à la sensation d'être bien, et au bon endroit. Rien de figé, ni de démonstratif, ce qui n'empêche pas l'établissement de décrocher sa première étoile au guide Michelin quelques mois seulement après son ouverture, en 2018. Pourtant, Comice échappe aux catégories, se soustrait aux étiquettes, et écrit, à sa manière, de nouvelles règles du jeu.





L'ART DE RASSEMBLER

Le nom dit tout de cette atmosphère conviviale. Comice évoque un lieu de rassemblement, un espace de partage et de lien autour du beau produit. Cette même proximité se retrouve dans les relations que le duo entretient avec ses producteurs, artisans et vignerons: des liens construits dans le temps, nourris par la confiance, la fidélité et l'exigence partagée.

L'esprit chaleureux irrigue aussi tout le restaurant. Dès l'entrée, Etheliya, en parfaite maîtresse de maison, distille un accueil d'une rondeur instinctive et instaure une proximité immédiate. En salle, la cohésion des équipes crée un ballet fluide et harmonieux, dans un équilibre subtil: présence mesurée, jamais imposante, avec cette sensation rare d'être reçu comme chez des amis, sans manière ni mise en scène.

Et puis, il y a cette capacité, plus subtile, à rassembler des publics les plus divers. Les gourmets avertis et les connaisseurs de vins y apprécient la précision qu'ils recherchent, tandis que les amateurs de bonne table y trouvent une porte d'entrée libre, sans cérémonial et spontanée.

L'ensemble de la carte suit cette même logique. Pas de menus à tiroirs ni de succession d'amuse-bouches, mais une proposition qui renoue avec les riches heures de la cuisine française: une progression lisible en quatre, cinq ou six temps, selon le choix du convive. Inspirée des menus de la cuisine bourgeoise, elle s'ouvre à une liberté réelle: composer son expérience à la carte, offrant aux habitués comme à ceux qui aiment choisir selon leurs envies la possibilité de revenir, pour toutes sortes d'occasions.





L'EXCELLENCE COMME HORIZON

S'il commence par faire ses humanités, c'est avec ses mains et son goût du lien que Noam choisit de s'exprimer pleinement, faisant du geste précis et de l'amour du beau produit son langage.

Après l'école hôtelière à Napa Valley au nord de San Francisco, reconnue comme haut lieu gastronomique des États-Unis, il fait ses classes dans des maisons d'exception, dont The French Laundry, une immersion précoce dans le royaume de l'excellence.



LES RICHES HEURES DE LA CUISINE FRANÇAISE

C'est pourtant à Paris qu'il choisit d'inscrire son parcours, avec la volonté de s'ancrer dans une histoire plus vaste: celle de la grande gastronomie française. Il rejoint dans un premier temps les équipes de L'Astrance, aux côtés de Pascal Barbot, où il affine son regard et sa pratique, avant de prendre la tête, en 2014, des cuisines du Sergent Recruteur, où il est rejoint par Etheliya, qui officiera en salle, en tant que cheffe sommelière.

Depuis neuf ans, Noam imprime chez Comice un style éminemment personnel. Il reprend les codes de la grande cuisine française - emphase sur les jus, véritable travail de maître saucier, louange du beurre, précision des cuissons - en les mettant au goût du jour. La cuisine est classique dans ses bases; contemporaine dans sa présentation et son exécution. Elle joue des contrastes et déploie pourtant une harmonie vibrante: richesse et fraîcheur, générosité et tension, douceur et acidité, profondeur et légèreté.

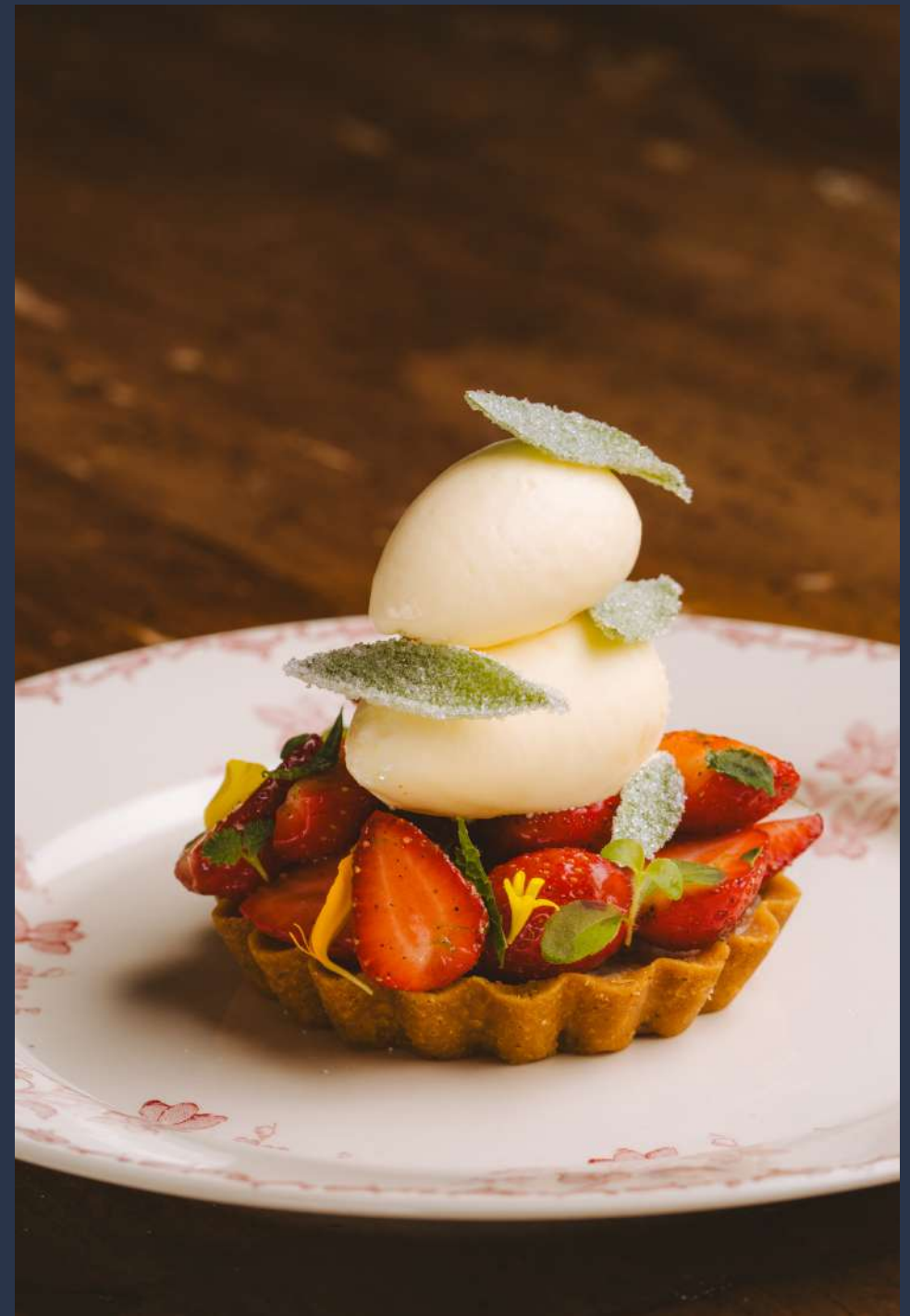
L'expérience s'ouvre toujours sur la vivacité, à l'image de ce carpaccio de noix de Saint-Jacques, relevé par la transparence d'agrumes confits, les notes anisées du fenouil et la fraîcheur du radis. Elle se poursuit sur des propositions plus généreuses, telles ce chou-fleur à la grenobloise ou un foie gras au torchon, ici en bonne compagnie - poire, noisettes, mâche et brioche toastée.



En parcourant la carte, on est immédiatement frappé par l'attachement aux produits d'exception: le veau Tigre de Jacques Abbaticci, Castelmagno di Alpeggio AOP, turbot, ou homard, servis ici dans son plus simple appareil pour rendre hommage.

Cette exigence perfectionniste traverse en réalité tous les champs de la cuisine, où tout est fait maison. Le pain au levain est élaboré à partir de farines fraîches de blés anciens, moulues sur meule de pierre dans la Brie; le beurre est produit à partir de lait cru de vaches jersiaises, élevées à proximité de Paris, et prolonge cette attention portée à l'origine et à la qualité des produits.

L'ensemble de la carte s'inscrit dans cette logique. Pas de menu gastronomique à tiroirs, de cuisine d'amuse-bouches, mais une proposition qui renoue avec les riches heures de la cuisine française: une construction lisible en quatre, cinq ou six temps, selon le choix du convive.





DIVINE PARTITION LIQUIDE

En dialogue avec cette cuisine singulière, Etheliya compose une carte des vins à son image: exigeante, vivante, incarnée. Si elle se destinait d'abord au chant lyrique, elle choisit finalement le vin, sa seconde passion, comme moyen d'expression privilégié. Une partition qu'elle interprète chaque jour, avec une sensibilité et une précision inouïes. Forte de plus de vingt ans d'expérience dans le milieu, elle développe une approche qui met à l'honneur des vignerons engagés, le plus souvent en biodynamie, privilégiant les terroirs aux étiquettes. Une sélection d'une incroyable richesse, construite dans le temps, au fil des rencontres et des échanges avec ces artisans dont elle admire le travail et l'humilité.

Ses accords ne cherchent jamais à démontrer, mais toujours à dialoguer. Ils prolongent la cuisine de Noam, en épousent les reliefs, en révèlent les tensions. Fraîcheur, acidité, complexité: le vin devient un partenaire lumineux et harmonieux, une caisse de résonance qui amplifie chaque saveur. Ainsi, sur l'iconique risotto carnaroli au tourteau, poireaux fondants, estragon et sauce au beurre blanc, Etheliya propose le Chablis Clos Bérus, millésime 2019, d'Athénaïs de Bérus, figure pionnière de la biodynamie dans une région longtemps attachée à ses traditions. Issu de terroirs d'exception, ce vin déploie une concentration profonde, marquée par des notes de citron confit, soutenue par une tension minérale et une salinité vibrante. Il se marie à merveille à la gourmandise du tourteau, tout en soulignant la fraîcheur acidulée de la sauce au beurre blanc et à l'estragon, dans un accord d'une justesse remarquable.

Chez Comice, tout converge vers une même idée: faire de la gastronomie un espace ouvert, une histoire de rencontres et de partage. L'exigence se met au service du plaisir du convive, et le laisse dans ce sentiment rare et précieux d'avoir été ébloui, compris et accueilli comme nulle part ailleurs.

INFORMATIONS PRATIQUES



COMICE

31, avenue de Versailles
75016 Paris

Dîner du lundi au samedi
18h30 - 21h30

comice.paris | @comice.paris

Photographies © Joann Pai

