



## “QUELQUE PART...” LE PREMIER RESTAURANT DE FLORIAN BARBAROT

Ancien participant de la saison 10 de Top Chef, Florian Barbarot ouvre en mars prochain sa toute première adresse, au nom facétieux “Quelque part...” dans le 9ème arrondissement parisien. Il y proposera une cuisine orientée vers les produits de la mer sans pour autant oublier ses racines grenobloises qui lui sont chères, en partageant une expérience avec ses clients au sein d’une capsule conviviale et inédite.



C’est avant tout la curiosité qui a poussé Florian à devenir cuisinier. Une passion acquise auprès de sa maman dont il goûtait tous les plats et de sa grand-mère avec qui il faisait le marché. Prolongeant cette passion, il obtient un brevet professionnel et passe quatre ans en Alsace, de 2010 à 2014, au sein du **restaurant triplement étoilé L’Auberge de l’Ill de Haeberlin**, où il **gravit tous les postes jusqu’à celui de chef de partie, à seulement 21 ans**. Son envie de découverte et d’apprentissage de la langue anglaise le pousse à traverser l’Atlantique, pour New York, où il intègre à l’été 2014 **le restaurant trois étoiles de Daniel Boulud, élu meilleur restaurateur au monde en 2021 par Les Grandes Tables du Monde**. Florian y officie en tant que chef de partie puis sous-chef junior. Puis **il devient sous-chef pendant un an au Lampart’s\*\* en Suisse allemande jusqu’en 2016**. La même année, il prend la tête du restaurant gastronomique étoilé **l’Auberge de la Pomme\***, en Normandie. L’année 2019 marque un tournant, révélé avec sa participation à Top Chef dont il sort quart de finaliste.

Pour son tout premier restaurant, Florian a imaginé **un univers brut et abyssal, où les tables, au dressage épuré, prennent place dans une ambiance feutrée et minimaliste**. Au sous-sol se niche la pièce maîtresse du restaurant, **une véritable capsule qui invite les convives, au cours du repas, à un moment privilégié avec le chef**. Dans une démarche de transmission, Florian partage l’histoire d’un produit qu’il choisit et sublime devant les invités, répond à leurs questions et crée un échange entre la cuisine et la salle. La découverte s’achève par une dégustation dans la capsule pour une expérience sensorielle complète.

La carte laisse part à **une cuisine résolument centrée autour des produits de la mer, poissons, coquillages et crustacés**. L’intitulé de chaque plat met le produit à l’honneur, suivi de la façon dont il est travaillé et de son accompagnement. En exemple, **le mullet snacké au feu de bois s’accompagne d’un couscous de coquillages et de coraux de choux fleurs réveillé d’une sauce civet au vin rouge**. Les desserts s’axent sur un produit phare, chocolat, fruit ou même légume, et gardent leur essence dans une interprétation lisible et sobre. **Le cacao et le marron, dans l’esprit d’un tiramisù tout en légèreté, font écho aux origines du célèbre dessert italien**. Le biscuit cacao à la poudre d’amandes, léger et sans gluten, côtoie un espuma à la crème de marron qui apporte une sucrosité naturelle à l’assiette. Le dimanche, les équipes se dédient à un brunch maison à partager.



“QUELQUE PART...”  
1 rue Ambroise Thomas - 75009 Paris  
Ouverture courant mars

Du mardi au samedi de 12h15 à 14h30 et de 19h30 à 21h30 / Brunch le dimanche de 11h30 à 15h