

# Aldéhyde

YOUSSEF MARZOUK



DOSSIER DE PRESSE

# Aldéhyde

Le nom est mystérieux et pourtant familier en bouche. Il contient une précision scientifique et une poésie florale, une sonorité hexagonale et des résonances cosmopolites.

Les quatre syllabes désignent idéalement la partition jouée par le chef Youssef Marzouk dans son premier restaurant situé au cœur du Marais : une cuisine française exécutée rigoureusement et drapée du panache des origines tunisiennes de son auteur.

## Le chef

Fils d'une mère restauratrice et d'un père pâtissier, **Youssef Marzouk tombe tout petit dans la marmite fumante d'épices et rêve d'une carrière en cuisine.**

Si ses parents se délectent que l'émission de télévision culte « Bon Appétit Bien Sûr ! » animée par Joël Robuchon soit le meilleur catalyseur d'attention et d'apaisement de leur fils, dans cette famille d'immigrés tunisiens, il est attendu que la réussite sociale de la nouvelle génération passe par d'autres vecteurs que la gastronomie.

**Youssef Marzouk** entreprend donc des études scientifiques desquelles il sortira major de promotion en chimie mais il n'oublie pas ses premières amours et s'autorise finalement à y revenir.

Après avoir suivi un BTS en cuisine, qu'il obtient en 2015, **il commence à aiguiser ses couteaux aux côtés de chefs prestigieux, dont Christophe Raoux, et peaufine ses compétences en pâtisserie jusqu'à participer au championnat de France de dessert, qui le classera cinquième au niveau national en 2016.**

Il rejoint Nicolas Sale au Ritz en 2017, où il évoluera du poste de commis à celui de chef de partie à La Table de l'Espadon\*\* avant de prendre le poste de chef pâtissier puis de chef de partie du restaurant Tomy and Co\* sous l'égide de Tomy Gousset de 2019 à 2021.

Il intègre ensuite le restaurant Le Tout-Paris\* du Cheval Blanc, où il devient le sous-chef de William Bequin. Après d'Arnaud Donckele, Youssef apprend le travail exigeant et passionné des sauces, qui laissera une empreinte indélébile sur sa propre cuisine.

En avril 2023, c'est en tant que chef exécutif chez Jacques Faussat\* qu'il finit d'affiner son goût pour une cuisine de caractère, de celles qui invitent les clients à pousser plus loin qu'à l'accoutumée l'aventure du palais.

Au cours de ses expériences professionnelles, Youssef rencontre ceux qui deviendront ses chefs adjoints, **Louis Beaurepaire** et **Julian Patary**, connus respectivement au Ritz et au Cheval Blanc. **Thibault Blanche**, son directeur de salle, a été l'ultime rencontre dans les cuisines de Jacques Faussat : ensemble, ils dessineront l'idée d'un restaurant et Aldehyde voit alors le jour.

**Aldéhyde, qui désigne une molécule contenue dans plusieurs plantes et fleurs (dont la coriandre, le cumin, la fleur d'oranger ou encore le géranium) et leur confère une saveur singulière, traduit donc autant le parcours de Youssef Marzouk que son attachement aux saveurs audacieuses.**



infuser les valeurs d'hospitalité généreuse, de simplicité et de partage que lui inspirent son pays d'origine.

## Le lieu :

Le restaurant, situé en plein cœur de Marais, au 5 rue du Pont Louis-Philippe dans le 4<sup>ème</sup> arrondissement, a été pensé avec la complicité de la décoratrice d'intérieur Séverine Nenciarini pour être un espace où l'élégance ne cède rien à la chaleur humaine.

Youssef Marzouk a tenu à infuser dans les lieux les valeurs d'hospitalité généreuse, de simplicité et de partage que lui inspirent son pays d'origine. Dès l'arrivée, le regard rencontre un poisson en céramique bleue – un porte-bonheur bien connu des maisons tunisiennes – qui a été offert par la mère



du chef. D'entrée de jeu aussi, **un cortège de bocaux aux étiquettes mentionnant des vinaigres, huiles et fermentations** réalisés sur place annonce la couleur de la cuisine.

La cuisine, justement, est grande ouverte pour donner accès au joyeux spectacle qui s'y déroule et pour laisser le passage libre aux cuisiniers afin qu'ils présentent eux-mêmes leurs assiettes à table. Les murs affichent quant à eux tantôt des pierres apparentes, tantôt une apaisante teinte vert d'eau, dans un esprit organique et végétal qui se prolonge dans le mobilier en bois et les chaises tapissées de tissu beige naturel.





## La cuisine d'Aldéhyde :

Chez Aldéhyde, Youssef Marzouk propose une cuisine française d'une **précision** propre aux **grands restaurants** de la capitale au sein desquels il s'est formé et d'un **panache** nourri par ses **voyages** et ses **souvenirs d'enfance en Tunisie**.

Tout au long des menus soumis au déjeuner et au dîner, **le chef célèbre l'utilisation des vinaigres, herbes et épices**, tout autant que l'esprit de convivialité.

**À l'heure du dîner**, un menu en cinq ou sept étapes débute dans la profusion que Youssef rattache étroitement à ses racines. Sont ainsi d'emblée disposés sur la table : du pain à la semoule et de l'huile (dont on nous précise que le premier s'imbibe idéalement de la seconde), deux canapés exprimant la double influence franco-tunisienne, l'un aux champignons (émincés, en tapenade et en purée) exaltés par une gelée au vin jaune, l'autre à la carotte et au cumin (une percutante revisite de la kemia) ; un amuse-bouche qui coiffe le duo tomate (en tartare) - burrata (en crémeux) de l'auréole d'une vinaigrette acidulée ; ainsi qu'un verre d'eau de tomate infusée à la fleur d'oranger et au basilic, qui rafraîchit le palais et dispose les papilles à la suite.

Des artichauts frits à la romaine et ouverts comme des fleurs, garnis d'une purée d'artichaut à la feuille de figuier, encadrés de copeaux de figues et d'une crème crue vinaigrée composent une première entrée. **Une asiatique raviole de canard suit, chaperonnée par du poireau en deux textures et mouillée d'un bouillon terre-mer façon ramen constellé de coriandre.**

Un poisson issu de la pêche du jour (un lieu jaune de ligne, par exemple) confit dans une huile de verveine et accompagné, au mois de septembre, d'une purée de courgette verte à la verveine, d'une fleur de courgette farcie avec d'autres parties du poisson et de la courgette attachée à la fleur, d'une tuile dentelle au curcuma et d'un beurre blanc infusé à la racine de curcuma, démontre la volonté du chef de mettre en valeur – à chaque étape du menu – toutes les facettes des aliments cuisinés.

**Le plat signature d'Aldéhyde est composé d'une selle d'agneau travaillée en deux façons, à la fois grillée au barbecue et confite comme un pressé**, escortée d'un piquillos farci d'un fromage frais aux herbes légèrement citronné et d'un espuma conviant l'esprit



d'une slata mechouia. Pour arroser le tout, un puissant jus d'agneau à l'anguille et en satellite, une tartelette d'effiloché d'agneau aux épices (qui comprennent le ras el-hanout de la grand-mère du chef) surmontée d'une salade fraîche à la vinaigrette d'anguille.

**Pour élaborer la partie sucrée**, Youssef a plus que jamais remonté le fil de ses souvenirs gourmands d'enfant. Pour le pré-dessert



carpaccio de courgette et stracciatella verveine, par exemple), le choix entre une viande ou un poisson (comme un lomo de cabillaud vapeur, déclinaison de carotte, beurre blanc curcuma) et un dessert (une tarte melon, sorbet amande mentholé a marqué la semaine d'ouverture).

**Côté cave**, Thibault Blanche a sélectionné des cuvées qui s'accordent aux saveurs délicatement épicées, vinaigrées et herbacées de la cuisine de Youssef Marzouk, comme le Chenin bio « Dis-Moi Oui » du Domaine du Fief noir ou la cuvée des Sens de Laurent Fayolle (Crozes-Hermitage 100% syrah) ; à moins de se laisser tenter par l'une des élégantes cuvées du champagne d'Elise Dechannes. En guise de digestif, des alcools tunisiens comme la tibarine (une vivifiante liqueur de datte) finissent rondement la partie.

au géranium rosa et notes de citron jaune, il s'est inspiré des petits-déjeuners qu'il prenait sur la terrasse de la maison familiale avec sa maman, découvrant, à cinq ou six ans, les variations gustatives de douceur et d'amertume.

**Pour le dessert, il a élevé l'esprit des After Eight** qu'il ramenait à son grand-père lors de ses visites avec du chocolat noir fumé travaillé en trois façons auquel la tagète vient apporter une note herbacée avec légèreté.

**À l'heure du déjeuner, la cuisine est tout aussi précise mais plus légère, accessible et modulable** afin d'accueillir la bouillonnante clientèle du quartier. La proposition change hebdomadairement avec une entrée (un





# Aldéhyde

5 rue du Pont Louis-Philippe, 75004 Paris

**Le midi:** Du mercredi au samedi  
de 12h à 13h30

**Le soir:** Du mardi au samedi  
de 19h30 à 21h

Réservations : 09 73 89 43 24

## Au déjeuner

Entrée - Plat - Dessert : 45 €

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 35 €

## Au dîner

Menu en 5 temps : 95 €

Menu en 7 temps : 120 €

**NÉROLI**  
AGENCE DE COMMUNICATION

Contacts Presse

Alizée Pomer - alizee@agenceneroli.com — 06 20 52 88 24

Emilie Fléchaire - emilie@agenceneroli.com — 06 82 04 18 40

