

Bazurto



**BAZURTO, LE FEU EN PARTAGE :
BALTHAZAR GONZALEZ EN RÉSIDENCE
À SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS**



Ce printemps, Bazarro change de rythme sans rien perdre de son intensité.

Dans cette adresse vibrante de Saint-Germain-des-Prés, où l'on vient autant pour l'énergie que pour la cuisine, Juan Arbelaez invite un chef à investir ses fourneaux. Du 9 avril au 30 juin, Balthazar Gonzalez prend les commandes de la cuisine et signe une résidence aussi libre qu'exigeante.

Deux chefs, deux trajectoires, mais une même écriture : celle d'une cuisine instinctive, vivante, profondément tournée vers le produit et le plaisir immédiat.



BALTHAZAR GONZALEZ, UNE TRAJECTOIRE LIBRE ET AFFÛTÉE

Formé auprès de grandes maisons, passé par des cuisines où la rigueur est une langue maternelle, Balthazar Gonzalez s'est révélé à Toulouse avec son restaurant Hédone, décrochant une étoile Michelin en 2020, conservée jusqu'en 2025.

Mais plus qu'un parcours, c'est une signature.

Sa cuisine échappe aux cadres trop définis. Elle avance à l'instinct, avec une précision presque chirurgicale et une sensibilité très contemporaine. Le végétal y occupe une place centrale, non comme alternative mais comme langage à part entière. Les produits de la mer sont travaillés avec netteté, dans des compositions tendues, souvent radicales dans leur lisibilité.

Chaque assiette raconte un équilibre : peu d'effets, mais une intensité immédiate, une lecture claire, presque évidente. Une cuisine qui ne cherche pas à séduire — elle s'impose, simplement.

À Paris, il choisit aujourd'hui Bazarro comme terrain d'expression, avec l'envie de pousser cette écriture vers plus de liberté encore : une gastronomie débarrassée de son protocole, sans jamais renoncer à son exigence.



JUAN ARBELAEZ, LE FEU COMME LANGAGE

À l'origine de Bazarro, Juan Arbelaez incarne une génération de chefs pour qui la cuisine est autant un geste qu'une énergie.

Né en Colombie, formé en France auprès de grandes figures — notamment Pierre Gagnaire — il développe une cuisine solaire, instinctive, profondément ancrée dans le partage. Avec le groupe Eleni, il a imposé à Paris une vision singulière de la restauration : des lieux vivants, généreux, où gastronomie et convivialité ne s'opposent jamais.

Chez Bazarro, tout part du feu. La flamme n'est pas un effet, mais un outil : elle saisit, révèle, concentre. Elle inscrit chaque produit dans une forme de vérité brute, directe, presque primitive.

C'est ce terrain-là qu'il ouvre aujourd'hui à Balthazar Gonzalez.






UNE CUISINE À LA FLAMME, VERSION GASTROBAR

La résidence s'écrit autour d'un principe simple : libérer la haute cuisine de son cadre classique. La carte se pense comme une succession d'assiettes à partager, à composer au fil du repas. Une dégustation libre, mouvante, presque instinctive.

La betterave, rôtie jusqu'à la concentration, développe des notes profondes, relevées par le fumé délicat des œufs de brochet. Le ceviche d'huîtres joue une partition précise entre iode et acidité, avant de laisser place à une chaleur subtile. Le crudo d'encornets, lui, navigue entre tension et douceur, porté par la vivacité de la passion et la rondeur d'un ajo blanco.

Les poissons passent à la flamme avec une précision remarquable : nacrés, à peine marqués, accompagnés de jus courts, intenses, qui accrochent sans saturer. Les viandes, elles, s'expriment dans un registre plus instinctif — saisies, profondes, pensées pour le partage.

Une cuisine lisible, directe, mais qui laisse une empreinte durable.



Bazurto est l'endroit idéal pour moi : avec ses caves à maturation et la possibilité de cuisiner à la flamme, je peux travailler chaque poisson, chaque viande et chaque légume avec précision. La maturation concentre les saveurs et transforme les textures, et la braise vient les sublimer, révélant toutes les nuances du produit brut.

Balthazar Gonzalez



Bazarro

INFORMATIONS PRATIQUES

Bazarro – Saint-Germain-des-Prés

Résidence Balthazar Gonzalez

Du 9 avril au 30 juin 2026

Carte du soir : tapas de 9€ à 18€

Formules déjeuner :

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : **22€**

Entrée / Plat / Dessert : **28€**

Ouvert du mardi au samedi, midi et soir

Balthazar Gonzalez chez Bazarro Paris

5, rue de l'Ancienne Comédie

75006 Paris
