

CAIUS

Francesco Garzone, une cuisine de justesse et de réflexion



Depuis quelques mois, CAIUS affirme une nouvelle identité.

Nouvelle équipe, nouvelle écriture culinaire, nouveau rythme : le restaurant du 17^e arrondissement se repositionne aujourd'hui comme une table contemporaine, attentive au goût, à la cohérence et à l'expérience dans son ensemble.

À la tête de ce renouveau, le chef italien Francesco Garzone imprime une vision claire : une cuisine précise, construite, lisible, où la tradition française rencontre la culture italienne dans un langage actuel.



La cuisine de Francesco Garzone : une simplicité pensée

Avant d'entrer en cuisine, Francesco Garzone a consacré près de dix ans en comptabilité. Cette première vie professionnelle, éloignée des fourneaux, a profondément marqué sa manière d'aborder la gastronomie : avec méthode, exigence et sens de la structure.

Lorsqu'il décide de se consacrer à la cuisine, il choisit une formation radicale : l'Académie de Niko Romito, où l'on apprend à réfléchir avant d'agir. Il y développe une approche intellectuelle de la cuisine, où chaque geste a un sens et chaque choix une justification.

Chez CAIUS, cette vision se traduit par une cuisine qui va à l'essentiel. Peu d'ingrédients, des produits lisibles, des cuissons précises. La technique, acquise dans des maisons étoilées, se fait discret, presque silencieux. Les recettes sont maîtrisées, mais le geste reste instinctif.

Les sauces jouent un rôle central : allégées, tendues, construites pour accompagner et structurer le plat sans le dominer. Les saveurs trouvent d'abord leur équilibre, avant de monter progressivement en intensité.

Une cuisine élégante et lisible, ancrée dans la saison et la tradition, mais portée par une écriture contemporaine, où la complexité naît du travail invisible.



Le menu dégustation, une immersion complète dans l'univers de CAIUS

Pour exprimer pleinement cette vision, CAIUS propose un menu dégustation en cinq temps, pensé comme un parcours cohérent et progressif. Chaque plat s'inscrit dans une construction globale, où textures, sauces et intensités dialoguent avec précision.

Menu dégustation

- **Artichaut glacé, réduction d'artichaut, émulsion au Vin d'Arbois.**

Une entrée végétale construite autour de la concentration du goût, entre douceur naturelle et amertume maîtrisée, relevée par une note vineuse.

- **Seiche en bouillabaisse**

Un plat aux accents méditerranéens, où la seiche, cuite avec précision, dialogue avec un bouillon aromatique profond et équilibré.

- **Cappelletto farci à l'amande, infusion de sous-bois**

Une assiette délicate et aérienne, jouant sur la rondeur de l'amande et des notes végétales évoquant la forêt

- **Pigeon aux deux sauces, jus d'oignons et betterave**

Pièce maîtresse du menu, le pigeon est accompagné de deux sauces complémentaires, l'une profonde et structurante, l'autre douce et terrienne.

- **Mousse au chocolat et glace au laurier**

Un dessert tout en équilibre, mêlant intensité cacaotée et fraîcheur aromatique.

- **Kaki pomme marinée au gin, chocolat blanc au praliné de courge**

Une conclusion douce et fraîche, aux notes fruitées et botaniques.

Un accord **mets & vins** en trois verres accompagne le menu dégustation. Les vins, issus d'une cave de plus de 350 références, sont sélectionnés pour dialoguer avec la cuisine et soutenir la progression du repas.



Une équipe alignée autour du goût

Autour de Francesco Garzone, CAIUS s'appuie sur une équipe en parfaite cohérence.

En pâtisserie, **Alessia Trussardi** développe des desserts contemporains, sans sucre ajouté mais avec le goût du sucre, grâce à l'utilisation de Süvy, une innovation française à base de fermentation de fibres végétales.

À la direction du restaurant, **Jean-Christophe Burgy**, ancien concierge du Bristol pendant dix ans, passé par Barcelone puis le Mandarin Oriental de Marrakech, incarne un art de recevoir attentif, précis et naturel.

