



DOSSIER DE PRESSE

Géosmine : n.f -

COMPOSÉ CHIMIQUE, SÉCRÉTÉ  
PRINCIPALEMENT PAR DES  
BACTÉRIES TELLURIQUES  
LORSQU'ELLES PRODUISENT DES  
SPORES, DONNANT SON ODEUR  
À LA TERRE FRAÎCHEMENT  
LABOURÉE OU MOUILLÉE  
APRÈS UNE PÉRIODE SÈCHE.

2



C'EST CE NOM  
ATYPIQUE QU'A CHOISI  
LE CHEF MAXIME  
BOUTTIER POUR SON  
PREMIER RESTAURANT  
PARISIEN. UN NOM  
ÉVOQUANT LA  
PUISSANCE DE CE QUI, NE SE  
VOIT PAS.



À l'image du temps passé à fédérer autour de ce projet un solide réseau de passionnés, comme une terre fertile après la pluie, Géosmine est une promesse de créativité, un terrain de jeu infini pour le chef et son équipe.



Dans cet espace du 11<sup>ème</sup> arrondissement, **entre maison de ville et galerie**, Maxime Bouttier dévoile sa cuisine singulière. Dans des assiettes en céramique faites main et dans des verres soufflés à la bouche, s'affirme sa vision, son goût pour une nature brute. Il y exprime un terroir évoluant au gré des saisons, arrivages et trouvailles de ceux qui l'accompagnent.



## Géosmine, le restaurant aux allures de maison de ville

Dans cet ancien atelier textile devenu Botanique, la nature est là où on ne l'attend pas.

L'établissement se déploie sur deux niveaux, arbore une devanture en chêne clair et une massive grille en corten oxydée par les éléments. Aidé par plusieurs cabinets d'architecture, Maxime Bouttier a souhaité valoriser la matière, avec des enduits minéraux, la façade subtilement végétalisée et des espaces communicants entre l'intérieur et l'extérieur.

Dans ce projet «hors cadre» comme il aime à l'appeler, les éléments s'animent et se répondent. La porte d'entrée franchie, une atmosphère brute se dégage de la première salle avec un bar en béton imaginé par le chef et conçu par Sonia Lafage. Avec son plafond en briques, la salle se dote d'un cachet singulier. Les luminaires, édités par l'agence DCW, créent une lumière douce sur les murs de pierre rappelant l'atmosphère chaleureuse des maisons de campagne.

Elle renferme des centaines de références, françaises, européennes et mondiales, sur les 3 larges étagères murales.

Si chez Géosmine on retrouve une telle harmonie, de la décoration à l'assiette, en passant par la carte des vins, c'est parce que Maxime Bouttier a officié à presque tous les postes du métier.

## Maxime Bouttier, un chef accompli

Originaire de la Sarthe, ce chef discret a commencé tôt en cuisine. Il découvre à 8 ans l'univers agricole et se passionne au point de passer ses vacances d'été chez son oncle boucher-charcutier-traiteur et même des nuits à Rungis. À 14 ans, il se forme avec un BEP cuisine, mais aussi en pâtisserie et au service pour offrir au client une expérience la plus complète possible. Puis, il pousse la porte de restaurants étoilés pour parfaire son expérience en cuisine et en pâtisserie : Le Beaulieu\* au Mans, La Maison d'à côté\*\* chez Christophe Hay, le Taillevent à Londres, Le Pressoir d'Argent\*\* restaurant gastronomique du Grand Hôtel de Bordeaux, L'Atelier de Jean Luc Rabanel\*\* à Arles et enfin à Paris, chez Mensae en tant que chef de cuisine.

Les plateaux de table bruts en fond de wagon et les chaises en noyer massif donnent, quant à eux, des allures de table fermière au restaurant. L'escalier de granit invite à poursuivre la visite à l'étage. En haut, la cuisine entièrement imaginée par le chef, s'ouvre sur la deuxième salle. Le parquet en chêne clair apporte la chaleur nécessaire pour contraster avec l'inox et les carreaux de béton. Aux comptoirs devant les zones de travail, Géosmine est aussi propice aux échanges entre les convives et l'équipe, au rez-de-chaussée

ou à l'étage. Au sous-sol se déploie la précieuse cave du restaurant.



Aujourd'hui dans son premier restaurant, Maxime Bouttier met un point d'honneur à proposer une expérience globale à sa clientèle, une vision commune entre la cuisine, le service, la sommellerie et la pâtisserie. À l'image d'une molécule, chacun élément est désormais lié à l'autre pour donner vie à un tout éclatant.

Pour commencer le repas, clin d'œil au Mans, les cromesquis de rillettes chaudes, dressés sur des chardons, sont à tremper dans du saindoux, accompagnés de feuilletés au beurre mayennais, échalote noire et poutargue affinée. Les pleurotes du

val de Loire rôties entières ou en bouquet à la sauce XO, s'agrémentent de moelle et de sardine, alliant sapidité et gourmandise. Le chef n'hésite pas à twister les abats au gré de ses envies : la mamelle de vache laitière révèle sa douceur avec une crème fumée au foin et caviar d'Aquitaine de Sturia, la crête de coq est fricassée au beurre moussant ou frite à la farine de riz accompagnée d'une sauce tartare. Quant à

la cervelle d'agneau, elle est servie en croûte d'herbes, à la façon d'un beignet.

6

Pour ses viandes, poissons, fruits et légumes, Maxime Bouttier tient à réduire les intermédiaires et privilégier les circuits courts. S'il aime partir en cueillette en saison pour les mûres, les coquelicots ou encore les champignons, pour les produits maraîchers du quotidien, il fait confiance à Lola Perier du Jardin Etourdi, basé dans les Yvelines. Côté viandes, le chef se fournit auprès des Boucheries Nivernaises, au cœur de Paris. Côté mer, Maxime fait notamment confiance aux Viviers de Noirmoutiers.

Pour les arts de la table, il a fait appel à trois céramistes d'Ile-de-France ayant chacune leur spécialité. À Paris, Laure Sulger, Loreceramic, travaille la terre chamottée et les émaux en transparence



## DANS L'ASSIETTE, C'EST UNE CARTE PRÉCISE ET BIEN CISELÉE QUI SE DÉVOILE.



qui donnent à l'argile ce grain si particulier. Nicoletta Pramaggiore quant à elle est à la tête de d-u-n-p et réalise principalement des émaux à

la cendre de bois pour un résultat minéral. Enfin, à l'Atelier.a.minimâ, à Montreuil, Marie-Eva Cunin propose une céramique minimaliste, issue de techniques acquises au Japon. Les couteaux signés Charles Canon sont les compagnons de table de ces assiettes. Conçus dans l'atelier du Pas-de-Calais sur un ancien terril, leurs manches sont réalisés avec

des éclats de coquille Saint-Jacques.

Pour la verrerie, le chef s'appuie, entre autres Riedel et Lenhmann, sur le savoir-faire unique de Mark Thomas en Autriche qui souffle à la bouche les très graphiques verres et carafes qui donnent corps aux nombreuses références de la cave.

### Des vins en harmonie avec la cuisine du chef

Au fil de ses expériences professionnelles et de ses rencontres, Maxime Bouttier a construit une carte des vins qui lui ressemble. Aujourd'hui accompagné par son sommelier Vincent Glaymann, la carte voyage entre la Grèce, l'Espagne, l'Autriche, l'Allemagne ou encore l'Italie pour une proposition à 90% de vin naturel et ou biologique

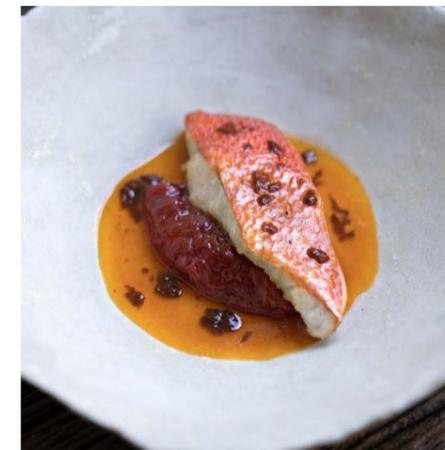
/ biodynamique. Il a lui-même sélectionné des bouteilles rares, issues de petites exploitations ou des cuvées confidentielles, directement auprès des vignerons ou de leurs représentants.

Une partie de la cave est aussi approvisionnée de vins plus



conventionnels, tous ayant une valeur chère au cœur du chef. Parmi eux, le Domaine de Pierre Damoy à Gevrey Chambertin (Bourgogne) et le Domaine Georges Vernay à Condrieu (Rhône).

Côté vins nature, les régions ne sont pas en reste avec la Loire au Domaine aux Moines chez Tessa Laroche, ou encore le domaine Gravner à Oslavia dans le Frioul italien. Certaines cuvées, encore plus confidentielles, viennent compléter la carte pour les accords mets & vins, réalisés sur mesure par le sommelier en collaboration avec le chef.



Plus qu'un restaurant, Géosmine est un projet qui unit plus d'une dizaine d'artisans qu'ils soient producteurs, pêcheurs, vignerons. Ainsi dictée par

le produit, la créativité du chef, alliée à sa technique, offre une vision nouvelle de la gastronomie parisienne

7

Déjeuners

Lundi, Jeudi, Vendredi, Samedi, Dimanche :  
à la carte de 11€ à 49€

Dîners

MENU CARTE BLANCHE EN 8 ÉTAPES : 109€

Accords mets vins : 69€

MENU CARTE BLANCHE EN 11 ÉTAPES : 139€

Accords mets vins : 119€

---

71 rue de la Folie Méricourt - 75011 Paris

09 78 80 48 59

Fermé les Mardi et Mercredi