



Tous les chemins mènent au Loup !

Nichée au cœur du nouvel épicerie culturelle de la capitale, cette brasserie parisienne située au croisement de la rue du Louvre et la rue Coquillère est le rendez-vous des habitants du quartier, comme des gens de l'art et de la mode. Une clientèle hétéroclite qui se retrouve en terrasse – et bientôt à l'intérieur, le long du comptoir faisant face à la rôtissoire à l'ancienne – pour déguster la cuisine moderne et généreuse que propose cette belle adresse ouverte à tous.

Entre l'inauguration de la Collection Pinault à la Bourse de Commerce et l'ouverture imminente de la Samaritaine et du Grand Hôtel de la Poste, Loup bénéficie d'un emplacement stratégique pour voir et être vu à tout moment de la journée. Si sa terrasse bordée d'arbustes est incontournable, elle est loin d'être son seul atout ! En s'approchant un peu, on découvre le décor cosy et feutré de cet intérieur qui donne envie de s'y attarder, ne serait-ce que pour s'installer sur les chaises en cuir brun qui bordent le bar et devant lesquelles trône une grande tête d'élan des plus surprenantes.

A contre-courant des endroits branchés au menu aseptisé, Loup propose une cuisine française dépoussiérée - aux accents parfois californiens - et surtout, une cuisine qui a du goût. Aux manettes, on retrouve le jeune Chef Brandon Lefeuvre, qui compose chaque jour ses assiettes à partir de produits frais du marché.

Et cela commence dès 8h, car ici, on ne badine pas avec le petit-déjeuner. Nec plus ultra des matins parisiens, le café s'apprécie seul ou accompagné de sa tartine pain-beurre. Pour les estomacs plus aguerris, les œufs fermiers servis à sa façon : œufs au plat, œufs brouillés, ou le fameux œuf Benedict, star incontestée du repas dominical. Côté boissons, on se laissera tenter par le *beetroot latte* qui nous avait fait de l'oeil sur les réseaux sociaux pendant tout le confinement. Une offre chic et choc qui se conclut par quelques douceurs, comme le *carrot cake* maison à tomber.

Après une certaine heure, difficile de passer à côté de la spécialité du Chef, un cordon bleu de compétition garni de 2 jambons d'exception (Prince de Paris et Noir de Bigorre), de comté et d'emmental. Un régal !

Autre best-seller du lieu, le poulpe grillé. Mariné dans « une potion magique » dont on vous révélera juste qu'elle est cousine du gaspacho, puis passé à la plancha, ce poulpe est aussi tendre à l'intérieur qu'il est croustillant à l'extérieur. Accompagné d'une poêlée de légumes qui sentent bon la Méditerranée, c'est le combo parfait pour un déjeuner sain et savoureux.

Après avoir admiré une exposition, on file s'installer sur l'une des nombreuses tables ensoleillées. Exit les cacahuètes, ici l'apéritif rime avec qualité. Pour accompagner son verre de vin ou le cocktail signature aux fruits de saison, rien de mieux que le trio apéritif composé d'un houmous de betterave, d'un caviar d'aubergines et d'un tarama au wasabi, dont les petites billes croquent sous la dent. Du frais mais aussi du relief en bouche. Et pourquoi pas terminer par le dernier-né sur la carte, l'assiette de tartines croustillantes surmontées de filets de sardine, moutarde, poivrons, tomates et oignons. Un délice dont on ne fait qu'une bouchée.

Ouvert du lundi au dimanche / Réservation conseillée



44 rue du Louvre
75001 Paris
01 42 36 73 23
www.loup-paris.com

CONTACT PRESSE

Magali Motyka
magali@lisakajita.com
LK PRESSE
55, avenue Marceau
75116 Paris
06 64 00 86 95

