

*d'oublier*



2, rue Poulet – 75018 Paris



## OÙ COMMENCENT ET FINISSENT NOS SOIRÉES

---

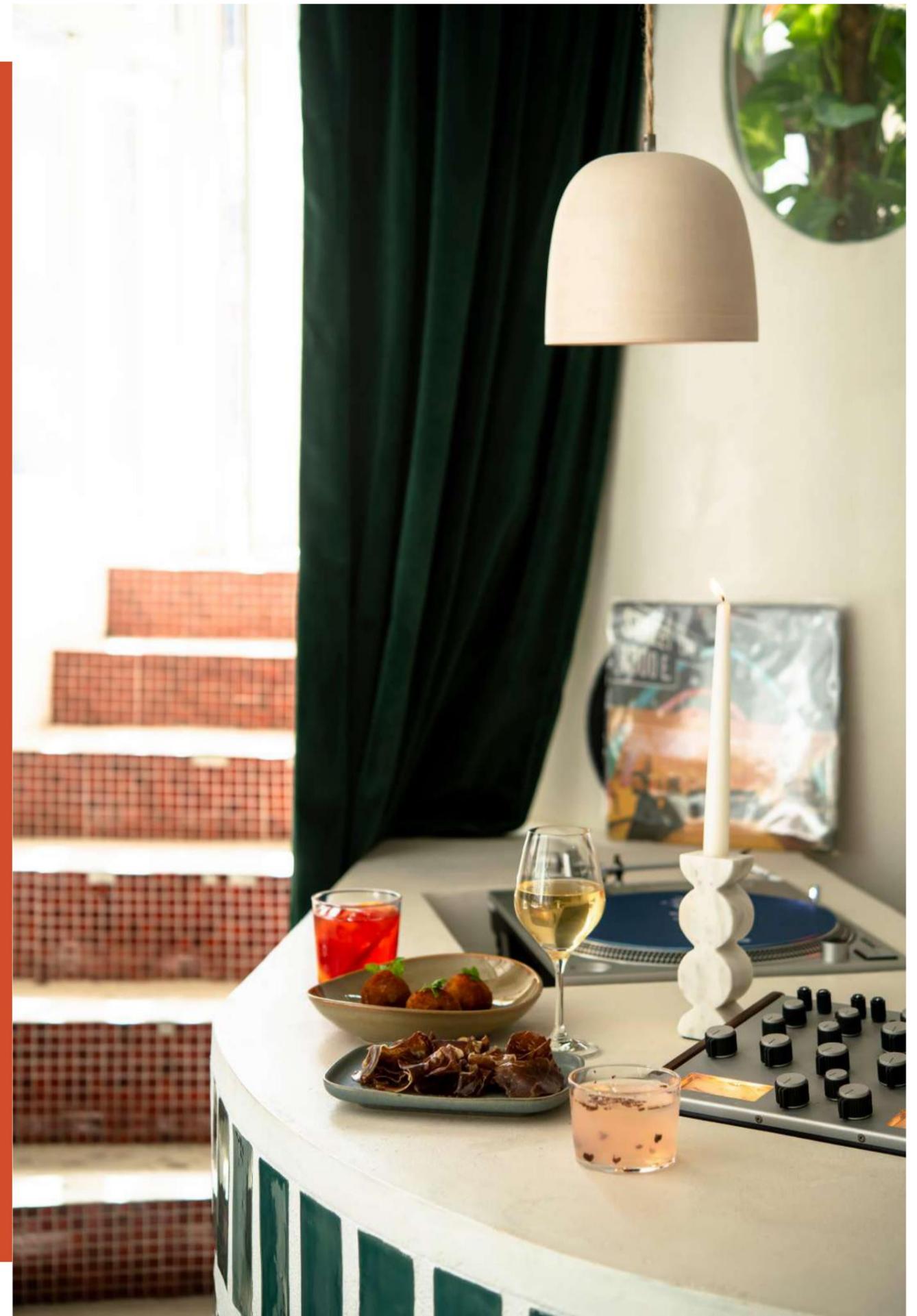
Entre Barbès et le Sacré Cœur, s'érige une architecture surprenante. Un bâtiment d'angle de trois étages, arrondi et entièrement vitré. Doublevie investit ce lieu singulier du 18ème arrondissement de Paris pour ensoleiller nos soirées toute l'année. Dans une ambiance méditerranéenne, doublevie nous attrape dès la fin de journée pour ne plus nous lâcher de la soirée. On s'y retrouve entre copains pour un apéro au son d'une véritable programmation musicale sur vinyles. Puis on s'attable dans les étages pour un dîner convivial qui sent bon les vacances entre le Sud de la France, l'Italie, la Grèce et l'Espagne. Après le service, les rideaux se tirent sur les immenses baies vitrées, les DJ sets montent le volume et... "what happens at doublevie stays at doublevie" ...

## PLAISIRS ÉPICURIENS

---

Contrairement aux idées reçues, on peut bien manger dans un restaurant festif. C'est la promesse de doublevie : faire la fête mais surtout se faire plaisir dans l'assiette et dans le verre. Pensé comme un "souvenir d'été", doublevie nous invite à retrouver toute l'année les plaisirs simples, savoureux et joyeux du bassin méditerranéen. Un bar à vins à Marseille, un restaurant convivial

à Nice, un bar à tapas à Barcelone, un bar à cocktails à Naples, une soirée dans les Cyclades... doublevie mélange les codes pour nous offrir la quintessence de cette atmosphère festive et épicurienne.





Au rez-de-chaussée, l'espace nous attire dès l'apéro, et tout au long de la soirée, pour siroter une sélection de cocktails, déguster des tapas, écouter une programmation musicale sur vinyle et danser jusqu'à 2h. Au premier étage, on découvre la cuisine ouverte sur une salle baignée de lumière où les chefs délivrent une carte où l'huile d'olive est en majesté. Au second étage, la grande table d'hôte et les banquettes jouent une partition chaleureuse. On s'y attable au rythme de petites assiettes et grands plats de partage qui nous font voyager et évoquent les repas estivaux, tout en respectant scrupuleusement la saisonnalité des produits bruts. Une belle sélection méridionale de vins naturels, bio et en biodynamie égaye nos verres pour nous faire trinquer bien au-delà du dîner.

## LIEU DE (DOUBLE)VIE

---

Entre terre et mer, doublevie confie son ambiance méditerranéenne au directeur artistique Laurent Laporte (Whereisthecool) et aux architectes d'intérieur Eleonora Santucci et Sofia Badrezzamane pour nous emporter en plein cœur

de Paris. C'est dans une structure en béton des années 40, recouverte de vitres,

et qui ne ressemble à aucune autre, que le mariage des sens opère. Manger, boire et danser, au sein d'une esthétique singulière.





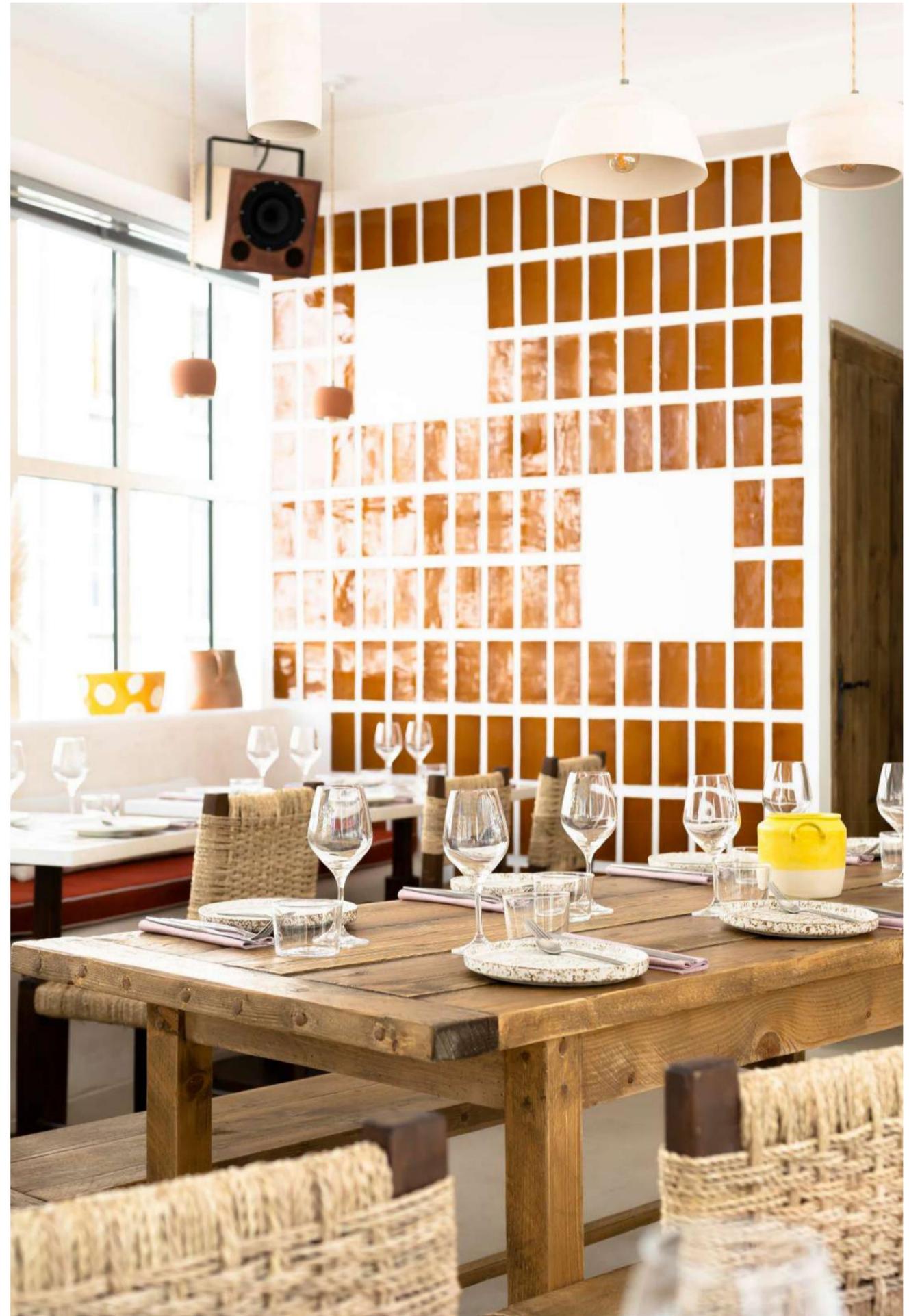


Au rez-de-chaussée, le bar à vinyle est une bulle de fraîcheur rythmée par un maillage de murs blancs à la chaux et de carreaux vert d'eau en terre cuite. Faisant échos aux eaux claires, le choix des couleurs invite

à l'évasion. A l'étage, la cuisine prend place dans un cocon où les murs sont sculptés à la chaux et rendent hommage à l'architecture mythique de Jacques Couëlle, près des baies de Cannes. Ce blanc est réchauffé par la terracotta, symbole du soleil et de la terre, qui évoque autant le Maghreb que l'Italie. L'expérience se poursuit sur un troisième niveau, où la douceur rayonne. La table d'hôte s'impose au centre de la pièce et les banquettes encastrées dans les murs

à la chaux, recouvertes de coussins, rappellent les tablées ombragées des villas grecques et mas provençaux.

Les trois espaces s'entremêlent et se répondent avec un majestueux escalier en colimaçon.



## NOBLE SIMPLICITÉ

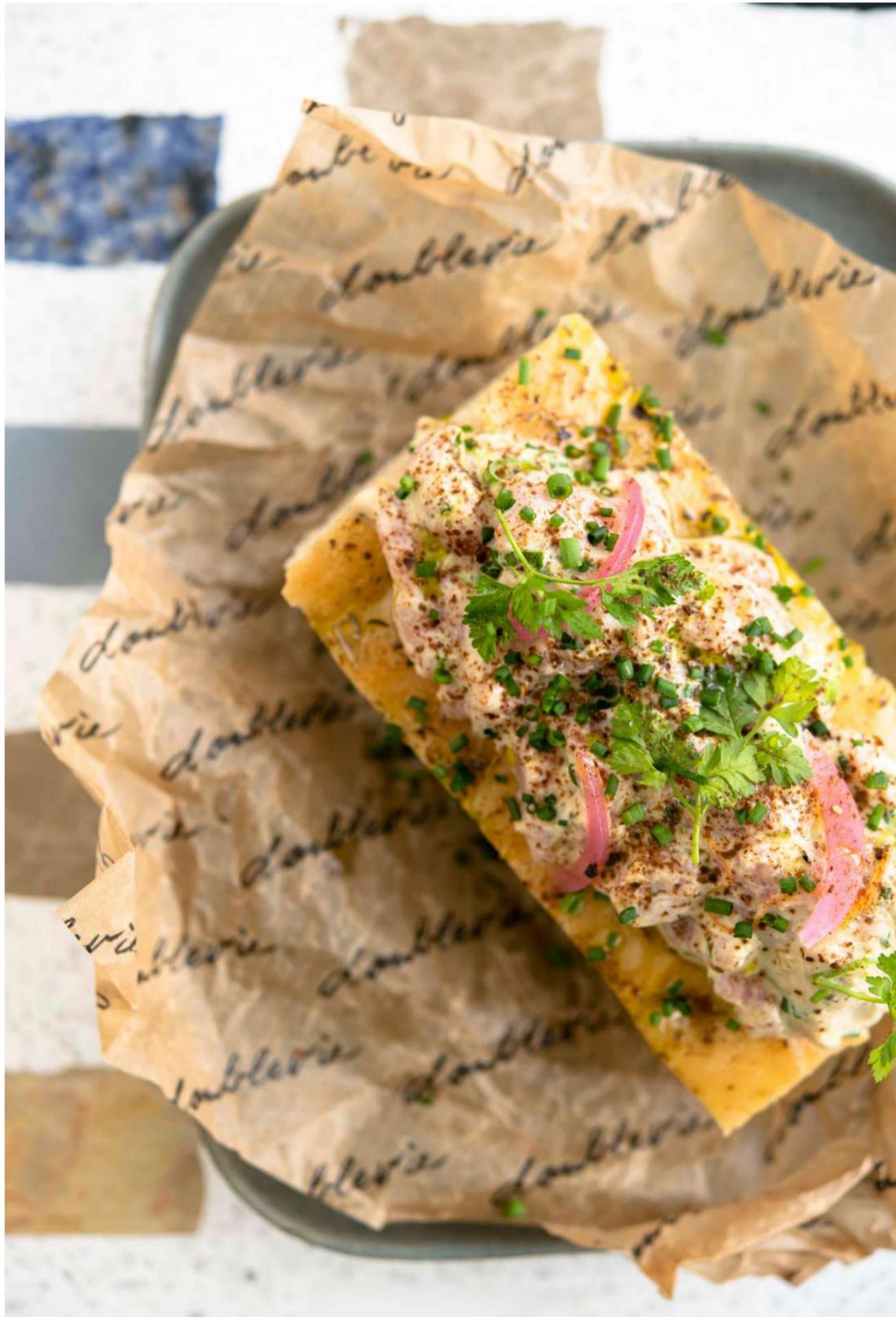
---

En cuisine, le chef Baptiste Bouland signe la carte de doublevie. Passé par Ferrandi, Le Pergolèse, mais surtout deux ans aux côtés de Christian Le Squer au Cinq, puis cofondateur de Nhomade, Baptiste tire son savoir-faire de la haute gastronomie. A l'exécution,

il s'entoure du chef Hugo Panzani, rencontré au Pergolèse et passé chez Michel Portos au Didon. Pour doublevie, ils transcendent la simplicité méditerranéenne et composent des créations solaires pour mettre en valeur une large sélection d'huiles d'olive. Réalisée par Virginie Gallet et Camille Frachon, le duo de "sommeliers en huiles d'olive" Olive Groves, la sélection de cinq pépites bio et extra vierges est issue de petits producteurs en Provence, Italie, Grèce et Espagne.

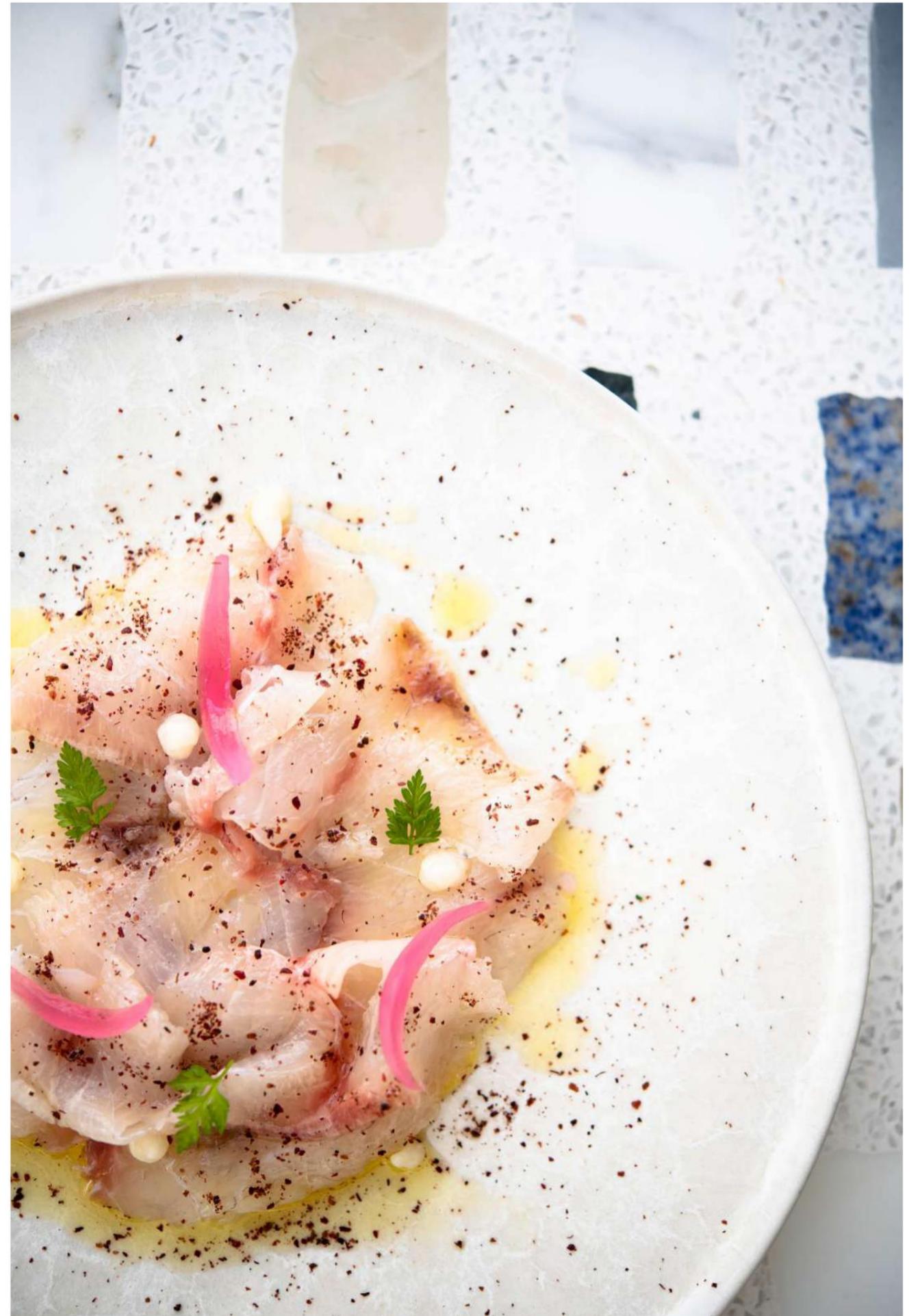






Ainsi, une douzaine de petites assiettes virevoltent sur les tables. Créatives et techniques, elles restent lisibles pour sublimer les produits bruts

et offrir une précision des saveurs franches. Parmi elles, le fenouil rôti, bien fondant, est en jeu de textures avec un fenouil cru mariné et relevé par une sauce anchois-citron et une huile de ciboulette maison. L'artichaut servi entier, se pare d'une envoûtante salsa verte. Le crudo poisson (selon arrivage) est assaisonné d'une délicate huile d'olive des Beaux de Provence et de paprika fumé, et de petites billes citron-huile d'olive explosent en bouche. Les sardines en tempura voyagent entre le Levant et l'Espagne avec une pâte à beignet au Zaatar et un condiment ajo blanco relevé au jalapeno. La focaccia au vitello tonnato réunit avec grâce deux emblèmes de la dolce vita. Ou encore l'indétrônable poulpe à la galicienne qui est délicieusement revisité avec un accompagnement de tabouleh libanais et siphon pomme de terre.



Pour les grandes tablées de copains comme on les aime, trois plats de partage font place sur la carte. Il ne faudra surtout pas passer à côté des aubergines à la milanaise. Cuisinées fondantes puis panées, elles rivalisent dignement avec leur inspiration carnée et s'accompagnent de stracciatella, condiment maison et mélasse de cerise. Indispensable des repas d'été, le loup de mer rôti au four est farci aux herbes du maquis et citron. Enfin, l'épaule d'agneau confite est une d'une gourmandise et d'une convivialité absolues. Rôtie puis cuite sous vide durant sept heures dans son jus, elle est laquée au jus réduit et se pare d'olives, herbes et condiments.





S'il reste encore un peu de place, les desserts envoient la douceur bien connue des pays du bassin méditerranéen. Signature de la carte, les loukoumades sont de petits beignets grecs, plongés dans un sirop de fenouil et servis avec une crème d'amande et zestes de cédrat. La mousse au chocolat, toute simple et vegan, est divinement réveillée par une huile d'olive fruitée et une pointe de fleur de sel. Enfin, le dessert aux fruits, balance sa fraîcheur avec un fruit de saison mariné à l'huile d'olive sur un lemon curd de citron de menton, assaisonné d'une huile d'estragon.



## FESTOYER TOUT LE WEEK-END

---

Le samedi et le dimanche doublevie ouvre grand ses portes de 12h à 16h dans un esprit familial, au son d'une programmation musicale française au kitsch assumé. Aux antipodes des "formules brunch", doublevie réhabilite la tradition des grands repas du week-end, autour du poulet rôti. Le poulet de la rue Poulet ça ne s'invente pas, ça s'impose. Pièce maîtresse du déjeuner, celui-ci est rôti aux citrons de Menton. Les appétits végétariens pourront se faire plaisir avec les aubergines à la milanaise.

Parmi les entrées de ce menu résolument convivial, les œufs mimosa et leur mayonnaise à la ciboulette, les poireaux vinaigrette au lard de Colonatta ou une aérienne focaccia aux olives.

Pour la finale sucrée, place à la mousse au chocolat servie à partager et au dessert aux fruits de saison.





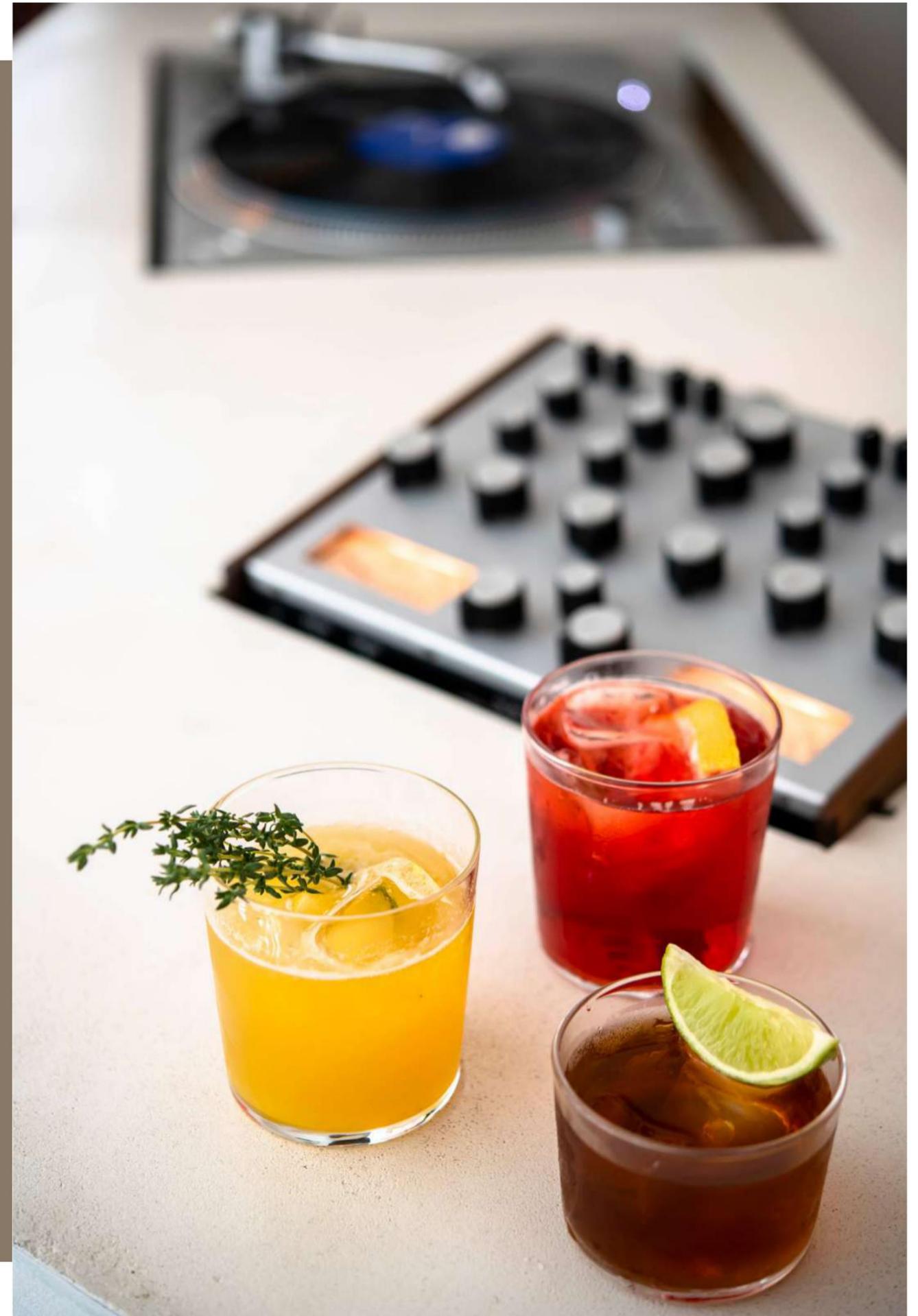
## SOIF D'ÉVASION

---

Une carte de cinq cocktails et deux mocktails bien équilibrés a été créée par le mixologue Charles Antoine Brossard. Ex. chef barman de l'Alcazar, il a ensuite démontré son talent chez Caché, puis le Silencio des Près. Pour doublevier, il s'inspire des saveurs du bassin méditerranéen et propose des drinks pointus, frais et simplement délicieux.

Parmi eux, le Tajine Mule (Vodka Le Philtre, Boukha Boukobza et Ginger beer) envoie le célèbre Moscow Mule directement en Tunisie, l'Insulaire Tonic (Gin Votanikon, Skinos, eau de vie Lehmann Cédrot) fait la part belle aux spiritueux grecs, et le Balèti (Patis, Téquila, Peychaud, Rhubarbe) nous embarque sur le port de Marseille. Ou encore le TNTM (Osco, ananas, tonic water), sans alcool, qui dévoile une belle complexité.

Pour les vins, la carte de 50 références fera tourner les découvertes natures, bio et en biodynamie provenant des terroirs du Sud de la France, de la Grèce, de l'Italie et de l'Espagne.



*Stambleria*





## LE TRIO DE DOUBLEVIE

---

Doublevie c'est une histoire de copains pour les copains. À l'origine, Alexandre Bortenlänger, déjà à la tête du bar à vin et vinyles STÉRÉO dans le 9ème arrondissement de Paris, souhaitait transposer l'expérience de son lieu festif de poche au sein d'un véritable restaurant. Pour le rejoindre dans cette aventure, il fait appel à deux amis de longue date. Tout d'abord, Maxime Chauvin, avec qui il réalise le projet, puis Alice Douard, experte de la restauration. Après des études à Lausanne, elle a déjà un sérieux parcours : groupe D&D London (30 restaurants

à Londres), deux ans à l'Experimental Group à Londres, ouverture du Menorca Experimental. C'est en tant que cheffe des opérations de Caché et Amagat à Paris depuis 2020 qu'elle découvre l'effervescence et l'ambiance incomparables des tables méditerranéennes.

A tous les trois 28 ans, nul doute que doublevie aura une longue vie.

# INFORMATIONS PRATIQUES

---

*doublevii*

2, rue Poulet – 75018 Paris

Ouvert tous les jours

Service cuisine tous les soirs de 19h à 00h30

Déjeuner samedi et dimanche de 12h à 16h

Service bar du lundi au vendredi de 18h à 2h

Service bar le samedi de 12h à 2h

Service bar le dimanche de 12h à minuit

Tapas entre 5 € et 15 €

Petites assiettes entre 5 € et 15 €

Grands plats de partage pour 3/4 personnes entre 24 € et 60 €

Desserts entre 7 € et 12 € Cocktails 11

€ / 12 € Vins au verre 7 € Week-end

lunch (menu) 35 €



*double vie*



WOKI TOKI

Amandine Thouin / [amandine.thouin@wokitokiparis.com](mailto:amandine.thouin@wokitokiparis.com)

Sophie Ribault / [sophie.ribault@wokitokiparis.com](mailto:sophie.ribault@wokitokiparis.com)

Camille Barthomeuf / [camille.barthomeuf@wokitokiparis.com](mailto:camille.barthomeuf@wokitokiparis.com)