

DA
Dame Augustine
DLA

PAR
LILIAN DOUCHET

Depuis plus de deux ans,
Lilian patiente et ne rêve
que d'une chose :

**OUVRIR
SON
PROPRE
RESTAURANT.**



Envie de liberté pour exprimer toute sa créativité dans sa cuisine et animé par la volonté d'entreprendre, Lilian ouvre sa première table Parisienne : **Dame Augustine.**

Dame Augustine est une maison de vie épicurienne, à la cuisine créative, alliant générosité des saveurs et élégance dans l'assiette.

Un lieu de vie qui lui ressemble :

Naturel, élégant et convivial.





Marie Etchedoyen/M6

LILIAN DOUCHET



“Quand j’étais petit, je préférais les émissions de Joël Robuchon aux dessins animés”

Né en Picardie et fils de parents entrepreneurs qui, cuisinent très bien, nous rapporte t-il, Lilian Douchet se passionne pour la cuisine dès son plus jeune âge.



“Aussi loin que je me souviens, j’ai toujours eu la cuisine dans la peau”

Sur le chemin des étoiles, Lilian a toujours nourri le rêve de devenir un grand Chef. Inspiré par Yannick Alléno, qui représente pour lui ce qu’il aimerait être dans plusieurs années, le goût est un élément central de sa cuisine.



**SON LEITMOTIV ?
“Viser la lune pour atteindre les étoiles”**

Déterminé et ambitieux, ce n’est pas une ni deux mais trois ouvertures de restaurant qui sont planifiées sur l’année 2022. Un beau challenge pour ce jeune chef de 29 ans a qui tout sourit.





+

Un parcours culinaire sur la route des étoiles

Après avoir obtenu son diplôme de cuisine, Lilian fait ses gammes dans les établissements les plus réputés de France. Après un démarrage en tant qu'apprenti à l'*Auberge de la Brie**, le jeune chef intègre la brigade de l'*Assiette champenoise****, restaurant triplement étoilé. Lilian officie ensuite chez Paloma, anciennement doublement étoilé puis chez Les Pêcheurs*.

De retour à Paris, c'est à la *Truffière**, qu'il prend le poste de Sous-Chef avant d'entrer dans les cuisines du prestigieux *Four Seasons George V* où il y œuvre pendant deux belles années. Fort d'une expérience étoilée, il décide de se lancer dans la grande aventure de l'entrepreneuriat.



Marie Etchedoyen/M6

+

L'histoire émouvante d'un passionné de cuisine

A la recherche de son futur restaurant, il trouve la perle rare en Seine et Marne. Mais c'est sans compter sur un serial virus en train de se répandre et qui allait finir par gâcher la fête. Confinement annoncé, projet d'ouverture réduit à néant ! C'est désormais, une autre vie qui l'attend, celle de Directeur d'Hypermarché qui va durer deux longues années.

La cuisine lui manque et pendant le confinement, Lilian partage ses recettes et astuces de cuisine avec sa communauté TikTok sous le pseudo Doudou kitchen. Grâce à ces vidéos, il est repéré par l'équipe M6 qui lui propose d'intégrer le concours de la saison 13 de l'émission télévisée Top Chef. C'est l'occasion de renouer avec sa passion de toujours et Lilian compte bien saisir cette chance.

Malgré cette pause, il n'a rien perdu de son talent. Lilian est remarqué dans l'émission pour sa cuisine raffinée et percutante, l'équilibre maîtrisé de ses plats et sa technique hors-pair.



Marie Etchedoyen/M6



”L'équilibre est fantastique et l'ensemble est intégré de manière très élégante” avait jugé le chef triplement étoilé Àngel Leòn sur l'épreuve du dessert de la Mer.

+

2022,

l'année de la renaissance !



Suite au tournage de l'émission Top Chef, Lilian ne compte pas rester sur sa faim. L'envie d'ouvrir son propre restaurant ne l'a jamais quitté et il a bien l'intention de tout mettre en œuvre pour réussir.

Il jette son dévolu sur le quartier des Gobelins, situé entre le Vème et le

XIIIème arrondissement de Paris, connu pour ses ours en peluche géants qui investissent les commerces et terrasses des avenues.

Coïncidence ou préméditation, quoi de mieux que d'ouvrir dans le quartier des doudous quand on se prénomme soi-même Doudou !





Générosité des saveurs et jeux de texture

Courte et créative, la carte proposée par le Chef suit comme ligne directrice le plaisir gourmand et mène une exploration sur le goût, la couleur, les textures et les saveurs.

“Jeux de texture dans un subtil équilibre entre le cru, le croustillant, le mou et le fondant”.



Une carte de saison à prix accessibles

Avec l'envie de vivre de sa passion et surtout l'envie de faire plaisir, Lilian nous propose une carte à prix accessibles. Elle est composée de trois offres qui rythment les trois grands moments de la journée.

HIGHLIGHTS A LA CARTE



Fraîcheurs d'été

- Burrata crémeuse accompagnée de sa betterave rouge en sorbet et en julienne, pesto menthe/basilic, vinaigrette de framboise
- Filet de maigre cuit à la plancha, marinade de calamansi, chou pak choi, tombée d'épinard, émulsion au beurre noisette



Saveur d'enfance

- Joue de boeuf crousti-fondante, carottes cuites en 2 façons, beurre noisette, condiment agrumes, jus de cuisson réduit



Végétarien plus que gourmand

- L'aubergine dans tous ses états, confite, en tempura et en caviar, tzatziki, condiment piperade



Vous finirez bien par une note sucrée ?

- Duo de rhubarbes confites et fraises fraîches, sorbet fraise, mousse de cheesecake et basilic japonais
- Dessert au chocolat réconfortant en chaud froid, espuma de chocolat salé, crème glacée à la fève de tonka.







”

S'il n'y a qu'une seule chose qui doit rester à la fin, c'est le plaisir !

”



Dame Augustine se désaltère



Un élégant bar à cocktails vous rafraîchira tout au long de la journée. Pour un café serré ou latte, cocktails fruités et gourmandises, il n'y a pas d'heure pour se faire plaisir.

La carte des vins propose quant à elle ce que les vignobles et le savoir-faire français ont de mieux à offrir. Toutes les grandes régions viticoles sont représentées. Pas de jaloux !





+

Un chef soucieux de cuisiner “durable”

Très attentif au sourcing de ces produits, Lilian défend une cuisine éco-responsable, vivant au gré des saisons.

Le Chef privilégie les produits locaux et le circuit-court pour une cuisine saine et tout aussi gourmande.

Suivant la philosophie *“Rien ne se perd, tout se transforme”*, les légumes sont utilisés dans leur totalité. Ce qui n'est pas servi dans l'assiette est ré-utilisé pour des bouillons et jus aromatiques.





Une maison de vie épicurienne

Dame Augustine est une maison parisienne, perchée sur deux étages et chargée d'histoires.

Matériaux naturels, murs à la chaux aux tons beige sable, façade végétale, tables en bois massif, objets chinés d'ici et d'ailleurs, créent un sentiment d'intimité et en font une maison chaleureuse.

L'ambiance est lumineuse, conviviale et décontractée.

Depuis la rue, attardez votre regard sur les fenêtres du dernier étage. Vous pourrez peut-être y apercevoir Lilian et sa brigade qui s'active en cuisine ...
CHAUD !



Un lieu pensé autour de la nature

Dame Augustine dispose de deux espaces distincts proposant deux atmosphères différentes mais tout aussi chaleureuses :

La salle de restaurant au rez-de-chaussée est entièrement ouverte sur l'extérieur. Elle est pensée comme un écrin de nature aux accents méditerranéens. Terre cuite au sol, tasseaux en bois de chêne au bar, mur végétal intérieur, la décoration joue sur les codes indoor/outdoor. L'accent est mis sur la végétation et les matériaux naturels offrent un sentiment d'évasion de la capitale le temps d'une parenthèse culinaire.

Les teintes chaudes et l'atmosphère feutrée rendent la salle du premier étage plus intime. Lumières tamisées, banquettes en cuir élégantes, fauteuils en velours, bouquets de fleurs séchées, vous êtes installés confortablement dans la salle à manger de la maison. Cet espace est totalement privatisable pour profiter pleinement de tout type d'évènement, pouvant accueillir jusqu'à 26 personnes en places assises et 40 personnes en cocktail.





PAR
LILIAN DOUCHET

Informations pratiques :

DAME AUGUSTINE
32 avenue des Gobelins, Paris 13ème
Ouvert le Mardi soir de 19h-23h et du mercredi au dimanche de 12h-23h
dameaugustine.com
+33 1 83 92 85 98

contact@dameaugustine.com

