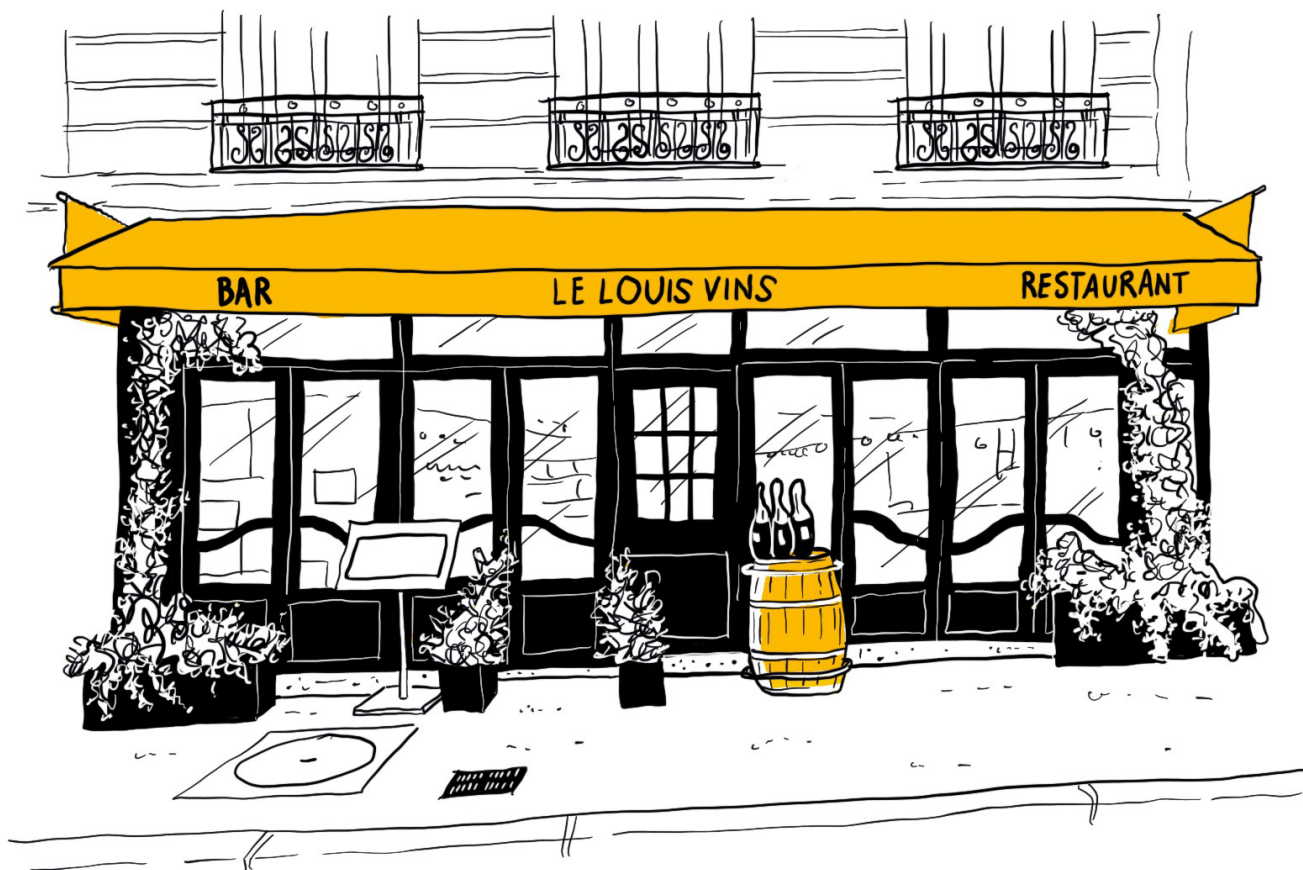


Restaurant LE Louil Vini



Niché sur les pentes de la Montagne Sainte-Geneviève dans le 5ème arrondissement, au cœur du quartier latin, ce restaurant au décor en bois, et aux lumières tamisées, allie avec justesse modernité et tradition. Mélanie Serre, ancienne cheffe Exécutive de l'Atelier Etoile de Joel Robuchon a pris possession de la cuisine depuis le mois de septembre 2020. Elle rejoint ainsi son ami Bertrand Guillou Valentin qui depuis 3 ans a su rendre au lieu sa réputation d'Institution de quartier au charme d'antan.

MÉLANIE IERRE, "CUIIINE AU COEUR"

Autodidacte, c'est à 21 ans que la jeune Ardéchoise se passionne pour la cuisine lors d'un stage de fin d'étude chez Potel et Chabot. Elle poursuit dans cette voie et enchaîne les expériences au sein de prestigieux établissements.

Durant 1 an, elle officie à l'Eden Roc à Saint Barth en tant que cheffe de partie, puis à l'Hôtel Métropole Monte Carlo à Monaco sous la houlette de Christophe Cussac. En 2015 elle décroche son premier poste de cheffe à L'Atelier Étoile Paris, deux étoiles Michelin, où elle devient cheffe exécutive un an plus tard.

En 2020, à 34 ans la cheffe souhaite prendre son indépendance et répond au challenge de son ami Bertrand Guillou-Valentin en reprenant les rênes de la cuisine du Louis Vins. Quelques mois après et forte de ses expériences, elle remporte le prix Jeune Talent Gault & Millau.

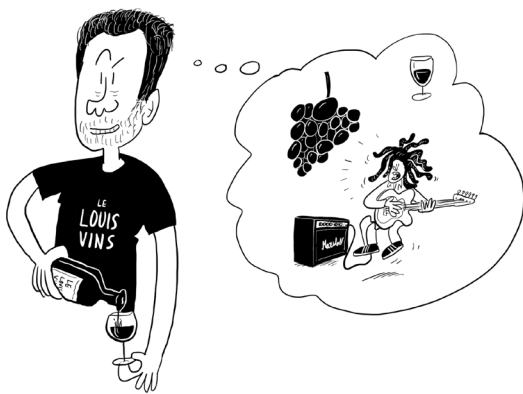
Infatigable et passionnée, elle conseille et transmet son savoir faire dans quelques autres belles tables.



BERTRAND GUILLOU-VALENTIN, VINI ÌUR VINI !

Petit fils d'ostréiculteur, ce fils de restaurateur connaît le métier ! Originaire de l'Île d'Oléron, c'est un passionné de vins, grand connaisseur des producteurs et des Terroirs. Il aime les voyages, et après avoir joué les globe trotters, il devient manager au Buddha Bar où il contribue au classement de l'établissement dans le World 50 best bars en 2008, 2009 et 2010. Il finit par être nommé chef sommelier au sein du Groupe Georges V Eatertainment.

En 2018, il fait du Louis Vins sa nouvelle aventure et en devient associé gérant.



LEI AMIÌ DE NOI AMIÌ...

Parce qu'au Louis Vins, « derrière chaque producteur il y a un copain... et travailler en circuit court relève du bon sens, c'est notre gage de qualité ! ». Et les amis jouent le jeu, qu'il s'agisse des maraîchers Elise et Thierry Riant basés dans les Yvelines, du charcutier ardéchois Christophe Gueze, d'Emmanuel Volle, l'éleveur d'agneaux en Haute-Loire ou des vins de propriété dénichés partout en France par Bertrand, comme par exemple ceux de Philippe Austruy, propriétaire entre autres des domaines de Peyrassol et Malescasse, et aussi associé discret et fidèle de cette belle aventure.

UN REÏTO BEAU-BEAU ET UN TANTINET GAÏTRO

Installez-vous au bar pour l'apéritif ou la soirée et partagez de joyeux grignotages ! Les huîtres de Joël Dupuch, les surprenants Barbajuans de homard relevés au piment d'Espelette, le jambon Mangalitza et l'indémodable paté en croûte... N'oubliez pas de demander à Bertrand de vous dénicher le verre de vin de « sa réserve personnelle » que vous ne trouverez nulle part ailleurs !

À table, découvrez une carte inspirée des grands classiques bistrotiers : la terrine de foie gras de canard, figes rôties et porto; les fameux coquillages en cannellonis, petites girolles et jus iodé au Vermouth; la barbue cuite meunière sur l'arête et aïoli ou l'entrecôte d'Aubrac servie avec des épis de maïs grillé et du ketchup de betterave.

Si Mélanie joue forcément à encanailler ses plats à la mode bistrot, elle y apporte de la légèreté et s'amuse à travailler les fruits et légumes de saison, comme le caviar d'aubergine flanqué de jeunes légumes croquants, ou la poitrine de cochon confite au miel et aux épices, qu'elle colore de carottes fondantes au cumin et au coing.

Après une sélection de fromages affinés, les douceurs ne sont pas oubliées. La cheffe pioche dans ses souvenirs d'enfance et nous régale de gourmandises hautement régressives et réconfortantes ! Ici aussi, les fruits sont à l'honneur avec des desserts renouvelés régulièrement.



UNE CAVE À VINI QUI A DE LA BOUTEILLE !

Avec 450 références en stock, le Louis Vins porte bien son nom ! Des domaines incontournables aux étiquettes les plus rares et les plus recherchées : Château Tertre Roteboeuf, Château Clinet, Domaine du Comte Liger-Belair, Château Rayas, en passant par des pépites plus confidentielles qui méritent d'être dégustées comme le Château Le Châtelet. Une sélection qui sait faire la part belle aux maisons et vigneronns français avec lesquels Bertrand Guillou-Valentin a noué des liens au fil des années. Faire en sorte que tous ses convives puissent se faire plaisir, déguster de grandes bouteilles et parfois comme il aime à le dire à des prix "très copains"... mais chuuuuut c'est pour les bons clients !



Un clin d'œil à Pascal Valty, l'ami dessinateur plein de talent, auteur de BD , qui a su animer à sa façon la carte en croquant avec délice et impertinence l'ambiance du lieu...

INFORMATION PRATIQUE

Louis Vins

9, rue de la Montagne Sainte Geneviève

75005 Paris

01 43 29 12 12

<https://lelouisvins.fr/fr>

Ouverture du lundi au vendredi de 12H00 à 14H30 et 19H00 à 22H30

Fermé samedi et dimanche



AV LOUIS VINS
LE SERVICE
EST TOUJOURS
IMPECCABLE :

