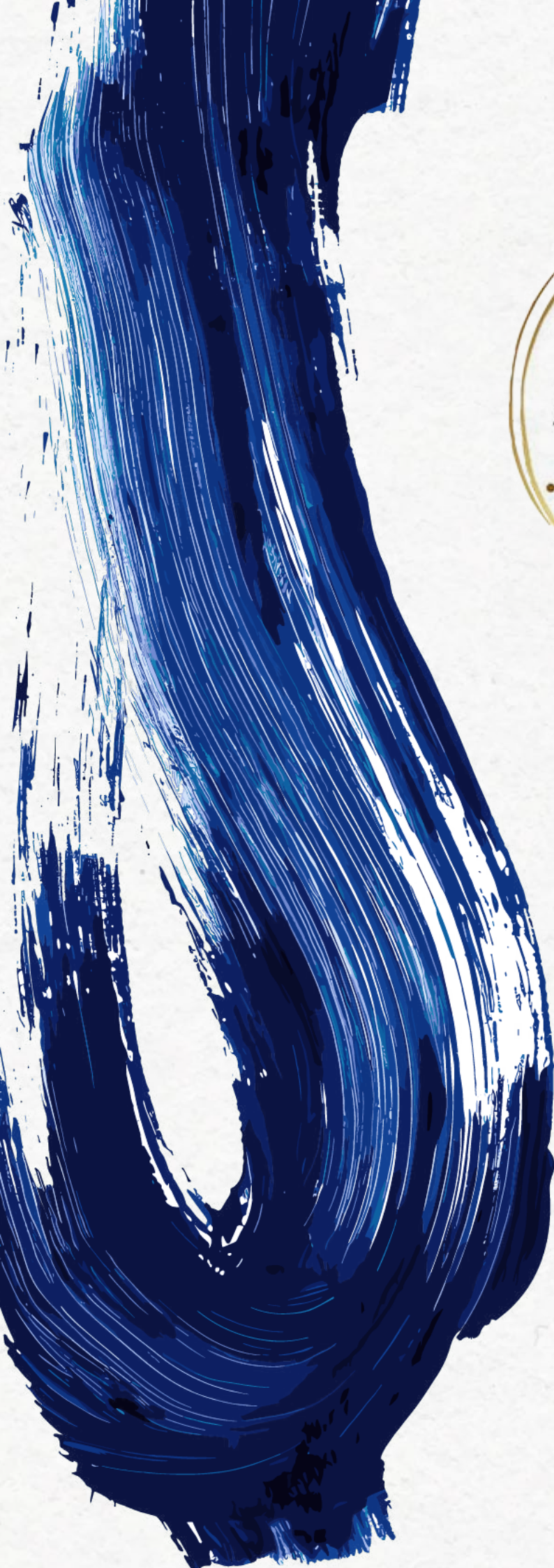




ALBUFERA

LA TABLE DE JOSÉ DANTAS

LA TABLE DE JOSÉ DANTAS & ÉMILE COTTE

La passion en partage

Albufera La table de José Dantas, c'est une histoire de passion et de transmission.

Un restaurant où chaque plat raconte une mémoire, un voyage au cœur de la Méditerranée, mais aussi une aventure familiale et humaine.





ALBUFERA

Un nom de légende des Pyrénées à la Méditerranée

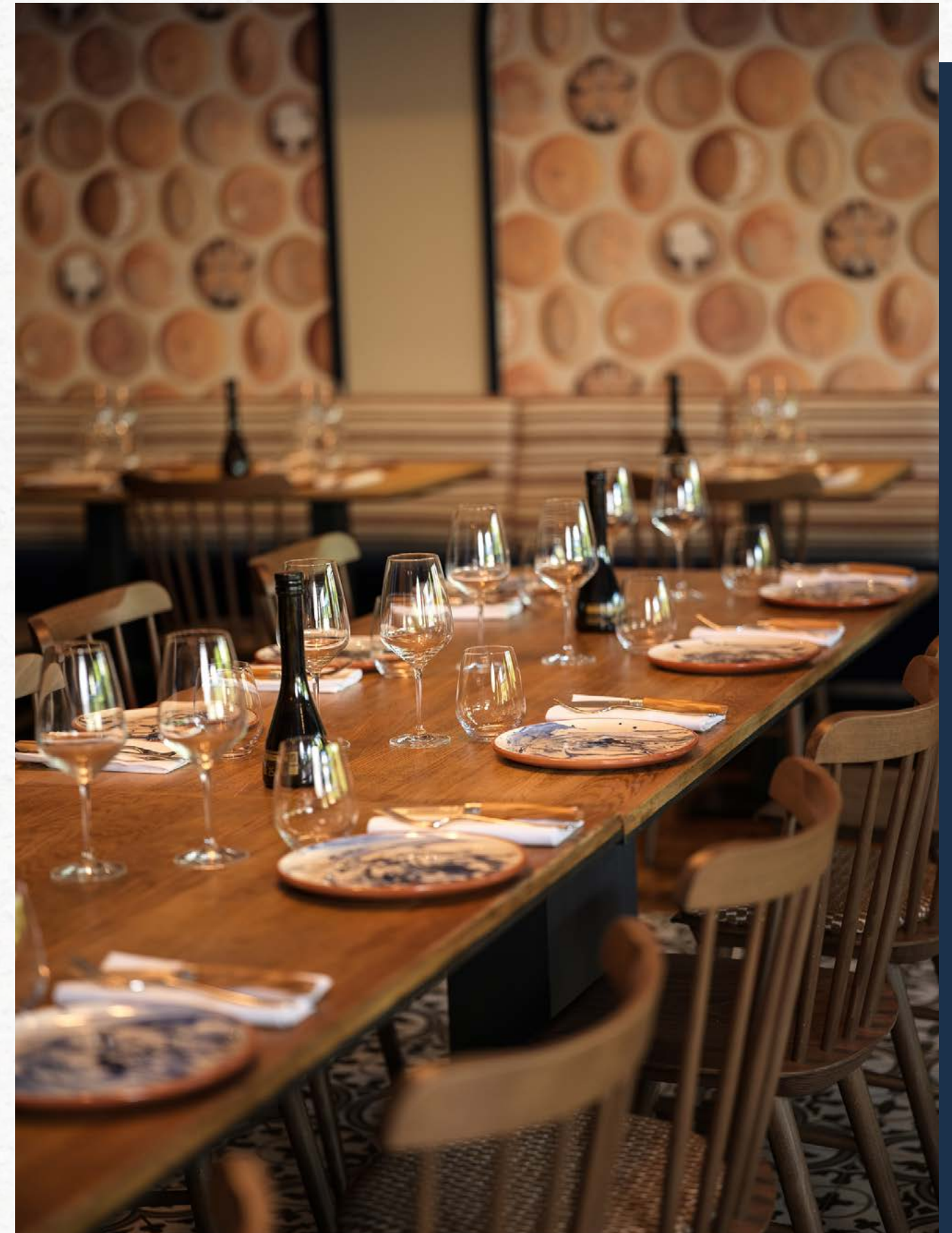
Albuféra : n. fém. Sauce émulsifiée à base de foie gras, de cognac et de madère. Inventée par Antonin Carême pour le duc d'Albuféra, elle fut vantée par le roi des cuisiniers Auguste Escoffier.

Albuféra La table de José Dantas, c'est une maison ouverte sur la Méditerranée... au cœur de Boulogne. Ici, on ne parle pas seulement de cuisine : on parle de la transmission entre le chef Émile Cotte et José Dantas, son second, libre et passionné. Pour se lancer dans cette aventure, José Dantas peut compter sur le soutien d'Émile Cotte, dont il fut le bras droit, du 110 Taillevent à Baca'v Boulogne.

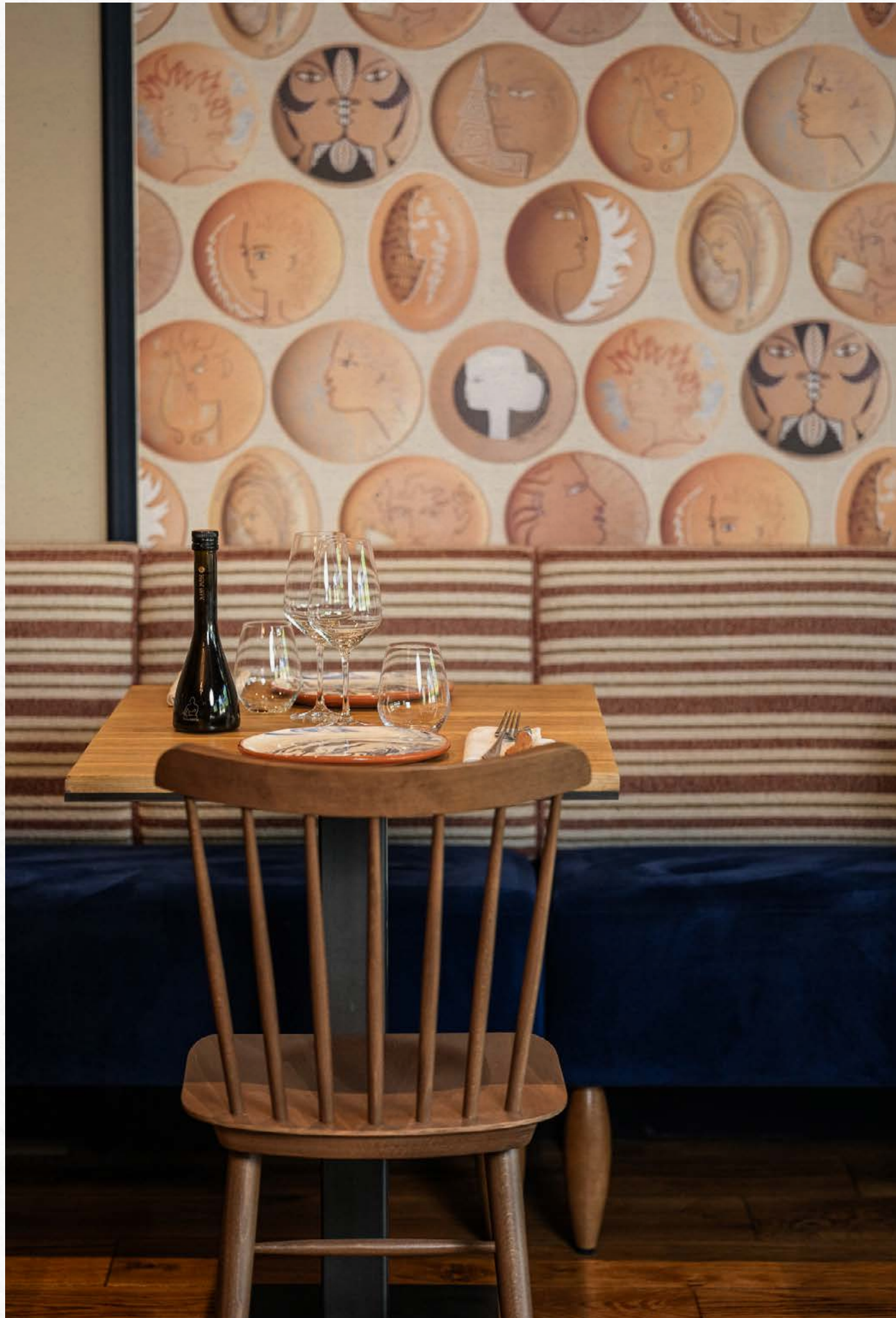
Albufera, c'est un nom qui fait résonner toute l'histoire du chef José Dantas : la péninsule ibérique – avec son riz éponyme – et la France – avec la sauce Albufera, grand classique de la gastronomie. C'est là tout le symbole de cette double identité : une table de passion, de cœur et de partage, avec l'exigence du raffinement culinaire.

Pousser les portes d'Albufera La table de José Dantas, c'est entrer dans une atmosphère chic et chaleureuse, à la croisée du bohème et de l'art déco. Banquettes confortables, assiettes sélectionnées au Portugal, parquet ancien révélé lors des travaux, voilages italiens, café rare préparé dans une machine d'exception : chaque détail raconte une histoire, celle de José Dantas, chef inspiré.

Ici, la convivialité se vit autour d'une grande assiette servie au centre de la table, d'une mousse au chocolat dans laquelle chacun pioche à la cuillère. Une cuisine de générosité, de goût et d'émotion.







QUAND LES DOUCEURS DE LA MÉDITERRANÉE BERCENT BOULOGNE

*« Le coeur de ma cuisine, c'est de voir les gens
partager un plat qui reste sur la table. »*

José Dantas

Albufera La table de José Dantas, c'est l'expression d'une cuisine née dans le Sud de l'Europe : on y vit comme on y mange, au rythme des influences portugaises, espagnoles, italiennes, françaises...

C'est un art de vivre et José Dantas a décidé de l'incarner :

Une cuisine méditerranéenne

Que serait la Méditerranée sans sa cuisine, généreuse, pleine de soleil, où l'huile d'olive, les herbes fraîches et les épices révèlent les produits ?

Une cuisine familiale

Sur la table : des plats mijotés, des recettes qu'on partage, des assiettes qu'on picore.

Autour de la table : des souvenirs qu'on se raconte, des enfances qu'on revit, un monde qu'on refait.

Une cuisine raffinée

José Dantas, c'est un coeur né sous le soleil de la Méditerranée. C'est aussi un instinct, affiné par la haute gastronomie. C'est pourquoi chez lui, il fait cohabiter le raffinement et la générosité.





JOSÉ DANTAS,

la haute gastronomie cap au sud

Originaire du nord du Portugal, José Dantas a grandi dans une culture où l'on célèbre la convivialité : grillades de sardines, huile d'olive produite à l'ancienne, soupes de chou et de pommes de terre... Dans cette terre de vignes et de vallons, les fêtes de village célèbrent les vins et les chevaux lusitaniens.

Dès son arrivée en France en 2017, il fait ses armes dans les grandes maisons parisiennes : le Clover Gordes de Jean-François Piège, Apicius puis aux côtés d'Émile Cotte, au 110 Taillevent, Le Drouant et enfin à Baca'v Boulogne.

Sa cuisine est le fruit d'un double héritage : les gestes français de la haute gastronomie, la rigueur des sauces et des cuissons, et la spontanéité de la cuisine portugaise.



« Quand on ressent qu'un jeune cuisinier comme José a le potentiel pour aller plus loin, on a envie de le laisser s'envoler. »

Émile Cotte

Avec Albufera La table de José Dantas, le chef signe son premier projet personnel. Une véritable aventure collective, qui personnifie l'esprit familial du lieu : à ses côtés, il peut compter sur son mentor Émile Cotte, le maître de la cuisine limousine, sur sa femme et associée, Marie-Anne Lagorce... et sur toute sa famille, qui a contribué aux travaux, aux finitions, à l'aménagement.





LA CUISINE

La carte d'Albufeira La table de José Dantas est volontairement resserrée : quatre entrées, quatre plats, quatre desserts. Un choix qui permet de garantir une fraîcheur irréprochable, une saisonnalité stricte et une attention particulière portée à chaque assiette.

Le plat déjà iconique : le riz Albufeira au canard rôti
Un riz aux grains nacrés, mijoté avec précision, relevé de parfums méditerranéens et servi généreusement au centre de la table.

AUTRES PROPOSITIONS

- Le Caldo Verde, la soupe traditionnelle portugaise au chou et au chorizo, sera «le» plat réconfort de l'hiver.
- Le Rôti de boeuf, accompagné de légumes de saison, est servi le dimanche : il est pensé comme un plat du déjeuner dominical, convivialité oblige !
- Les desserts aussi se partagent : la mousse au chocolat est servie dans un grand bol, le tiramisu est délicat mais copieux... Le sucré est aussi à la fête !





« J'aime quand on prend un morceau de pain pour finir une sauce dans l'assiette. C'est ça, la vraie gourmandise. »

José Dantas

Côté prix, José Dantas se veut accessible, ne cachant pas ses ambitions pour décrocher un Bib Gourmand :

- Déjeuner (entrée + plat ou plat + dessert) : 29€
- Déjeuner & dîner (entrée + plat + dessert) : 39€
- Menu dégustation en 5 services : 59€

INFORMATIONS PRATIQUES

Albufera La table de José Dantas

38 rue de Meudon,
92100 Boulogne-Billancourt

Du mercredi au dimanche au déjeuner
Du mercredi au samedi au dîner

Réservations par téléphone :
01 46 21 75 90

www.albufera-boulogne.fr
[@albuferaboulogne](https://www.instagram.com/albuferaboulogne)

