



GUEFEN

GUEFEN, LE REFUGE PARISIEN D'OHAD AMZALLAG

Rue Vertbois dans le Marais, le Chef Ohad Amzallag ouvre sa première adresse parisienne. Et sans doute la plus personnelle. Entre les murs de Guefen, il y déménage la salle à manger de sa maison de Tel Aviv. Durant le confinement, amis, connaissances et mêmes inconnus venaient y goûter les plats issus de son imaginaire sans limite, renouant avec les plaisirs qu'offrent la cuisine et dont le monde était alors privé : découverte, partage et rencontre. Un véritable oasis. La tempête est depuis passée. La vie a repris son cours. Pourtant, le Chef n'a rien oublié de cette expérience de convivialité. À Paris cette fois, il souhaite continuer à rassembler autour de ses plats atypiques, pour un dîner hors du temps et des conventions.

L'UNIVERS DU CHEF, L'ÂME DE TEL AVIV

Éclectique à l'image de son auteur, la carte surprend, pour le meilleur. Le Chef cuisine ce qu'il aime – les produits de la mer en particulier – et expérimente, faisant renaître un procédé antique : la fermentation. Cette technique naturelle réalisée uniquement avec du sel suffit à rehausser le goût de chaque aliment, sans ajouter d'autres épices. Chaque région du monde prend sa place dans l'assiette, du Moyen-Orient à l'Europe de l'Est en passant par la péninsule arabique.

Dans ce joyeux défilé d'associations audacieuses mais toujours maîtrisées, les plats complexes en suivent d'autres, plus simples et réconfortants, pour que chacun y trouve son plaisir. Créativité et minutie sont de mise au moment du dressage pour attiser au premier coup d'œil la curiosité des invités du soir.



LE TABLEAU D'UN DÎNER

ENTRE AMIS

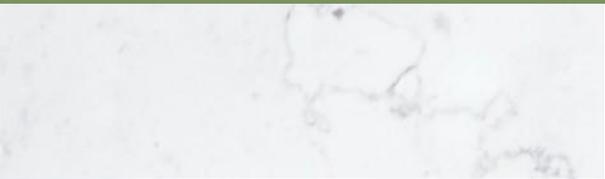
Comme en cuisine, le Chef s'est laissé guidé par son instinct pour décider du décor. L'établissement était déjà un restaurant. Pour en révéler l'essence, il a fait réapparaître les pierres murales, restaurer les poutres en bois et repeindre les murs dans des tons naturels. En somme, il a donné vie à l'espace chaleureux qu'il avait en tête afin de reproduire son chez lui, là où il recevait une poignée de privilégiés il y a quelques années déjà. D'autres matériaux bruts – tables en marbres et sièges en cuir – viennent compléter l'ensemble. Un cadre propice à l'échange, au rire, à la rencontre.



DEUX TABLES DE PARTAGE

Deux espaces distincts, deux expériences mais un seul mot d'ordre : le partage. Dès l'entrée, une grande table en marbre – la table des amis – invite à prendre place. À côté d'un inconnu ou d'un proche, peu importe. Les plats arrivent ensuite, se divisent à plusieurs et provoquent l'échange.

Un peu plus loin, derrière le couloir de ce restaurant tout en longueur, se cache la seconde salle du restaurant : la table du Chef. Face à la cuisine ouverte, cinq places assises maintiennent le lien entre l'hôte et ses invités. Ils regardent admiratifs les gestes en cuisine, observent les bocaux de produits fermentés et s'enivrent des odeurs qui éveillent leurs papilles.



*Des moments de vie, simples,
à la découverte de l'autre.*

INFORMATIONS PRATIQUES

Guefen

9, Rue du Vertbois, 75003 Paris

Ouvert de 19h à 23h

