Nicolas Flamel

AUBERGE DEPUIS

1407

L’Auberge Nicolas Flamel, La nouvelle adresse gastronomique de Grégory Garimbay

- Dossier de presse -

Nicolas
Flamel
AUBERGE DEPUIS
1407

L'Auberge
Nicolas Flamel

« Blottie confortablement, aux confins de la rue de Montmorency, cette adresse mythique vient de faire peau neuve. Classée monument historique, la plus ancienne maison de Paris s'enrichit d'un nouveau décor habillé de bois clair, mais aussi et surtout d'un nouveau chef Grégory Garimbay. Etoile montante de la scène culinaire française qui y prouve chaque jour l'étendue de son talent gastronomique, les meilleurs produits du terroir à l'appui.

La plus ancienne maison de Paris menée par un chef à la créativité culinaire ambitieuse

« *C'est une histoire de reconnaissance et de transmission qui se poursuit au cœur de l'Auberge Nicolas Flamel. Elle fût le point de départ de ma vie de chef et je lui dois tout ce que j'ai pu construire. Cette transmission se poursuit aujourd'hui avec l'arrivée d'un jeune chef talentueux. Je lui confie la cuisine avec la certitude qu'il sera capable de la faire rayonner comme elle mérite.* »

C'est en ces quelques mots que le chef franco-libanais **Alan Geaam**, propriétaire de **L'Auberge Nicolas Flamel**, raconte le nouveau chapitre qui débute au sein de la plus ancienne maison de Paris.

Classée monument historique, cette institution parisienne est, depuis 1407, le repaire fétiche des parisiens mordus de gastronomie et autres gourmets de passage dans le Marais. Il confie, cette année 2021, les clefs de la maison à **Grégory Garimbay**. Toque fine qui a débuté sa carrière à l'âge de 14 ans et à qui il aura ainsi fallu 20 ans pour prendre les commandes de son tout premier restaurant. La trentaine fringante, une myriade de souvenirs culinaires derrière lui, celui qui a également fait ses armes au sein du palace parisien **Plaza-Athénée** et de l'hôtel **Thoumieux**, y laisse libre cours à ses goûts francs, son amour des beaux produits et son envie de partager sa passion dévorante. Suivant son instinct, sa cuisine est hautement personnelle. L'équipe qui l'entoure est d'ailleurs en grande partie la même depuis des années.

On y retrouve **Nicolas de Saint Priest** en qualité de directeur de salle *(anciennement passé par la maison Coutanceau)* et la talentueuse **Ambre Watelet** comme cheffe sommelière *(ex Divellec et Shangri-La)*. Mais aussi **Tom Bourgeois**, formé chez Thoumieux, qui le seconde en cuisine et **Francesca Ronco** *(ex Thoumieux)* qui y réalise les créations sucrées.

Forgeant, ensemble les bases d'un menu gastronomique exigeant. A déguster en 4 ou 5 temps, les recettes signature vont du homard bleu, tamarin, petits pois et caviar d'algues à la Poularde Culoiselle, petit épeautre, pousse-pieds et raifort.

Une cuisine d'instinct et des produits du terroir au cœur de l'assiette

La cuisine est ouverte à l'**Auberge Nicolas Flamel**. Et l'on y lit même, au-dessus de l'équipe de passionnés qui s'active derrière les fourneaux, l'inscription suivante : **Cuisine d'instinct, cuisine d'instant**. A prendre au mot, quand on connaît l'inclinaison de **Grégory Garimbay** pour les goûts marqués et les bons produits de saison qui constituent la base fondamentale de son menu.

Évoluant au fil des saisons, il est réalisé grâce à la crème des petits producteurs que le chef affectionne et accompagne depuis des années. Comme **Jean-Marie Pédron**, qui cultive de délicieuses algues et herbes salines depuis sa ferme marine installée au Croisic.
Samir Ouriaghili, fondateur d'Ankhor, un véritable temple des épices **100% françaises** allant des baies de sureau aux fleurs de Reine des Prés.
Yannick Colombie, basé à Lizac, dont les fruits gourmands sont exceptionnels.
Ou encore **Audrey Bonneil,** experte en micro-pousses et fleurs comestibles qui mène son projet d'agriculture urbaine à Montreuil. Mais aussi le clan **Poisot** qui élève les fabuleuses Poulardes de Culoiseau dans le Perche.

Préférant la qualité, le chef défend une consommation alimentaire responsable, où le végétal prend le pas sur les viandes, dégustées avec parcimonie, tout comme le poisson, les coquillages et les crustacés issus de la pêche responsable.

Un décor épuré aux accents scandinaves signé Honneur Society

Gardant du passé le meilleur : les boiseries travaillées, la charpente, l'escalier sculpté… **L'Auberge Nicolas Flamel** a été entièrement repensé par le studio d'architecture Honneur Society piloté par **Antoine Bouillot**. Gagnant en lumière et en épure, le lieu se pare de bois clair, de luminaires graphiques et d'un bar en grès cérame.

Reparti sur deux niveaux, avec sept tables au rez-de-chaussée et sept tables à l'étage, le décor mise sur des lignes pures, pour contrebalancer avec le passé historique de l'Auberge. Tandis que la cuisine a été ouverte, comme pour rappeler que c'est finalement cette dernière qui est le centre névralgique de cette belle adresse gastronomique.

Face aux convives attablés, un ballet culinaire maîtrisé se déploie chaque jour. Le tout dans une ambiance chaleureuse comme Paris fait de mieux.

Nicolas
Flamel
AUBERGE DEPUIS
1407