

# DOUJEBLE IMPACT

Dossier de Presse

Un projet signé Étienne Dupuy & Mickaël Robinault

*Ouverture 2026, Paris 9e*



## *L'ART DU CONTRASTE COMME SIGNATURE GASTRONOMIQUE*

Ouvert en avril 2026 au 57 rue Claude Rodier dans le 9ème, le restaurant Double Impact est porté par un duo complémentaire : Étienne Dupuy en cuisine et Mickaël Robinault en salle.

Cette nouvelle adresse ne se définit pas comme une table gastronomique classique mais comme un lieu d'exploration sensorielle où tout repose sur l'équilibre des forces opposées.

Dans ce théâtre de 30 couverts, ouvert uniquement le soir du mardi au samedi, l'expérience est pensée pour bousculer les codes traditionnels de la cuisine française.

La signature : une cuisine contemporaine construite autour du contraste. L'intensité d'un goût brut se confronte à la pureté d'un produit, tandis qu'un dressage à la finesse chirurgicale répond à la spontanéité d'un geste instinctif.

La cuisine mêle techniques classiques et contemporaines (fermentation, cuisson lente, confit, barbecue, réduction, maturation) au service de produits français, de saison et choisis avec exigence : légumes, viandes mûrées, poissons issus d'une pêche responsable, céréales anciennes et ingrédients atypiques ou modestes.

Cette tension créative se retrouve jusque dans l'atmosphère, où l'exigence d'une table d'auteur rencontre la liberté d'un service décontracté et vibrant.

## *UNE TABLE EN MOUVEMENT : LA NARRATION PAR CHAPITRES*

L'originalité de Double Impact réside dans son format narratif sous forme de Chapitres, reflets de la personnalité et des expériences de ses fondateurs. Plutôt que de suivre le rythme conventionnel des cartes saisonnières, le duo propose une véritable trame éditoriale qui évolue plusieurs fois par an.

Chaque Chapitre est pensé comme une création complète qui définit une ligne artistique globale, influençant non seulement l'assiette, mais aussi le rythme de la salle, la sélection de la cave et l'ambiance sonore. Ces cycles créatifs, nourris de souvenirs réels ou fantasmés, permettent au lieu d'évoluer au fil des saisons et des inspirations pour raconter de nouvelles histoires.

Véritable boussole, ce format guide l'équipe et les clients vers une expérience profondément habitée et jamais figée.

Mais c'est aussi la rencontre avec les producteurs, passionnés et engagés, dont le savoir-faire authentique se transmet dans chaque assiette.

L'agencement du lieu favorise le dialogue entre salle et cuisine, mouvement et respiration, et crée une atmosphère unique.

Une expérience singulière, contemporaine et pleinement incarnée.





*« Le contraste est notre langage : là où deux forces se rencontrent, s'opposent, puis s'accordent. Dans l'assiette comme dans la salle, il crée tension et équilibre, surprise et harmonie. C'est ce dialogue entre précision et liberté, mouvement et silence, qui fait vivre l'expérience et en révèle toute la richesse. » confient Étienne Dupuy et Mickaël Robinault*



## *LES FONDATEURS : L'ÉQUILIBRE D'UN BINÔME*

Au cœur de Double Impact se trouve une amitié scellée sur les bancs du lycée hôtelier.

Deux tempéraments différents, mais une même certitude : un jour, ils ouvriront leur table.

Étienne Dupuy et Mickaël Robinault ont construit des trajectoires distinctes mais complémentaires pour donner naissance à une identité commune où la cuisine et la salle œuvrent pour le même récit.

Tandis qu'Étienne façonne la colonne vertébrale du goût en cuisine, Mickaël orchestre le rythme, la clarté et la respiration de l'accueil. Pour lui, l'hospitalité est une matière vivante qu'il travaille avec la même précision qu'un produit brut.

Ensemble, ils ont imaginé Double Impact, un lieu qui leur ressemble : précis, libre et toujours en mouvement. La cuisine ouverte permet aux convives d'observer la chorégraphie des gestes, créant une proximité immédiate qui renforce l'immersion dans leur univers.

## *ÉTIENNE DUPUY, DU TERROIR BRETON AUX SCÈNES INTERNATIONALES*

Le Chef, d'origine bretonne, puise ses racines dans les paysages iodés et les marchés authentiques de sa région natale. Sa curiosité naturelle et son goût pour la nouveauté l'amènent rapidement à quitter son terroir pour se former auprès des plus grands.

Il se forme d'abord dans les cuisines exigeantes de Georges Blanc, où il apprend la rigueur et l'élégance gastronomique.

Puis, poussé par le désir de découvrir d'autres horizons, il s'envole pour Chicago, où il rejoint Alinea, temple mondial de l'innovation culinaire, perfectionnant sa créativité et son sens du détail.

Son parcours le mène ensuite au Noma, à Copenhague, où il se plonge dans une approche résolument nordique : fermentation, récoltes locales, minimalisme expressif. Enfin, à Paris, auprès de Yannick Alléno, il explore la quintessence de la précision technique française.

De la gastronomie française classique aux approches internationales les plus audacieuses, il développe une compréhension instinctive du goût, des textures et du temps. Sa cuisine est technique, sensible, précise, tout en jouant avec les saveurs et les contrastes.





## L'ATMOSPHERE

Le 57 rue Claude Rodier s'affirme comme un espace hybride où l'esthétique industrielle rencontre le confort feutré d'une table d'auteur.

Le comptoir en inox brossé abolit la frontière entre la préparation et la dégustation, plongeant les convives dans l'énergie brute de la création culinaire. Ici, le geste du chef devient visible, presque tangible. L'expérience se vit au plus près de l'action, dans une immersion totale, rythmée par le service.

Un jeu de matériaux crée une tension constante entre la rudesse du métal, le bois et la douceur du textile. L'agencement joue sur les intensités où plusieurs configurations cohabitent pour créer différentes lectures du repas : banquettes et tables en marbre côtoient une grande table en bois brut qui évoque l'esprit d'une table d'hôtes contemporaine, vivante, spontanée, presque domestique.

La lumière joue un rôle central dans l'atmosphère. Suspensions minimalistes, globes opalins et éclairages plus directs au-dessus du comptoir composent une scénographie subtile : plus vive côté cuisine, plus douce et enveloppante en salle.

Au-dessus des têtes, le plafond d'origine, joyau ornemental découvert lors des travaux, surplombe la modernité du lieu.

L'agencement favorise une circulation fluide entre les espaces et instaure un dialogue constant entre salle et cuisine. Le regard circule, les perspectives s'ouvrent, les interactions se créent naturellement.

Double Impact n'est pas un lieu figé, mais un espace en tension, où chaque détail (matière, lumière, rythme) participe à une expérience à la fois précise, immersive et profondément vivante.

## *INFORMATIONS PRATIQUES*

Nom du restaurant : **Double Impact**

Adresse : **57 rue Claude Rodier, 75009 Paris**

Ouverture : **Du mardi au samedi, uniquement le soir**

Capacité : **30 couverts**

Menus dégustation : **75€ en 5 temps / 95€ en 7 temps**

Accord boissons : **45€ pour le menu en 5 temps / 55€ pour le menu en 7 temps**

Instagram : **@doubleimpact.paris**

57 RUE RODIER  
PARIS, 75009  
@DOUBLE IMPACT

DOUBLE  
IMPACT

57 RUE RODIER  
PARIS, 75009  
@DOUBLE IMPACT