



# LE GALOPIN

## ALERTE HOT-SPOT GASTRONOMIQUE : POUSSEZ LES PORTES DU GALOPIN

Au cœur d'un Paris en pleine effervescence, au **34 de la rue Saint-Marthe (Paris 10)**, se niche une adresse confidentielle qui bouscule et éveille les sens. **Table gastronomique**, Le Galopin est un lieu sans prétention mais empli de passion, celle du **chef Julien Simonnet**.

Le Chef a pensé son premier restaurant à son image, minimaliste, sans pour autant dénaturer le lieu et l'âme qu'il renferme. À commencer par le nom : Le Galopin. Le Chef a souhaité le conserver après la reprise en 2020, comme si celui-ci lui était destiné. Le côté espiègle, libre et ambivalent représente tout ce qu'il est derrière les fourneaux.

Pour le lieu, on retrouve un triptyque de tout ce qui le fait vibrer : la cuisine, avec des produits frais, de saison et sourcés minutieusement pour dégager le meilleur de chaque saveur ; le Vin, avec une belle carte de quilles bio et de vins natures qui met en avant des vignerons engagés ; et l'Expérience, qui décuple le plaisir de tous les sens. Ce qui lui vaut de décrocher une assiette Michelin dès son ouverture et d' être récompensée cette année avec deux toques au Gault et Millau.



## CÉLÉBRER LA VIE À TABLE



Le Galopin est un petit paradis pour ceux qui font rimer simplicité avec convivialité. Franc et sympathique, l'accueil plonge immédiatement les convives dans une atmosphère détendue, le tout accentué par une décoration soignée. Briques apparentes et carrelage lui confèrent une atmosphère de bistrot que le jeune chef a dynamisé avec des affiches, photos et tableaux pop. Un clin d'œil à son amour pour la musique.

Côté couverts, les couteaux ont été réalisés sur mesure par Charles Ballerai, l'un des derniers couteliers parisiens. Leur manche laisse apparaître en transparence les pochettes d'albums punks que Julien affectionne. Côté assiette elles ont été réalisées par la céramiste Fernanda Justina dans son atelier parisien « Temps de terre ».

Une proximité que l'on retrouve en cuisine. Comme un fil conducteur. Le Chef travaille uniquement avec des produits de saison et en circuit court. La carte est évolutive en fonction des arrivages et des producteurs. En travaillant main dans la main avec eux, Julien Simonnet promet une cuisine gastronomique goûteuse, radicale, mais surtout respectueuse de la nature et du terroir français. Par exemple les cèpes viennent des Vosges, les légumes de Guy Barraïs, les herbes de Scea Koorin, le poisson Ikejime de ligne pêché de Boulogne Sur Mer à Oléron. Pour le fromage, on retrouve la fromagerie Goncourt ou la tomme de chèvre de l'élevage Yevre Capri (45) affinée dans la cave du Galopin.



Pour élaborer ses plats, il puise son inspiration dans son parcours et ses voyages. Le Japon, où il a travaillé, a une place particulière dans son cœur, comme un déclencheur à sa nouvelle vie, il n'hésite pas à y rendre hommage dans les saveurs et les techniques. En pagaille, il aime préparer des bouillons, des jus, porter une attention particulière aux cuissons, à la salaison, au gras, réaliser des fritures de navets, de piments, cuire des légumes entiers, mixer les textures, les saveurs, préparer un beurre fumé maison.... Il aime définir sa cuisine comme simple et sans fioriture, mais extrêmement savoureuse et délicate.



La carte des vins fait la part belle aux vins bios, biodynamiques et naturels. Une cinquantaine de références de toutes les régions de France permettent d'accompagner et mettre en valeur une grande variété de plats. On trouve également des spiritueux produits en France et à l'étranger : sakés, vermouth australien, whiskys... et quelques vins étrangers. Vins au verre (5€), bouteilles (24€ à 190€). Parmi la sélection on peut retrouver notamment les Côtes-du-Jura de François Rousset-Martin, le VDF « L'Effrontée » de chez Simon Gastrein (Hameau Touche Bœuf), les vins du Domaine de l'Écu (« Méphisto » ; « Granite » ...), les Coteaux du Languedoc « Clos Syrah Léone » Domaine Peyre Rose...

***Au Galopin, on mange, on boit, on partage, on vit.  
On se sent bien, tout simplement.***

#### **A PROPOS DU CHEF JULIEN SIMONNET**

Originaire de la région Parisienne, Julien a travaillé chez Itinéraire (Paris – Sylvain Sendra), au Rackham (Roscoff - Arthur Péran) et chez Jaïs (Paris - Jaïs Mimoun) pendant son Bachelor à Ferrandi Bordeaux. Après des passages au Ze Kitchen Galerie (Paris - William Ledeuil) et au Porte 12 (Paris - Vincent Crépel), il a développés talents en tant que second chez Goguette (Paris - Gianmarco Gorni). Il s'est rendu de nombreuses fois au Japon et où il a notamment eu le privilège de travailler aux côtés de Zaiyu Hasegawa, Chef de Den (Tokyo), double étoilé Michelin, classé meilleur restaurant d'Asie et 11ème au classement mondial World's 50 best ; sa dernière expérience avant la reprise du Galopin. L'élégante harmonie qui se dégageait de l'approche culinaire du chef et du soin apporté à l'accueil du client a poussé Julien à devenir chef-proprétaire et ouvrir son premier restaurant en 2020.

34, rue Sainte-Marthe 75010  
Paris

01 42 06 05 03

galopinparis@gmail.com

www.le-galopin.paris/fr

Instagram : @le\_galopin\_

**Déjeuner : Samedi midi Dîner  
en 5 temps du mardi au  
samedi – 55€ / 90€ en accord  
mets-vins**

**Fermé lundi et dimanche**