

PASSIONNÉ

LE NOUVEAU RESTAURANT GASTRONOMIQUE
QUI FAIT VIBRER LE 9ÈME.

Menée par le talentueux chef japonais Satoshi Horiuchi, cette nouvelle table gastronomique revisite avec panache et modernité la gastronomie française tout en respectant les petits producteurs et les saisons.

UNE ADRESSE PARISIENNE PENSÉE PAR ET POUR LES ÉPICURIENS

Au beau milieu du cœur vibrant d'un Paris populaire, où vécurent et se croisèrent maraîchers, bourgeois et commerçants, la rue Bergère possède un héritage culturel et culinaire fort. A l'angle de la paisible Cité Rougemont, c'est là que Passionné vient d'ouvrir ses portes. Évoluant au fil de la journée, il est le spot idéal pour s'attabler et échanger alors que le quartier s'anime à l'heure du déjeuner.

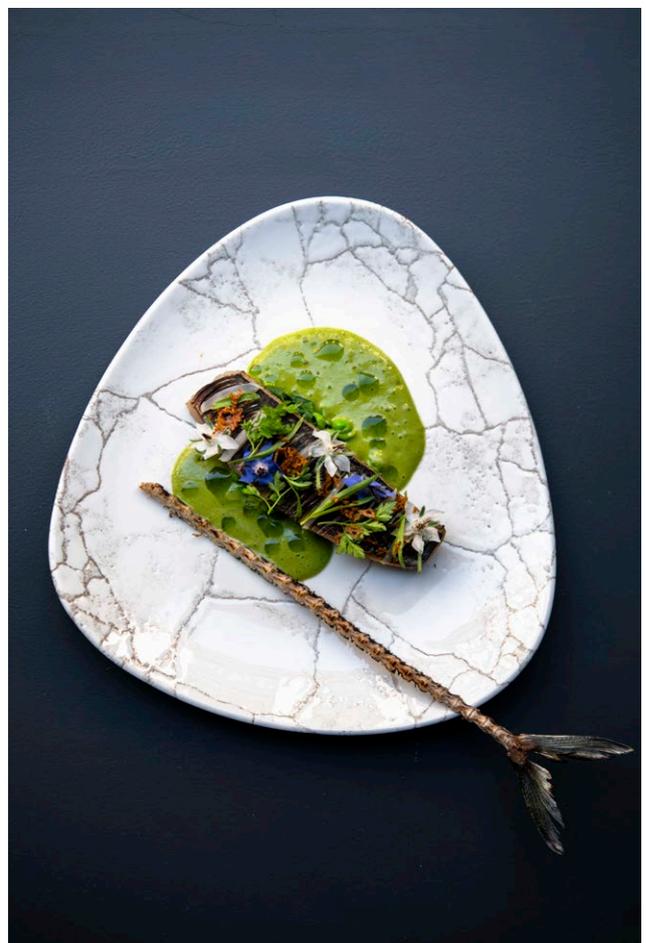
À la nuit tombée, il plonge ses visiteurs dans une ambiance feutrée pour dîner entre intimes. Avec aux commandes l'architecte d'intérieur Kuniko Takano, le décor brille de minimalisme avec son bar aux mosaïques bleu nuit, ses murs qui font la part belle aux teintes sombres, son mobilier et ses luminaires épurés. Un cocon raffiné qui comprend également une table d'hôte face à la cuisine ouverte, mais aussi une autre table cachée pouvant accueillir 8 invités. Soit une nouvelle adresse confidentielle où la gastronomie française est sublimée chaque jour selon les envies du chef.



La passion au coeur du menu
gastronomique et de saison du

CHEF SATOSHI HORIUCHI

"Mon fort attachement à la cuisine française me vient de ma mère. J'ai d'ailleurs grandi au Japon, sur une terre située à la même latitude que la France, riche en légumineuses et autres racines. Lorsque j'ai décidé d'en faire mon métier, j'ai débuté dans un hôtel 5 étoiles pour apprendre les fondamentaux. J'ai alors développé un respect immodéré pour les petits producteurs et leurs produits que j'aime à travailler, dans leur intégralité, jusqu'à la racine, jusqu'à l'os. Cette approche anti-gaspillage est commune à la culture française et à celle de mes origines nippones. Je cuisine avec tout mon coeur, en ce sens, on peut dire que je suis un vrai passionné."





C'est en ces termes que le chef Satoshi Horiuchi explique sa philosophie culinaire.

Passionné, il l'est.

La trentaine fringante, il partage désormais sa créativité gastronomique derrière les fourneaux de la cuisine ouverte de Passionné.

Avec au choix un menu "carte blanche" en sept temps, mais aussi un second "à la carte", il assume son fort penchant pour les légumes de saison (mais pas seulement).

Les papilles voyageant au gré de ses inspirations, on découvre, notamment, en entrée, un thon blanc, servi dans un bouillon de coquillages et accompagné d'asperges vertes ou encore des radis saupoudrés de poutargue d'Afrique à la sauce salicorne.

Puis une canette de Challans rôtie accompagnée de carottes et d'un jus de canard à la moutarde, ou encore un filet de barbe travaillé comme une sole meunière aux asperges blanches et à l'huile fumée à l'ail.

Sans oublier la gourmande tartelette au chocolat coiffée d'une boule de glace à la vanille ou le blanc-manger aux fraises.

Valorisant les commerces de bouche et les petits producteurs du terroir, le chef collabore avec Bottes en Ville, fervent défenseur d'une agriculture raisonnée et ou bio, Caviarly's, expert en caviar d'Iran et Hydropousse, ferme novatrice verticale en plein cœur de Paris.

Un groupe familial qui
démocratise son goût de

LA CUISINE FINE À PARIS

Petit nouveau à Paris, Passionné est le dernier projet culinaire du groupe derrière les restaurants Shiro, To et Ao Izakaya. Ayant pour point commun une approche fine et exigeante de la gastronomie française et asiatique, chacun de ces lieux cultivent, par ailleurs, un univers qui lui est propre. Shiro, installé dans le quartier de Saint-Germain-des-Prés, fait fusionner des recettes gastronomiques avec des influences japonaises. A quelques encablures du Canal Saint Martin, To revisite le concept d'omakase, en équilibre entre cuisine française et nippone. Enfin, Ao Izakaya réinterprète avec finesse les grands classiques de la cuisine japonaise.

LE RESTAURANT PASSIONNÉ

Ouverture juin 2022
17 rue Bergère, 75009 Paris
2 services au déjeuner et au dîner 80 couverts
Ouvert 7 jours sur 7