

LA BRASSERIE VIVANTE DE L'ÎLE SANT-LOUIS



UN LIEU VIVANT. GÉNÉREUX. JOYEUSEMENT BARRÉ.

Au cœur du 4^e arrondissement, un vent nouveau souffle sur l'Île Saint-Louis. Repris en 2025 par **Joseph Valat**, jeune entrepreneur originaire de l'Aveyron, Les Fous de l'Île se réinvente en adresse chaleureuse et décomplexée :

un lieu au luxe simple, où l'accessibilité ne sacrifie jamais le goût, où l'on mange bien... et où l'on se sent chez soi.

Fier de ses racines, Joseph remet à l'honneur les produits de son terroir — saucisse-purée, aligot, fromages de caractère... tout en les faisant dialoguer avec une cuisine de chef, accessible et actuelle.



UNE CUISINE DU CŒUR ENTRE TERROIR ET RAFFINEMENT



ICI, ON NE VIENT PAS JUSTE POUR MANGER. ON VIENT S'ATTABLER, PARTAGER, SAVOURER, VIVRE, RIRE, PROFITER.

Les incontournables : la saucisse-purée, tout droit venue de l'Aveyron, le tigre qui pleure ou encore le porte feuille de saumon.. Poissons saisis à la perfection, viandes maturées, desserts gourmands... chaque assiette revendique le goût du produit bien travaillé, d'un raffinement discret mais maîtrisé.

Côté vins, telle une grande famille ayant l'amour des bons flacons en héritage, les vignerons à l'affiche ont été choisis pour la qualité de leurs breuvages bien sûr, mais aussi grâce aux liens d'amitié tissés au fil des dégustations et des accueils chaleureux aux quatre coins de la France.







Au sous-sol du restaurant et à l'abri des regards, il est possible de s'accouder à la cave, pour déguster des vins de copains triés sur le volet.

Des dégustations sur-mesure, aux privatisations, en passant par le verre pris à la volée avant le dîner et jusqu'au digestif de fin de soirée, la cave accueille à toute heure ceux qui ont envie de s'offrir un moment privilégié.

UN RESTAURANT QUI SE VIT AUTANT QU'IL SE SAVQURE

Dans ce lieu hors du temps — central mais déconnecté du tumulte parisien — on vient autant pour manger que pour vivre une expérience. Ici, la Seine ralentit, les histoires se croisent, les tablées s'animent..

Plus qu'un restaurant,

Les Fous de l'Île est un repaire des bons vivants.

On y croise des familles, des amis, des artistes, des touristes, des habitués du quartier comme des amoureux de Paris.

Tous viennent pour une chose l'ambiance

Celle d'une maison parisienne à taille humaine, où l'on partage bien plus qu'un repas.



CHEZ LES FOUS DE L'ILE, ON CULTIVE LE CHIC SANS CHICHI, ET L'ENVIE DE FAIRE PLAISIR SANS JAMAIS SE PRENDRE AU SÉRIEUX.

Le décor ? Chaleureux, légèrement décalé, joyeusement barré — à l'image de l'équipe et de l'esprit du lieu.

Le restaurant vit au rythme des saisons et des idées : collaborations, éditions limitées, dîners en musique, happenings artistiques...

Une adresse qui se renouvelle sans cesse, et qui ne cesse de raconter des histoires.



UN NOUVEAU CHAPITRE UNE AORESSE À (RE) DÉCUVRIR

Avec Les Fous de l'Île, Joseph Valat signe une brasserie de quartier nouvelle génération : ancrée dans un héritage régional fort, tournée vers demain, attachée aux liens humains et à l'émotion du goût.

Les Fous de l'Île, c'est le luxe du quotidien : bien manger, bien recevoir, bien vivre.

Un lieu rare, vivant et attachant, où l'on revient — pour la cuisine, pour l'équipe, pour l'énergie unique de l'Île Saint-Louis.





33, RUE DES DEUX PONTS ÎLE SAINT-LOUIS 75004 PARIS OUVERT TOUS LES JOURS 9H À 00H00

https://lesfous.paris/