



ERSO

UNE VAGUE DE CRÉATIVITÉ NÉO-BISTRONOMIQUE

Mi-bistrot, mi-gastro, ERSO signifie « vague » et c'est une vague de modernité qui déferle rue Saint-Ambroise avec une table ultra-créative, souffle rafraîchissant dans le 11^{ème}, quartier foodie par excellence. Derrière ERSO, la fougue d'un jeune duo de trentenaires, un vrai savoir-faire et une vision plus qu'alléchante de la nouvelle bistronomie.

UN DUO FORMÉ AUPRÈS DES PLUS GRANDS

Marine Bert en salle, Yann Placet en cuisine, le duo de trentenaires s'est rencontré au Pantruche, référence ultime de la bistronomie parisienne. Avant, leur parcours ont suivi des voies parallèles dans l'excellence, toujours dans les hautes sphères de la gastronomie et de l'art de recevoir.

Marine a acquis sa conception incomparable du service lors de ses expériences à l'Hôtel Lutétia à L'Alcazar ou encore à la brasserie Lazare du chef Eric Frechon. Elle a ensuite intégré la galaxie de La Pantruchoise, au Pantruche puis au Café Mirette avant de devenir responsable de salle à La Belle Maison.

Après sa formation à l'École Ferrandi, les mentors étoilés de Yann en cuisine ont été Anne-Sophie Pic, Guy Savoy, Cédric Béchade et Akrame Benallal. Il entre ensuite au Pantruche d'abord comme sous-chef, puis devient chef des cuisines pendant 3 ans. C'est là qu'il adapte des techniques gastronomiques au concept bistronomique et commence à exprimer sa personnalité.

À 30 ans tout juste, les créateurs d'ERSO ont non seulement du métier mais l'exigence des grandes maisons pour la perfection. Entre leurs expériences partagées et leurs compétences complémentaires, l'envie de prendre la vague de l'entrepreneuriat avec une table bien à eux s'est lentement formée dans leur tête. 7 mois de voyage en Amérique du Sud leur ont permis de valider l'idée et l'aventure ERSO a commencé.



ÉNERGIE CRÉATIVE ET ÉMOTIONS VRAIES

Sur une scène culinaire parisienne plus bouillonnante que jamais, ERSO revient aux fondamentaux des plaisirs de la table avec une cuisine et un service pensés pour le bonheur des clients. Simple mais parfois oublié.

En cuisine, Yann surfe sur des associations de saveurs audacieuses dans des recettes inédites et raffinées. En perpétuelle recherche culinaire, il imagine, invente, teste sans cesse. La carte d'ERSO est ainsi une promesse de jolies découvertes toujours renouvelées, avec une formule déjeuner selon l'inspiration du marché. À midi ou le soir, ses créations personnelles renouvellent le genre bistronomique par une énergie créative pleine d'idées et surtout de justesse.

« J'adore jouer avec les épices, les herbes, tenter des expériences. Dans toutes mes recherches culinaires, mon but est de trouver l'équilibre idéal entre les saveurs, la créativité prend tout son sens quand l'association de goûts étonne et séduit à la fois. »

– Yann Placet

Quelques exemples à la carte d'ERSO ? Une rose de chou-rave en deux façons, avec chair de tourteau et mayonnaise à la verveine en entrée. Pour le plat signature, une truite marinée au miso de cerises, avec haricots verts, pickle de cerises, amandes fraîches et beurre blanc au miso. En dessert, Yann improvise des délices insolites mais addictifs autour d'une ganache au chocolat à l'huile d'olive.



La maîtrise technique, l'audace et beaucoup de travail en amont signent une cuisine d'auteur délicieusement accessible, un art des jus et des sauces remarquable, des cuissons toujours justes. La recherche d'équilibre parfait dans les saveurs, entre sucré, amertume, acidité, guide la démarche d'un chef très attaché à la précision.

Enfin, il faut évoquer les dressages, avec des assiettes soigneusement composées comme des tableaux, toujours très graphiques grâce à un subtil jeu de couleurs et de textures.

À l'image de sa génération, Yann privilégie un sourcing de produits locaux, auprès d'agriculteurs producteurs d'Île de France, excepté pour les poissons et produits de la mer, pêché mignon du chef.





LE PLAISIR DU RESTAURANT RÉINVENTÉ

Une adresse élégante et chaleureuse ? Une cuisine raffinée et accessible ? Un service carré impeccable avec juste ce qu'il faut d'informel ? De la rigueur et de la fantaisie ? ERSO relève le défi de fusionner les contraires pour s'affirmer comme un repaire où l'on se sent bien, pour un déjeuner de semaine comme pour un dîner entre copains ou un rendez-vous en tête-à-tête.

Attentive, Marine a l'œil à chaque détail et sait mettre à l'aise tout le monde, enthousiaste, chaleureuse, mais avec la juste distance qui convient. En service comme en cuisine, l'artisanat de la restauration dans toute sa noblesse est perpétué avec une joyeuse maestria chez ERSO.

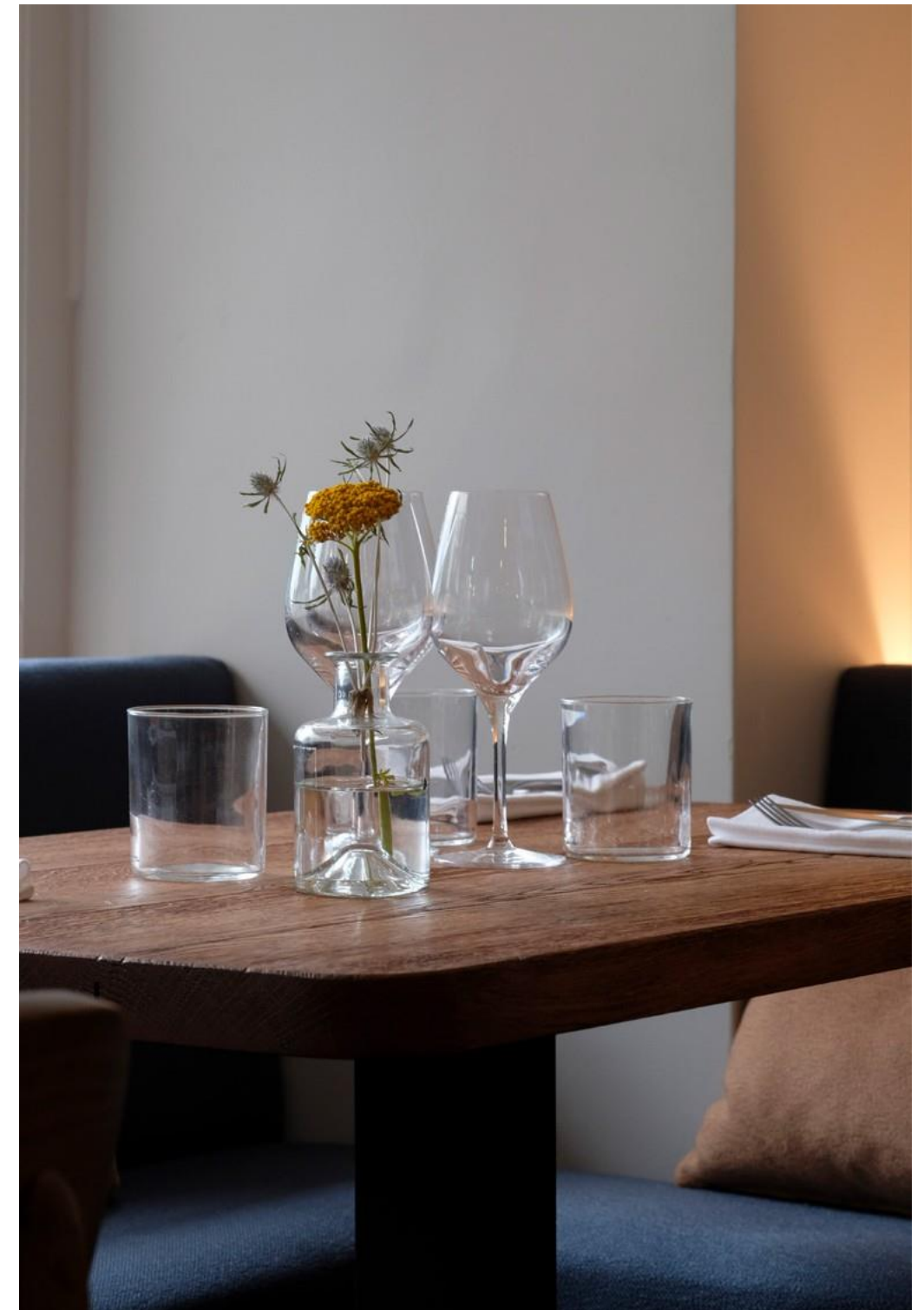
« Nous sommes attachés au travail bien fait, qui nous vient de notre formation. ERSO c'est l'alliance de la qualité d'exécution du gastronomique dans un esprit plus simple, sans tomber dans le bistrot de copains. On a juste envie que le restaurant soit un vrai plaisir, une expérience complète »

- Marine Bert

A photograph of a modern restaurant interior. In the foreground, there are several wooden tables with blue upholstered benches and wooden chairs. The tables are set with glasses and small vases of flowers. In the background, there is a bar area with shelves of glasses and a person working behind the counter. A semi-transparent text box is overlaid on the right side of the image.

L'ŒNOLOGIE, L'AUTRE PASSION DE MARINE

Au-delà de la gestion de la salle, Marine supervise la cave d'ERSO où elle met en pratique les enseignements de sa formation en sommellerie à Ferrandi. Sa sélection de vins reflète toutes les régions de France, en rouge, rosé et blanc, avec une partie de vins naturels et biodynamiques. Les choix sont faits en duo, comme pour le reste, afin de réussir les pairings les plus intéressants avec la cuisine de Yann et mettre en valeur les plats par de très beaux accords. La carte des vins est fidèle à la philosophie d'ERSO, rechercher l'équilibre des goûts avant tout.



FENÊTRE SUR COUR... DE RÊVE

Erso c'est aussi un lieu remarquable sublimé par l'agence d'architecture d'intérieur Escalier D. Le cœur battant du restaurant, c'est la grande cuisine centrale ouverte, avec un long comptoir où 8 privilégiés peuvent s'installer et profiter du spectacle de la brigade en action. Les deux autres espaces invitent à des expériences différentes, avec une première salle lumineuse donnant sur rue, juste à côté du bar, l'autre divinement calme avec verrière sur une incroyable cour secrète verdoyante, invisible de la rue. Au total, 42 places où l'on prendrait bien ses habitudes, sans oublier la terrasse en été.

Le décor joue la modernité douce sous influence scandinave. Matières naturelles, bois blond, lignes épurées, couleurs sobres, mobilier tout en courbes avec banquettes confortables... Une écriture à la simplicité tout en légèreté, comme pour laisser la vedette aux points forts d'origine, les murs en pierres apparentes et les détails poétiques hérités du passé, sans oublier la cour intérieure aux allures de patio qui attire tous les regards comme un aimant.



Douce mais déterminée, espérée
et inattendue, ERSO est une
vague d'énergie pure et de
belles émotions culinaires
qui invite Paris à surfer sur
le plaisir irremplaçable des
moments partagés.

