

L'Auberge Nicolas Flamel fait peau neuve

Une nouvelle ère culinaire

Nichée dans la plus vieille maison de Paris, construite en 1407 par le célèbre alchimiste Nicolas Flamel, l'Auberge Nicolas Flamel allie histoire et haute gastronomie. Sous la direction du chef étoilé franco-libanais Alan Geaam, le restaurant propose une cuisine française authentique, inspirée des plats traditionnels historiques et sublimée par une touche contemporaine.

UN CHEF DE RENOM ET UN RETOUR AUX SOURCES

L'approche culinaire d'Alan Geaam, propriétaire de l'Auberge Nicolas Flamel depuis 2007, est marquée par une passion pour la gastronomie française dès le plus jeune âge.

Il revient ici aux sources de son parcours et de sa formation autodidacte en rendant hommage à la tradition gastronomique française qui a marqué son développement en tant que chef de cuisine.



Photos © The Travel Buds

UNE ÉQUIPE EXCEPTIONNELLE

Pour l'accompagner dans ce nouveau chapitre de l'histoire de l'Auberge, Alan Geaam s'est entouré d'une équipe solide. Le chef exécutif Émile de France, collaborateur de longue date du chef Alan Geaam, apporte son expertise et sa finesse à la table. Côté sucré, c'est le chef pâtissier Jordan Papineau qui élabore déjà la carte des desserts du Restaurant Alan Geaam, qui signe celle de l'Auberge. Ensemble, ils élaborent des menus qui racontent une histoire, faisant écho à l'héritage culinaire français tout en intégrant des touches contemporaines.

UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE ET HISTORIQUE

L'Auberge Nicolas Flamel se distingue par son cadre historique unique. L'authenticité de la maison, avec ses éléments d'époque soigneusement préservés, crée une atmosphère intime et élégante, parfaite pour une expérience gastronomique inoubliable.

Auberge Nicolas Flamel
51, rue de Montmorency
75003 Paris