



Terra Restaurant ouvre un nouveau chapitre avec l'arrivée du Chef Allan Gillery Pavard

Adresse emblématique du 3^e arrondissement, Terra annonce l'arrivée du Chef Allan Gillery Pavard à la tête de sa cuisine. Cette nomination marque une nouvelle étape pour ce restaurant, devenu au fil des années une véritable institution au cœur du Marais.

Baigné de lumière sous une élégante verrière et enveloppé de verdure, Terra séduit par son atmosphère chaleureuse et vivante, qui évoque une oasis urbaine. La cuisine ouverte, organisée autour d'un grill au feu de bois, en est le cœur battant du lieu et incarne une gastronomie de partage, sincère et généreuse, guidée par la saisonnalité et l'exigence du produit. Les tables éclairées à la bougie renforcent cette ambiance vibrante et conviviale, tandis que le comptoir en angle offre aux convives une place privilégiée face au ballet des cuisines.

Allan Gillery Pavard, un parcours international et étoilé

Né à Sedan, dans les Ardennes, Allan Gillery Pavard (38 ans) est un chef autodidacte au parcours singulier. Il fait ses premières armes lors de saisons à Saint-Tropez et Courchevel, avant d'affiner sa technique dans des maisons étoilées comme le Beau-Rivage Palace à Lausanne puis au Royal Monceau - Raffles Paris.

Son parcours le mène ensuite à Londres, au Pollen Street Social, avant de poursuivre son aventure en Australie et en Nouvelle-Zélande au sein d'établissements Relais & Châteaux.

De retour à Paris, il rejoint Le Galopin aux côtés de Romain Tischenko (premier gagnant de *Top Chef*), avant de prendre les commandes du Verre Volé, où il officie pendant six ans en tant que chef.

En 2023, il est sacré Champion du monde de la sauce frite à Arras, une distinction qui illustre parfaitement sa cuisine instinctive, précise et profondément gourmande.

Une nouvelle dynamique dans l'esprit de Terra

Chez Terra, Allan Gillery Pavard souhaite proposer une cuisine fidèle à l'ADN du lieu : ancrée dans le produit, le feu et la saison, généreuse sans être démonstrative, où la technique se met au service du goût et du plaisir de partager. Une approche contemporaine, qui vient renforcer l'identité de cette table du Marais, entre convivialité, exigence et spontanéité.

Une cuisine du feu, de l'instant et du partage

Chez Terra, le partage n'est pas une option, c'est un principe. La carte se compose exclusivement de plats à partager, pensés pour deux, trois, quatre convives, dans l'esprit des grandes tablées conviviales.

Au rythme des saisons et des arrivages du marché, le Chef imagine des pièces généreuses à poser au centre de la table : viandes mûrées grillées au feu de bois, poissons délicatement saisis, créations végétales raffinées, légumes rôtis et accompagnements inspirés.

Chaque produit, sélectionné avec exigence, est préparé sur place. La cuisson au feu, signature du lieu, révèle les saveurs avec précision et intensité, sans jamais les dénaturer.

Le vin, pilier de l'expérience Terra

Avec plus de 1 000 références, mêlant vins naturels et classiques, issue de relations privilégiées avec des vignerons de toute la France (des petits domaines familiaux aux maisons les plus reconnues), le vin fait partie intégrante de l'ADN de Terra.

Une partie de la collection est exposée sur une étagère qui sépare la salle principale d'un espace plus intime et semi-privé.

INFOS PRATIQUES

Instagram @[terraparis](https://www.instagram.com/terraparis)