

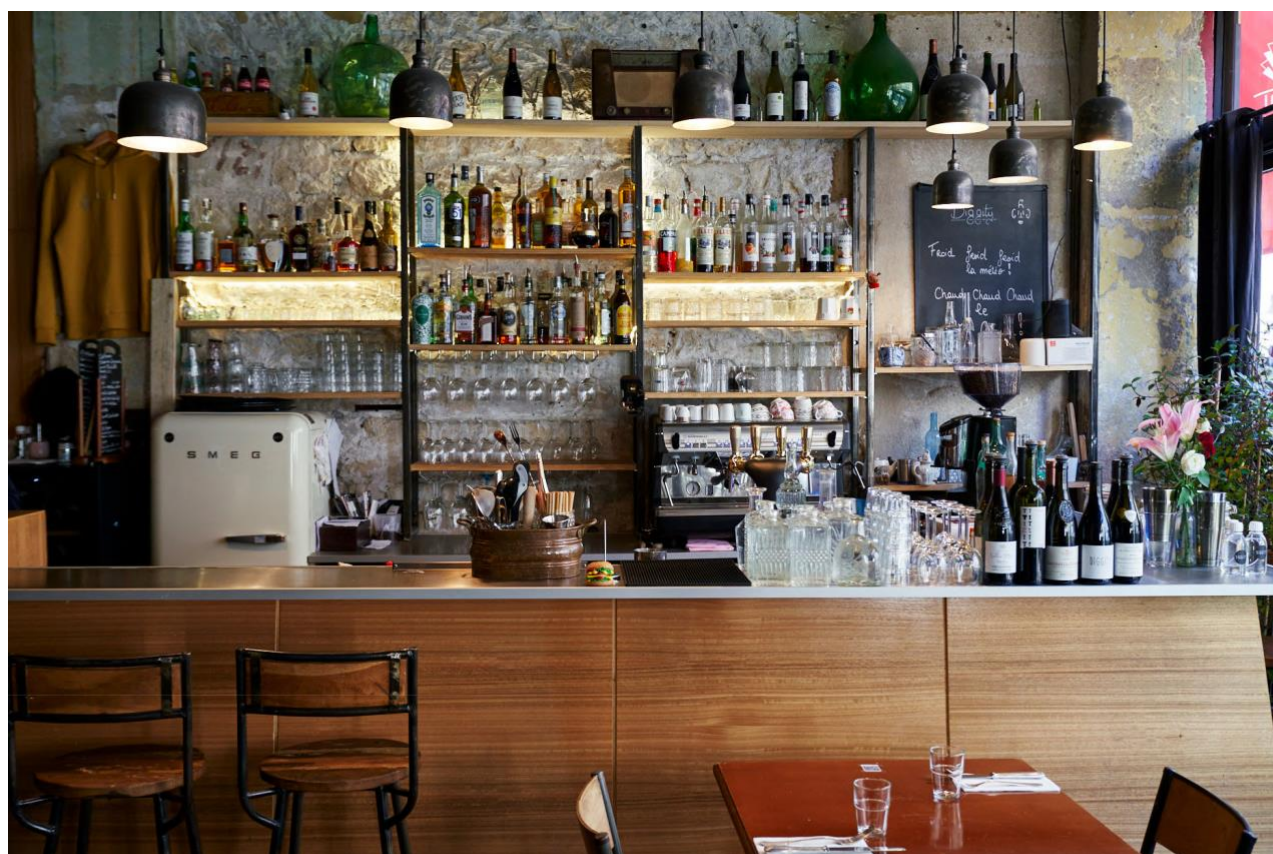


Dossier de presse

Décembre 2021

## Une table de copains

Sur les hauteurs de l'Est parisien, au beau milieu de la rue Saint-Maur et à deux coups de fourchette de l'Atelier des Lumières, deux amis relèvent le défi : transformer un garage en un lieu qui leur ressemble, relax, patiné, avec dans leurs assiettes dépareillées une cuisine d'auteur et d'audace.



## Copains comme cochons

Complices de rugby au collège, ils se perdent de vue avant de se (re)croiser sur le palier d'une école hôtelière quelques années plus tard. Après des expériences respectives à New-York et à Paris, puis une virée ensemble en Amérique du Sud, l'idée de se confronter à leur rêve commun les démange : créer leur propre restaurant.

En visitant un ancien garage squatté depuis cinq ans, la projection est immédiate : « On a tout de suite mesuré le potentiel et vu concrètement ce que l'on allait faire, se rappelle Gaspard Désveaux. « C'était plus fou en cuisine, sourit Hugo Messerschmitt. On ne savait pas trop où on allait, mais on savait qu'on voulait prouver à tout le monde qu'on pouvait avoir la qualité et le goût à un juste prix ».

C'est alors qu'ils rencontrent Domitille de Cenival, une amie d'amie (les ami.e.s de mes ami.e.s sont...), cheffe rompue aux brigades étoilées après l'école Ferrandi et plusieurs restaurants gastronomiques, avide de cuisiner en combinant décontraction et exigence.



Gaspard Désveaux et Hugo Messerschmitt



Très vite, l'esprit et la fougue d'une bande de copains se mettent en place... jusqu'aux fournisseurs, triés sur le volet : de la qualité, des produits de saison et de la connivence surtout, tant le facteur humain est incontournable dans cette équipe.

« Après le premier confinement, les liens de confiance se sont tissés naturellement (ou pas) et nous avons choisi de ne travailler qu'en totales affinités et dans le respect mutuel. La table de copains, ça va loin... confient ces passionnés, heureux de retrouver les habitués et de bichonner les nouveaux clients. « On ne peut s'empêcher de leur faire goûter un plat quand ils n'arrivent pas à choisir. »



Oeuf Mimosa

Poutargue, purée de roquette à l'huile de chanvre,  
sarrasin torréfié & sauce cocktail



Buckets de croquettes de pot-au-feu

Croquettes de viande de pot au feu, accompagnées  
d'un aïoli maison au safran



## Une salle à manger hétéroclite

La recette de tarte au chocolat et caramel beurre salé ? Les deux tôleurs l'ont piquée à la mère d'Hugo. Quant à l'ambiance, elle affiche un esprit brocante qui transforme la salle en véritable lieu de vie avec 55 places assises, des tables traditionnelles ou sixties, des kilims, l'ancien monte-charge recyclé en fauteuil, et des chaises d'école.

Si les murs ont été mis à nus, la bibliothèque de livres classiques reliés à dispo cache bien son jeu : en poussant la cloison, on pénètre dans les toilettes tapissées de toile de Jouy avec leur propre bande-son 40-60's que diffuse bien distinctement un vieux poste de radio chiné. Un lieu qui leur ressemble, on a dit.



Salle à manger



## Une cheffe à l'instinct

Formée dans les plus belles adresses de la capitale, Domitille n'a rien perdu de son exigence et du goût des assiettes bien dressées. Pour seuls principes, ne rien s'interdire parmi les best de saison et travailler le produit dans sa totalité. En le déclinant de plusieurs façons parfois, en délivrant des assiettes lisibles autour d'un ingrédient principal presque toujours.

Sa ritournelle ? Oser les accords !



Domitille de Cenival



Tataki Tataka

Tataki de thon, purée de brocoli, choux rouge croquant, quinoa soufflé, pickles de graines de moutarde

**Ouvert du mardi au samedi  
De 12h à 14h30 et de 19h à 22h**

**Formule déjeuner**

**Plat du jour : 14 €, café offert**

**Verre de vin : 3 €**