



## DEUX RESTAURANT

### Tiphaine Mollard et Romain Casas, le 11ème a son nouveau tandem

En septembre, Tiphaine Mollard et Romain Casas ouvrent DEUX, leur premier restaurant. Ce tandem de chefs - amis à la ville - repense l'art de recevoir en étant tous les deux en cuisine et au service. Elle savoyarde, lui béarnais, ils dessinent ensemble les nouveaux traits d'une gastronomie libre, où les extrêmes géographiques de l'hexagone se ren-contrent le temps d'une dégustation.

Après une première approche dans l'hôtellerie de luxe, Tiphaine Mollard prend un virage à 180 et décide de se tourner vers la cuisine en 2016. Cette jeune savoyarde se forme et, très vite, gagne ses galons chez Benoit d'Alain Du-casse avant de passer sous-chef du restaurant Le Club en 2018. Elle rencontre alors Romain Casas, chef béarnais imposant à la tête de ce restaurant, à la vue panoramique sur la Tour Eiffel. Il a fait ses classes au Carré des Feuillants dès 2010, Les Contrebandiers dont la carte était signée par Vivien Durand, ou encore au Club Gascon à Londres. En Janvier 2020, ils prennent la décision de continuer ensemble leur aventure, mais dans un lieu qui leur est propre. De là naît DEUX, comme l'expression de leurs envies communes.

Pour ce restaurant, le tandem a décidé de s'unir à la salle comme dans la cuisine. Passant d'un plat à un client, avec l'envie de recevoir d'une façon plus personnelle et chaleureuse, Romain & Tiphaine jouent la fine agilité. Lauréats de la Dotation Jeunes Talents Gault & Millau 2021, ils mettent en exergue des producteurs avec qui ils tissent une relation pérenne, rendant hommage à leur terroir dans les assiettes comme dans les verres.



La carte joue les étapes entre Savoie et Sud-Ouest - les mariages des produits du terroir - sans perdre sa lisibilité et surtout, sa gourmandise ! Les croque-tas de jambon s'accompagnent de tomme de Savoie, l'Oeuf parfait plancha, cèpes, pomme de terre, bouillon de champignons rappelle les balades en forêt, la Côte de cochon de chez Ospital, risotto de crozets, céleri fumé au pin et jus corsé marie les spécialités...

Le week-end, l'équipe se dédie au brunch à la française, avec des œufs, un plat et un dessert au choix, accompagné de pancakes et confitures maison. Il se murmure déjà que le Pastis perdu, chantilly et caramel beurre salé est à tomber.

En plus d'une carte française de terroir, la jeune équipe met un point d'honneur à un sourcing rigoureux avec des vins et spiritueux venus des quatre coins du pays, avec notamment la Chartreuse chère à Tiphaine et l'Armagnac que Romain affectionne.

Pour accompagner ses services, le tandem confie à la grand-mère de Romain la réalisation d'une partie des arts de la table, avec des assiettes réalisées à la main, donnant alors une toute autre dimension du "fait-maison".

DEUX, un nouveau duo, un nouveau lieu, à découvrir sous peu.

DEUX restaurant

58 rue de la Fontaine au Roi, 75011 Paris  
restaurant@deux-restaurant.fr  
<http://www.deux-restaurant.fr>

Ouverture courant septembre

**NEROLI**  
AGENCE DE COMMUNICATION