



**AVANT SA NOUVELLE MUTATION PRÉVUE EN 2022,
JONES INVITE DEUX CHEFS POUR CLÔTURER L'ANNÉE
!**

Dès janvier 2022, le restaurant Jones du chef et entrepreneur Florent Ciccoli, change de cap mais pas de capitaine : nouveau nom, nouveau chef, nouveaux partenaires, nouvel écrin et nouvelle carte... Une nouvelle page s'écrit dans ce lieu iconique de la bistronomie parisienne.

Mais avant de se transformer définitivement, deux chefs invités prendront pour la dernière fois les commandes de Jones pour un pop-up qui conclura parfaitement l'année 2021.



THOMAS COUPEAU, FLORENT CICCOLI & MARLO SNELLMAN

Pop Up Jones

Du 5 novembre au 29 novembre

Vous serez accueillis par Thomas Coupeau, ex-chef de Carbon et Cantina, fidèle habitué du Café du Coin, à l'aise en street-food comme en bistronomie, il maîtrise aussi bien les cuissons des viandes au BBQ (Carbon) que le végétal (pop up ONA). Thomas puise son inspiration dans les souvenirs de Pho de son enfance, et dans sa passion gloutonne du métier.



Du 2 décembre au 31 décembre

Le mois de décembre prendra un virage scandinave avec Marlo Snellman, d'origine finlandaise. Il est passé par Frenchie, puis chef de cuisine à Massale, c'est également un collaborateur régulier de Tamir Nahmias chez Adar. Il nous présentera sa cuisine, brute, festive et nordique comme un avant goût des fêtes de fin d'année.



Restaurant Jones : 43 rue Godefroy Cavaignac 75011 Paris