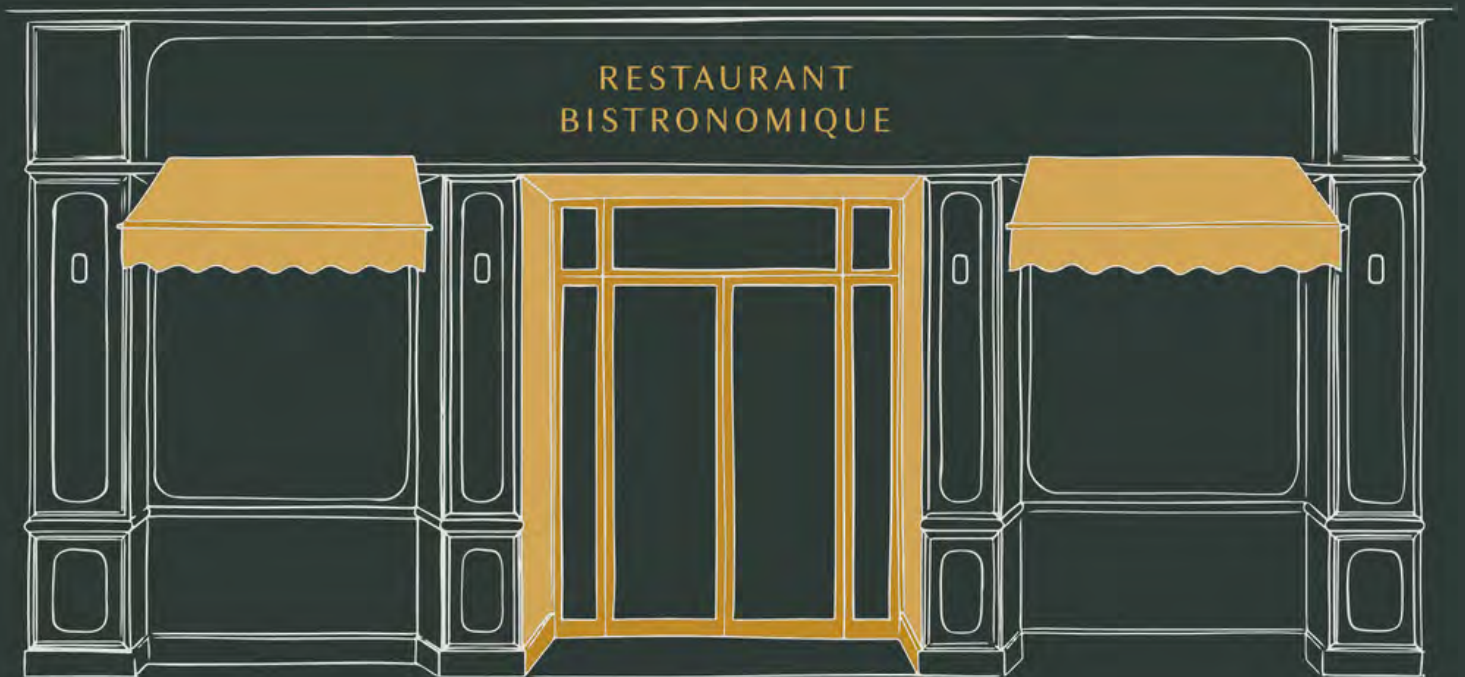


CAÏUS

La renaissance d'une maison de goût





CAIUS
RESTAURANT

6



Au cœur du 17^e arrondissement de Paris, entre Ternes et Monceau, CAÏUS entame une nouvelle ère, portée par une équipe entièrement renouvelée et une ambition repensée.

À la tête de cette métamorphose : Francesco Garzone, chef italien formé par le chef transalpin Niko Romito, accompagné de son sous-chef Francesco Maria Brunori formé à l'école Niko Romito également et de la cheffe pâtissière Alessia Trussardi et du directeur Jean-Christophe Burgy, passé par le Bristol et le Mandarin Oriental Marrakech. Quatre parcours, quatre personnalités, unis par une même vision : faire du goût un langage universel, sincère et réfléchi.

Aujourd'hui, CAÏUS s'affirme comme une table bistronomique chic, à la fois décontractée et exigeante. Une formule business le midi, une carte semi-gastronomique le soir, un service vivant et une atmosphère apaisée.

Francesco Garzone

L'intelligence du goût

Rien ne prédestinait **Francesco Garzone** à devenir chef. Avant la cuisine, il y avait les chiffres. Pendant dix ans, il exerce comme comptable. Jusqu'au jour où la passion prend le dessus. Il quitte tout pour rejoindre l'Académie de **Niko Romito**, **référence mondiale pour sa rigueur et sa philosophie du goût**.

Chez Niko Romito, il découvre une école de pensée avant d'être une école de cuisine.



« On n'apprend pas des recettes, on apprend à réfléchir. On déconstruit pour comprendre. La technique n'est pas une fin, c'est un outil au service du goût. »



De cette formation, Francesco garde une empreinte indélébile : **la discipline, la sincérité, la quête de simplicité**. Son parcours le mène ensuite dans de grandes maisons : Lucas Carton, l'Attilio avec aux commandes l'ancien chef de l'Atelier Robuchon Paris, le Trabé, restaurant étoilé de la région de Napoli. Partout, il affine son approche : une cuisine française contemporaine, traversée d'accents italiens, où la réflexion guide la création.

Chez CAÏUS, il met en pratique ce qu'il appelle une « **cuisine de réflexion** » : partir du produit pour construire le plat, non l'inverse. Chaque ingrédient est travaillé dans toutes ses dimensions - texture, intensité, maturité - jusqu'à sa vérité gustative. Rien n'est laissé au hasard, rien ne se perd.

La cuisine

Le produit comme point d'équilibre

Chez CAÏUS, **tout commence par le produit**. Il incarne à la fois la matière, le moteur et la finalité de chaque création. Les viandes et poissons sont reçus entiers, découpés et parfois maturés sur place, pour garantir texture et saveur. Les sauces sont longuement élaborées, souvent à base végétale, pour mettre en lumière les ingrédients sans les masquer.

Les producteurs sont choisis pour leur sincérité : pêche de petits bateaux, élevages français, maraîchers franciliens. **La carte** évolue chaque semaine selon la saison, l'inspiration et les trouvailles du marché.



« Je n'ai pas de recette de départ. Je goûte, j'essaie, je recommence. La vérité d'un plat n'est pas dans le dressage, mais dans sa cohérence. »

Parmi **les plats emblématiques du chef** :

- Le pigeon en deux temps - d'abord en cannelloni farcis aux deux sauces, puis le pigeon rôti au barbecue.
- Le lapin farci, sauce noisette, salade de lentilles.
- La milanaise de veau, hommage à ses racines italiennes, relevée d'un jus de viande aux câpres.

Le midi, la **formule business** (58 € ou 48 € en deux services) a été spécialement imaginée pour les déjeuners d'affaires. Dans un quartier animé par de nombreuses entreprises, elle offre la possibilité de déjeuner en une heure, dans une atmosphère apaisée et soignée. Pensée comme une parenthèse gourmande dans la journée de travail, cette formule propose des créations adaptées au moment : des assiettes claires, précises, centrées sur le goût et la saison.

Une expérience à part entière, qui permet de découvrir la signature culinaire de CAÏUS tout en respectant le tempo du quotidien.

Quelques exemples à la carte du midi :

- Œuf parfait, poireaux, crémeux au parmesan, truffes
- Risotto aux cèpes, jus de champignons
- Joue de bœuf, purée de pomme de terre, champignons



Le soir, la carte se déploie pleinement : une cuisine semi-gastronomique, plus libre et expressive, où chaque plat raconte un travail de fond, précis, fidèle à la personnalité de Francesco Garzone.

Quelques **entrées et plats du dîner** :

- Chou-fleur, moutarde, eau de friggiteli
- Cappelletti à la courge, bouillon de choux noir, potimarrons
- Lotte pochée, tomates marinées, sauce noix de cajou fermentées
- Bouché à la reine, ris de veau, girolles et lait de poulet

Alessia Trussardi

La douceur à l'italienne

Formée entre Rome et Parme chez CIACCO pâtissier et glacier mondialement reconnu par différents prix, Alessia Trussardi partage avec Francesco Garzone la même vision du métier : une pâtisserie de réflexion, centrée sur le goût et la compréhension du produit.

Après un parcours au sein de maisons italiennes emblématiques et une expérience parisienne auprès de L'Attilio, elle forge une approche personnelle, à la fois sensible et précise, où la technique s'efface au profit de la justesse.



« En pâtisserie comme en cuisine, je pars du produit. Ce n'est pas une recherche d'effet ou de performance, mais de cohérence. Chaque dessert doit avoir un sens. »



Chez CAÏUS, Alessia signe une **pâtisserie contemporaine** où la légèreté domine : sucres maîtrisés, textures contrastées, saveurs nettes. Son travail se distingue aussi par l'usage de « **Süvy** », une innovation française née de sept années de recherche, élaborée à partir de fibres végétales naturelles. Ce remplaçant du sucre apporte goût, texture, brillance et conservation, mais sans les effets caloriques ni la charge glycémique d'un sucre classique.

Grâce à cette technologie, Alessia compose des créations sans sucre ajouté, mais avec tout le goût du sucre : des desserts plus francs, plus vibrants, où le produit et la texture deviennent les véritables acteurs. Elle revisite les classiques avec curiosité et audace, tout en préservant leur âme.

Quelques **créations emblématiques** :

- Mousse au chocolat « Süvy » en différentes consistance. Cinq ! Un jeu de contrastes, hommage au cacao dans toutes ses expressions, du croquant au crémeux.
- Tartelette de figues« Süvy », crème d'amende, ricotta de Chèvre. L'accord inattendu, mariage audacieux de douceur et de salinité, signature d'une approche libre et intuitive.
- Millefeuille café, mûre & whisky, alliance subtile de l'amertume, du fruit et du feu, pour une finale tout en profondeur.

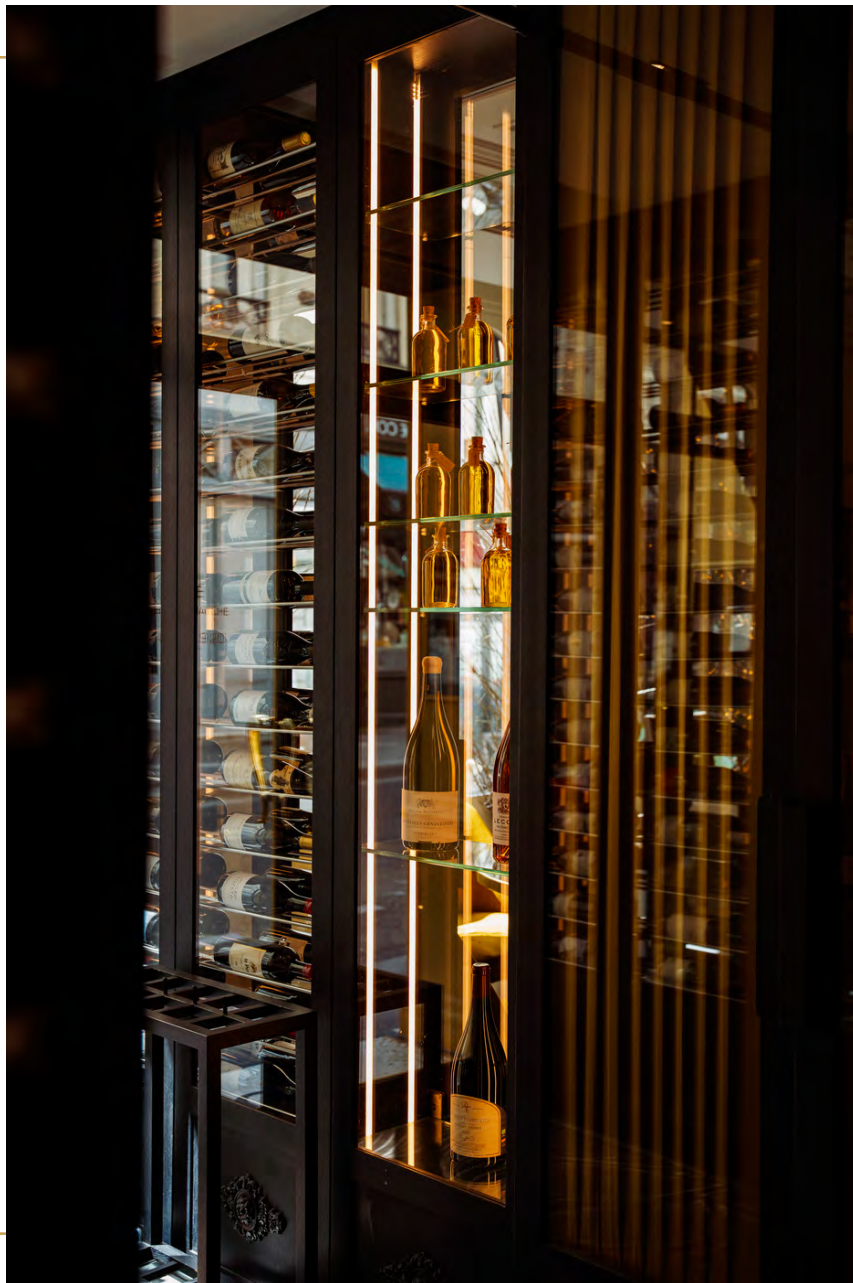
Des desserts à la fois modernes et intemporels, où la gourmandise se mêle à la réflexion.

La cave

Plus de 350 références au service du goût

La cave de CAÏUS est un univers à part c'est plus de **350 références** et **4 000 bouteilles**. La sélection navigue entre grands crus et pépites confidentielles : Château Rayas, Clos Rougeard, Agrapart Vénus 2011, Barolo Bussia 2019 de la Cantina Parusso, ou encore des Bourgognes d'exception signés Rossignol-Trapet, Rémi Jobard ou Anne Boisson. La diversité prévaut : Loire, Bourgogne, Rhône, sans oublier une belle représentation des vins italiens.

Le midi, l'offre de vins au verre permet de découvrir de grands crus dans un format accessible, du Chablis Vieilles Vignes 2022 au Barolo Perarmando 2020.





Le lieu

L'art de recevoir sans artifice

Derrière sa façade discrète de la rue d'Armaillé dans le 17ème, CAÏUS dévoile un lieu à l'élégance naturelle. Bois clair, matières nobles, lumière douce : tout y respire la simplicité et le confort. Rien d'ostentatoire, tout est pensé pour que l'expérience se vive avec fluidité.

À la direction du restaurant, **Jean-Christophe Burgy** donne le ton. Ancien concierge pendant dix ans au Bristol, il a ensuite quitté Paris pour ouvrir son propre restaurant à Barcelone, avant de rejoindre le Mandarin Oriental de Marrakech. Un parcours qui lui a appris à conjuguer rigueur et convivialité, exigence et sens du détail abouti, les fondements de son approche de l'hospitalité.

Sous sa conduite, la maison cultive un art de recevoir chic sans raideur, professionnel sans distance, où chaque détail compte sans jamais peser.

Une table d'hôte de huit convives accueille les grandes tablées conviviales, tandis qu'un salon privé de seize places permet d'organiser des repas d'affaires, des déjeuners de groupe ou des moments plus confidentiels.

*« Le vrai luxe, c'est la simplicité.
Savoir accueillir sans en faire trop,
juste être présent au bon moment. »*

