MAISON YU : LA RENCONTRE DES CULTURES CHINOISE ET FRANÇAISE EN PLEIN CŒUR DE PARIS

Le 16 novembre 2026, Maison Yu ouvre ses portes au 10 avenue Franklin D. Roosevelt, dans le 8e arrondissement de Paris. Déployée sur deux niveaux, cette nouvelle adresse propose une interprétation singulière de la gastronomie chinoise, enrichie par les influences françaises. Portée par le chef Chi Lin, cette rencontre des cultures s'exprime dans une cuisine de caractère, au sein d'un écrin architectural aux lignes épurées et aux matières soigneusement travaillées.



UNE NOUVELLE DESTINATION GASTRONOMIQUE

Maison Yu prend place sur 400 m² répartis sur deux niveaux et dévoile un lieu aux volumes généreux, pensé pour accueillir jusqu'à 132 convives. La salle principale impressionne par ses quatre mètres de hauteur sous plafond, tandis qu'un espace ouvert à l'étage prolonge la découverte du lieu et offre une autre perspective sur le restaurant. Pour des moments plus confidentiels, une table d'hôte en marbre onyx accueille jusqu'à dix personnes. Pensée pour les événements privés comme pour les rendez-vous professionnels, elle offre un cadre privilégié, propice aux échanges et aux moments de partage autour de la table.

UNE CUISINE À LA CROISÉE DES CULTURES

À la rencontre de deux cultures gastronomiques, Maison Yu imagine une cuisine où l'héritage chinois se conjugue aux influences françaises. Une approche portée par le chef Chi Lin, dont le parcours s'est construit entre ces deux horizons. Initié aux arts de la cuisine dès l'âge de 15 ans en Chine, il y fait ses premières armes au sein de plusieurs grandes maisons avant de poursuivre son parcours en France. De cette trajectoire naît une vision culinaire singulière, nourrie par la richesse de ses origines et les savoir-faire acquis au fil de son expérience.



À travers sa carte, le chef compose un dialogue subtil entre les deux traditions, revisitant les grands classiques chinois à la lumière de son regard français. Les associations de saveurs et les jeux de textures donnent ainsi naissance à des créations audacieuses, à l'image du foie gras accompagné de riz noir ou du poisson du marché et son jus relevé aux légumes chinois, accompagné de chou Pakchoy, gingembre et fenouil. Une cuisine d'expression, où les influences se rencontrent avec justesse sans jamais perdre leur caractère.

Pièce maîtresse de cette expérience, le canard laqué de Pékin incarne pleinement l'identité de Maison Yu. Découpé en salle sous les yeux des convives, puis servi en trois temps, il fait l'objet d'un véritable rituel de dégustation. Une mise en scène qui célèbre autant le savoir-faire traditionnel que le plaisir de partager un grand moment de gastronomie.

UNE ARCHITECTURE ENTRE PERSPECTIVES ET TRANSPARENCES

Pour imaginer son univers architectural, Maison Yu a fait appel à l'agence Anégil, qui signe un écrin aux volumes généreux, où perspectives, reflets et transparences composent une expérience visuelle singulière. Voûtes, ouvertures sculpturales et jeux de lumière dessinent une succession d'espaces aux atmosphères contrastées.

L'espace principal, lumineux et épuré, dialogue avec l'étage, plus intimiste et enveloppant. Les pavés de verre, les tonalités ocres, les rouges profonds et le bois y composent une atmosphère chaleureuse, à la fois contemporaine et feutrée. Les matières et la lumière naturelle accompagnent les volumes et soulignent les différentes textures, tandis que la voûte minérale et les éléments de ciment et de cristal de verre apportent relief et caractère à l'ensemble. Une identité intemporelle et universelle, pensée comme un écrin architectural au service de l'essentiel : faire vibrer les assiettes du chef.





INFORMATIONS PRATIQUES

Maison Yu
10 avenue Franklin D. Roosevelt, 75008 Paris - Ouvert du lundi au samedi, au déjeuner et au dîner.

Au déjeuner, du lundi au vendredi
Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 39 €
Entrée / Plat / Dessert : 48 €
Menu Carte Blanche en 4 étapes : 75 € (pour l'ensemble de la table).

Au dîner
Menu Carte Blanche en 5 étapes : 89 €.

À la carte : comptez environ 60 à 70 € par personne.

Spécialité de la maison : Canard laqué de Pékin : 129 € pour deux personnes, sur réservation.