



QUELQUE PART

■ ■ ■

DOSSIER DE PRESSE



La première table de Florian Barbarot

2 **Quelque Part...** est la toute première adresse de Florian Barbarot, ayant participé à la saison 10 de Top Chef. Derrière le nom facétieux se cache une cuisine orientée vers les produits de la mer qui met à l'honneur le terroir français. Un univers brut et abyssal, dans lequel le chef invite à partager une expérience au sein d'une capsule conviviale et inédite : une transmission, une immersion.



De la curiosité à la transmission.

C'est avant tout la curiosité qui a poussé Florian à devenir cuisinier. Enfant, il s'intéresse naturellement auprès de sa mère à l'histoire des goûts, ne manque jamais une occasion de goûter avant que les plats ne soient servis et accompagne sa grand-mère faire le marché. Il décide alors de se former et obtient un CAP puis un brevet professionnel. Il passe quatre ans en Alsace, de 2010 à 2014, **au sein du restaurant triplement étoilé L'Auberge de l'Îll de Haeberlin, où il gravit tous les postes jusqu'à celui de chef de partie, à seulement 21 ans.**

Son envie de découverte et d'apprentissage de l'anglais le pousse à traverser l'Atlantique, pour New York, où il intègre en 2014 le restaurant trois étoiles de Daniel Boulud, élu meilleur restaurateur au monde en 2021 par Les Grandes Tables du Monde.

Florian y officie en tant que chef de partie puis, au bout d'un an, en tant que sous-chef junior, avec une brigade de trente personnes sous ses ordres. Puis **il devient sous-chef pendant un an au Lampart's** en Suisse allemande jusqu'en 2016.** La même année, il prend la tête du restaurant gastronomique étoilé **L'Auberge**

de la Pomme*, en Normandie, où il retrouve l'esprit familial d'une petite brigade. L'année 2019 marque un tournant, révélé avec sa participation à **Top Chef** dont il sort quart de finaliste, avant de se tourner vers l'activité de chef consultant pour des restaurants et des marques.

Une immersion dans les abysses.

Pour son tout premier restaurant, Florian a imaginé **un univers brut et abyssal, où les tables, au dressage épuré, prennent place dans une ambiance feutrée**

et minimaliste. Les murs verts foncés et les vitres teintées occultent en douceur la lumière extérieure, pour une immersion dans les abysses. Les fauteuils en velours aux couleurs chatoyantes réveillent, telles des créatures lumineuses sous marines, la salle. Situées au premier sous-sol, la cuisine et une deuxième salle plus confidentielle rappellent cette plongée dans les profondeurs.

Les arts de la table ont été pensés pour créer un lien avec la mer. Les assiettes tantôt en relief, d'un blanc pur, tantôt teintées d'un bleu brillant qui évoque la mer, ou d'un noir transparent pour faire écho à la pro-fondeur des abysses, sont toutes choisies pour voltri-ser chaque produit. Florian travaille notamment avec la céramiste Isabelle Poupinelle à Versailles qui a ré-alisé des sculptures uniques en céramique disposées

sur les tables pour l'application Sunday : Dans un souci d'éco responsabilité, de réduction du papier, chaque convive consulte le menu depuis son smartphone et paye directement grâce

au QR Code Sunday.



3 **Une Capsule en trait d'union de la salle à la cuisine.**

Au sous-sol se niche **une véritable capsule qui invite les convives, au cours du repas, à un moment privilégié avec le chef.**

À cet instant, la place est faite à une immersion abyssale, dans un espace

feutré et enveloppant, trait d'union entre le chef et les invités. Dans une démarche de transmission,

Florian partage, au sein de cette capsule, l'histoire d'un produit qu'il choisit et travaille devant les invités, répondant à leurs questions pour décroisonner la cuisine et la rendre vivante. Une fois revenus à leur table, les convives peuvent savourer le dit-produit, à l'assiette. Au-delà d'une cuisine ouverte ou vitrée qui laisse les convives et le chef s'approprier sans échanger, **la capsule renouvelle et transforme l'expérience.** En se reconnectant à l'humain, cette capsule est un liant, rendant le chef accessible, dans la veine de la transmission qui lui est si chère.

La capsule est la promesse d'une immersion dans les abysses, entre deux paliers du Menu Immersion.

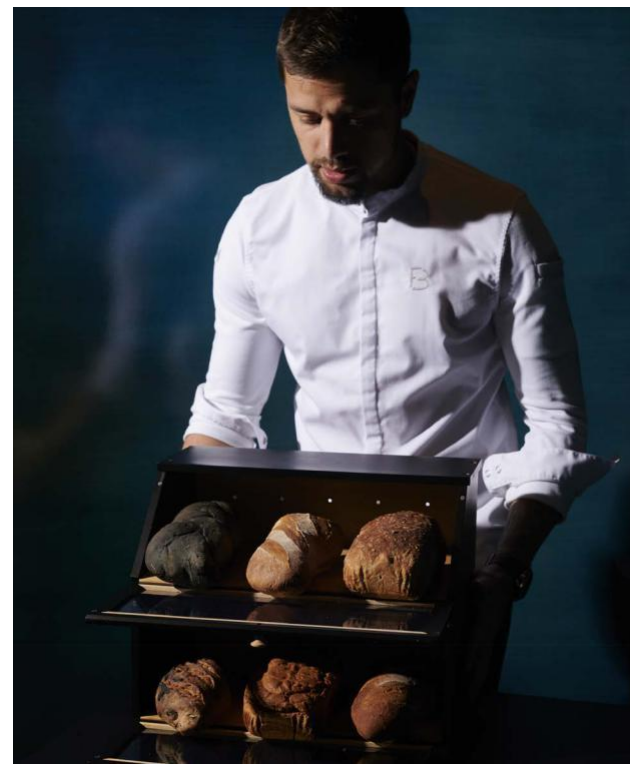


4

Un terroir vivant

Soucieux de ne proposer que le meilleur des produits, Florian s'est **entouré de producteurs normands et franciliens**, deux terroirs riches qu'il affectionne particulièrement.

(Bouches-du-Rhône) sont mis à l'honneur à chaque étape de la carte au même titre que les poissons issus de la filière de pêche artisanale Marie Luxe, une coopérative regroupant des pêcheurs locaux de Bretagne et de Normandie. Les farines qui composent les pains maison proviennent du Moulin d'Auguste qui s'approvisionne en blés cultivés en local, à moins de 40 kilomètres autour des Andelys, en Haute-Normandie.



« Mon expérience m'a nourri de rencontres, je me sens proche de ces terroirs et de leurs producteurs que je souhaite mettre à l'honneur dans mon restaurant pour la qualité de leur travail »

Pour les légumes, il fait notamment appel à Terroir d'Avenir, connu pour son engagement du respect de la saisonnalité des produits. Les champignons eux proviennent directement de l'exploitation de Javier Gorga dans L'Eure, qui cultive des variétés rares avec patience et délicatesse dans une démarche responsable, avec un système économe en énergie. Les coquillages et crustacés sourcés auprès de Camargue Coquillages à Port-Saint-Louis-du-Rhône

Une cuisine fraîche et iodée

Pour le seconder en cuisine, Florian a choisi François Louvel qui s'est illustré au Restaurant Akrame* du chef Akrame Benallal à Paris et a travaillé sur l'ouverture de Villa M, le restaurant parisien de Michel Portos. Ensemble, ils ont conçu une carte qui laisse part à une cuisine résolument centrée autour des produits de la mer, poissons, coquillages et crustacés.

Pour commencer, **le lieu noir au sel de fenouil, tel un carpaccio, s'allie à la fraîcheur d'une crème glacée de maïs et à la douceur de pétales d'oignons rôtis. Du côté des plats, la coquille Saint Jacques dans l'esprit d'un kebab, est cuite à la broche devant les convives, et déposée dans un pain soufflé accompagné de pommes de terres croustillantes et fondantes à coeur servies avec une sauce samouraï de la mer, jouant sur les codes street-chic. Le filet de sole est surmonté d'une croûte de nougat réalisée à partir de pistaches, amandes et noisettes concassées et torrifiées, sublimé par une langoustine snackée et nappée d'un jus de civet de la mer.**



Les desserts sont réalisés par Pierre-Henry Lecompte, chef pâtissier qui a entraîné Florian pendant sa participation à Top Chef. Anciennement propriétaire de sa boutique de pâtisseries à Rouen, il a fait ses armes au Domaine de la Corniche* à Rolleboise

dans les Yvelines. Il imagine des créations sucrées élégantes et audacieuses qui s'axent sur un produit phare, chocolat, fruit et s'autorise même l'excentricité d'un produit de la mer, tout en gardant l'essence des desserts dans une interprétation lisible et sobre.

Le cacao et le marron, dans l'esprit d'un tiramisu tout en légèreté, font écho aux origines du célèbre dessert italien. Le biscuit cacao à la poudre d'amandes, léger et sans gluten, côtoie un espuma à la crème de marron et des bonbons de compoté de



5

poire qui apportent une sucrosité naturelle à l'assiette. La mer s'invite même en fin de repas, avec **une huître confite et panacotta au nori, ravivées par le côté acidulé d'un sorbet pamplemousse.** Un voile de gelée est réalisé avec l'eau des agrumes, agrémentée d'une écume aux écorces, pour un travail intégral des produits.

Pour accompagner ces mets, Thibault Daubresse, associé de Florian et sommelier, a choisi **une carte de vins français issus notamment de petits producteurs et composée de crus de sélection dont des vins biodynamiques et de vins natures.** Parmi les références proposées, les crus intuitifs de Simon Gastrein dans la vallée du Rhône ou les vins du climat bourguignon du prestigieux Domaine Chandon de Briailles. Des champagne et des spiritueux sont également mis à l'honneur : les cuvées dorées du domaine de Jacques Lassaigue en Champagne ou les productions de Hugues Godmé qui s'engage dans une culture biologique et biodynamique, à Verzenay dans le Grand Est.



Mais pas de brunch sans douceurs et viennoiseries réalisées maison par le chef pâtissier Pierre-Henry Lecompte

Le Dimanche, place au brunch

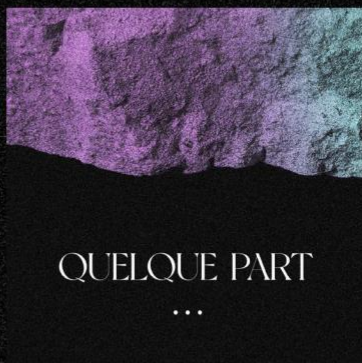
Le dimanche, les équipes se dédient à un brunch maison et saisonnier à composer. La carte réinterprète les classiques du brunch sous forme de planches à partager.



Du côté des déclinaisons marines, on trouve le gravlax de lieu noir dont les parures sont utilisées pour faire une planche de charcuterie de poisson, les gambas croustillantes et sauce pimentée. La gourmandise s'invite avec un croque monsieur au haddock et les traditionnelles gaufres se cuisinent au saumon. Dans une version végétarienne, le pain perdu s'acoquine à la douceur de l'oignon confit, le sésame relève le houmous qu'on déguste avec du pain frais du bout des doigts, tandis que les pommes de terre sont servies croustillantes. Mais pas de brunch sans douceurs et viennoiseries réalisées

maison par le chef pâtissier Pierre-Henry Lecompte : la focaccia à la vanille, les pains au chocolat et croissants maison accompagnés de yaourts et confitures confectionnés sur place raviront les becs sucrés.

Les boissons chaudes dont un café du Monde de sélection, suave, rond et légèrement acidulé, torréfié en Normandie, sont servies en mug et à volonté. Des jus de fruits frais pressés à la minute et un thé froid maison au jasmin et jus de pomme de Normandie ponctuent le brunch d'une touche de fraîcheur.



QUELQUE PART

...

Menu « Voyage Abyssal »

Entrée/plat ou plat/dessert : 38 €

Entrée/plat/dessert : 44 €



« Menu Immersion »

78 € (5 paliers +45 € pour l'accord vins)

108 € (8 paliers +70 € pour l'accord vins)

Ouverture du mardi au samedi

de 12h15 à 14h30 et de 19h30 à 21h30

Brunch le dimanche de 11h30 à 15h

1 rue Ambroise Thomas 75009 Paris

contact@quelquepart-restaurant.com

Crédits : © Photographies : Pierre Lucet Penato - Design graphique : Fuzz design studio

NÉROLI
FONDÉE EN 2014