



HÉMICYCLE

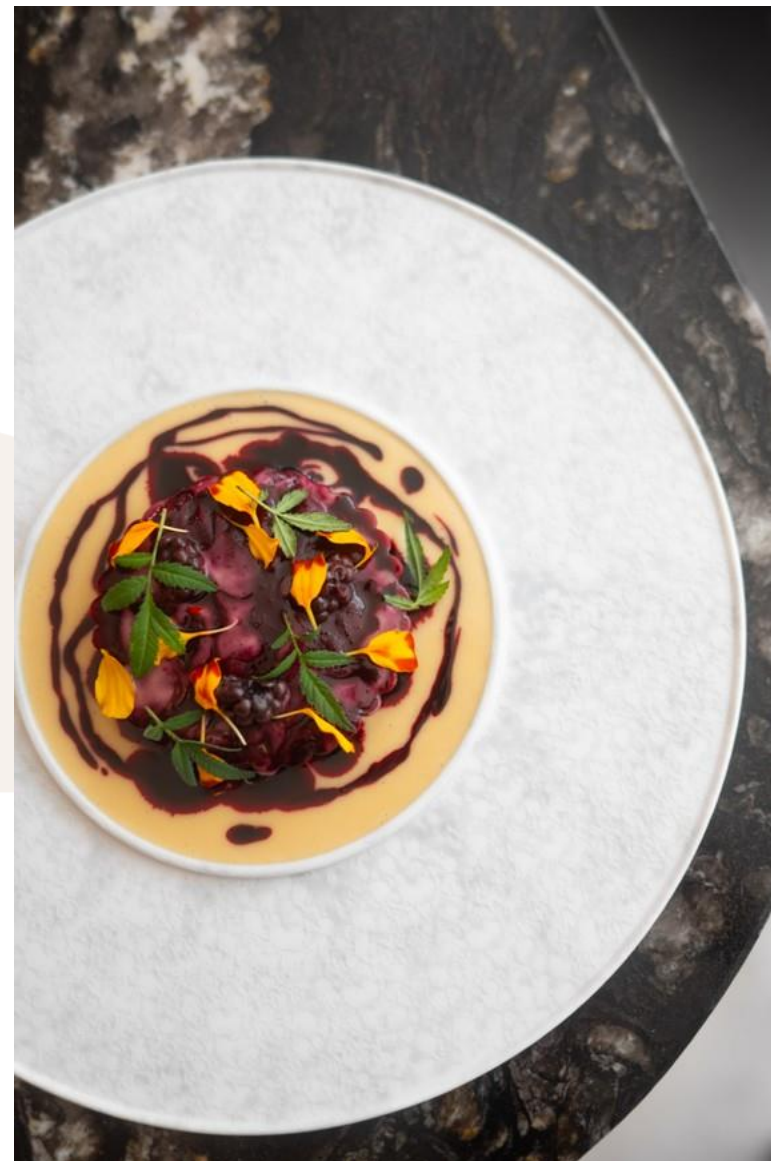


HÉMICYCLE

UN TALENT , UN LIEU , UNE HISTOIRE ...

En quelques saisons, le Groupe Eclaire de Stéphane Manigold s'est imposé à l'avant-scène de la gastronomie parisienne avec, à chaque adresse, l'envie d'un lieu, d'un talent et d'une histoire.

Après la rive droite de Substance, de Contraste, de la Maison Rostang, du Bistrot Flaubert, de Granite, de Liquide et de Braise, il était temps de rejoindre la rive gauche. À deux pas de l'Assemblée Nationale, rue de Bourgogne, place aujourd'hui à Hémicycle et à la révélation du jeune chef italien, Flavio Lucarini.



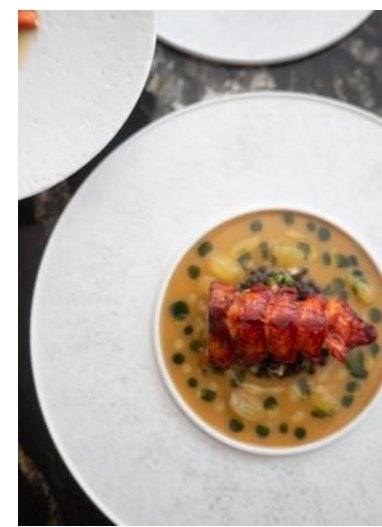


UN TALENT ...

Qu'est-ce qu'une maison si elle n'est pas habitée ? Qu'est-ce qu'une cuisine si elle n'est pas incarnée ? Aux commandes d'Hémicycle, Flavio Lucarini. Son nom lâche les syllabes de l'Italie comme celles de l'appétit. Son parcours galope dans l'envie.

La fraîche trentaine, la vista transalpine nourrie au matrimoine familial, le métier forgé à ce qu'il faut de hauts fourneaux jusqu'à gagner Paris. Rêve de chef commencé dans l'élan du Bistrot Flaubert pour y faire vibrer l'ardoise au fil de recettes tradis ravies d'être rafraîchies. Rêve de chef à se retrouver aujourd'hui dans l'énergie du nouveau 5 rue de Bourgogne. On le promet bientôt en révélation, on le découvre déjà dans la sensation.

Au choix de la carte, aux séquences des menus, Flavio installe ses compositions double culture où l'Italie choisit la France qui le lui rend bien et ses assiettes double fond où le chorus des dressages trouvent l'écho des saveurs. Des amers en totale maîtrise, des épices persuasives, les cuissons précieuses, les alliances expressives et la bouche qui passe par toutes les émotions.



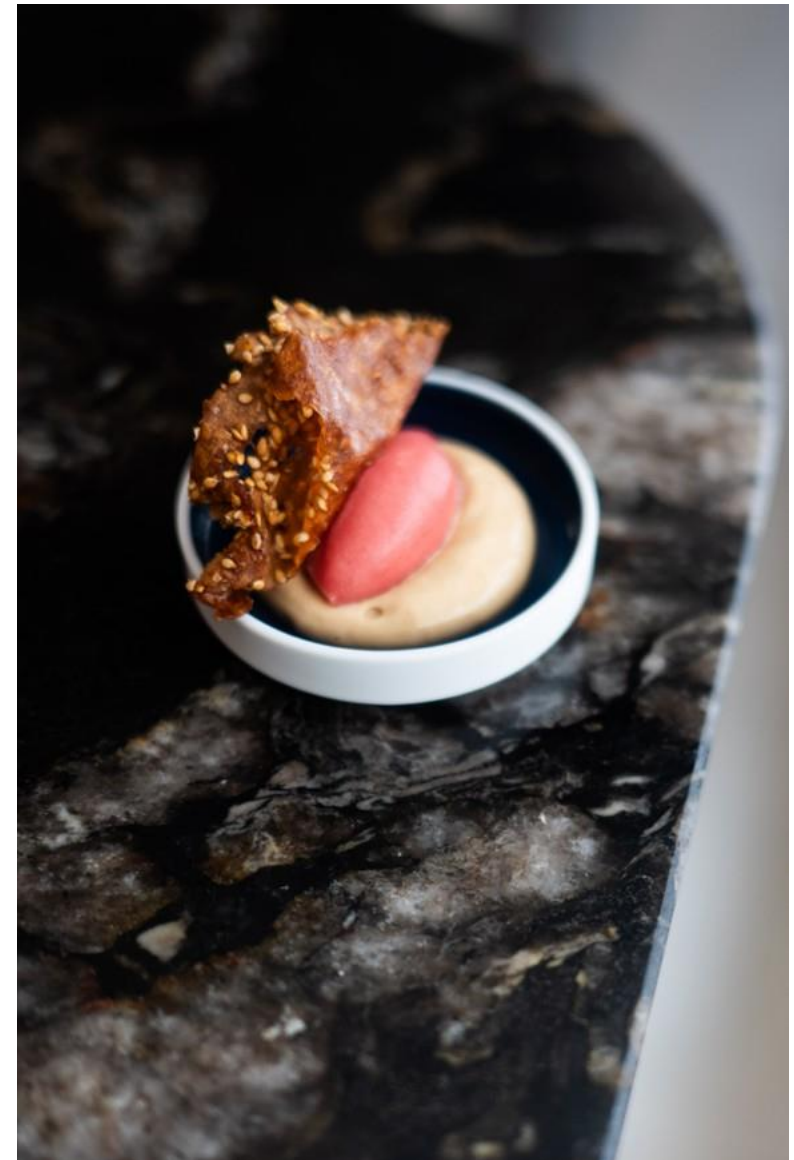


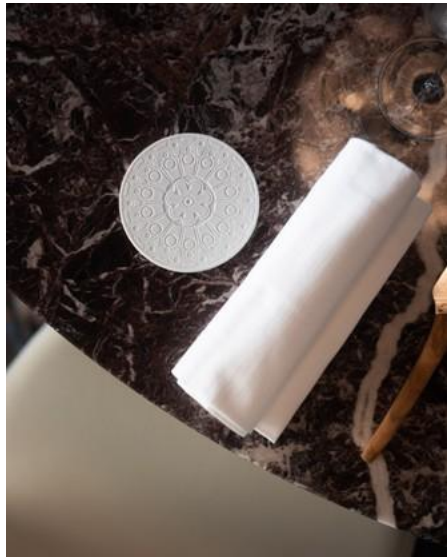
Sensualité d'une tomate San Marzano glacée à la fève tonka, carottes fermentées, smoothie d'oseille, puissance de cette truite de mer, concombre préservé, émulsion au poivre noir, inattendu d'une anguille farcie aux champignons de Paris, marjolaine, sirop de tamarin et moutarde, tendresse de ce cresson en risotto, encornets « alla Luciana » et citron noir, tempérament d'un pigeon fermier poché, kosho de cerises, mole, raviolo croustillant d'aubergine « in brodo » d'épices, cuisse en tempura, frisson d'un chaource en crêpe soufflée et mesclun.

Le style inspire, la personnalité s'impose, le repas révèle soudain un de ces chefs doués de passion.

À la pâtisserie, autre jeunesse, autre talent, autres voyelles. À l'étage ou en salle, derrière son comptoir ou en direct du chariot, Aurora Storari redonne au sucré le goût précieux de la surprise. Cet automne déjà avec la première signature d'un baba en affriolante version au vin jaune.

En salle, enfin, ravis de prolonger, d'orchestrer et d'accompagner, deux personnages dont on n'oubliera pas de retenir les noms. Service enthousiaste enlevé par Michel Le Meur, irrésistible sommellerie d'une cave qui ne l'est pas moins par Giacomo Maria Gironi.





UN LIEU ...

Faut-il rappeler qu'une table s'ouvre toujours par son environnement. Faut-il redire que certaines ne seraient pas tout à fait les mêmes sans le paysage, le terroir, le village qui les accompagnent. Faut-il avouer que Paris au restaurant a peut-être un peu oublié cette émotion du quartier, de la rue et de la rive. Au miroir de sa belle façade comme au premier contact de sa terrasse, Hémicycle commence de ce côté-là. Quel temps fait-il ? Il fait Rive Gauche !

Celle de l'Assemblée Nationale en voisine complice, des Invalides dans leur proche superbe, celle des ambassades et des ministères, celle de ce très cher VII^{ème} dans la fierté de son beau quartier. Le monde entier, le tout capitale peuvent bien y croiser, le charme discret reste celui de la courtoisie. Au 5 de la rue de Bourgogne, la belle mémoire s'y ajoute. Celle du joli temps où le grand Bernard Loiseau choisit d'y installer l'un de ses restaurants parisiens à l'enseigne du Tante Marguerite puis du Loiseau Rive Gauche. Belles années de décor, de nourritures et de succès feutrés, belles années à entrer dans le cercle des institutions.

Automne 2023, même lieu, autres saisons, Hémicycle invente la suite aux trois temps, triple étage d'une bienveillante révolution de palais. Le décor au singulier présent et la cuisine qui s'empresse d'ouvrir la grande salle comme on ouvre les débats.

L'architecte Michel Amar les a voulu, l'une et l'autre, dans la lumière. La clarté s'invite, un climat s'installe, l'amplitude gagne tandis que la belle matière se loge dans les détails. Les feuilles de verre aux lustres et appliques, le chic Knoll aux courbes des fauteuils et l'élégance des marbres pour ces larges tables polies de garder les distances.

À l'étage, pile et face, l'intime et l'inédit. Une grande table ronde passe au salon d'une bibliothèque à flacons, un craquant comptoir s'enchant de révéler ses pâtisseries. Encore quelques marches, une porte que l'on toque.

Bienvenue à Hémicycle où s'il n'était délicieusement invisible, on aurait envie d'ajouter cet esprit qui fait les belles maisons.



UNE HISTOIRE ...

Est-ce la proximité de l'Assemblée, est-ce cette enseigne assumée d'Hémicycle, est-ce la France, l'Italie dans leur plaisir commun à partager les plats comme les idées, ouvrez soigneusement la carte ! Celle-ci pas tout à fait comme les autres. Quelques courts textes s'y glissent, quelques lignes s'y immiscent. Sans jouer les manifestes, sans que les mots ne l'emportent sur les mets, elles viennent ouvrir les cinq temps du repas. Entrée, entre plat, plat, fromage, dessert. On peut les lire, les effacer, les suivre, les oublier. De simples propos de table qui n'ont pas d'autres prétentions que de commencer l'histoire, piquer la curiosité, ouvrir le dialogue et bien évidemment alimenter la conversation. Puisque la première page donne le ton en commençant par faire les présentations,

Lisons-la :

*« Bienvenue dans l'hémicycle
Espace de confrontation, de choix
et de réflexion. Oui, mais...
nous sommes dans notre Hémicycle !
Ici, on se laisse aller et transporter par
Notre débat : la gastronomie.
Nous sommes citoyens du monde,
nous interprétons, nous nous exprimons
et parfois nous bouleversons
le classique avec notre perception.
Que le débat commence ! »*





Éclore



*Amoureux de cuisine et de vins,
grand amateur de champagne,
Stéphane Manigold est un restaurateur
dénicheur de talents qu'il fait « éclore ».*

*En associant les chefs de ses établissements,
le Groupe Eclore porte des projets durables
et riches de sens, en favorisant une
gastronomie éco-responsable :
mettre en valeur la transparence
et l'authenticité des produits,
leur origine et le respect de nos
producteurs et agriculteurs français.*

*Le Groupe Eclore poursuit son expansion
et s'inscrit dans une démarche novatrice,
centrée sur l'humain et la gastronomie durable.*

RESTAURANT HÉMICYCLE
5, rue de Bourgogne, 75 007 Paris
Ouvert du mardi au samedi
de 12h00 à 13h30 et de 19h30 à 21h30

