

AUGUSTIN

Dans le quartier jazzy de la capitale,
la nouvelle pépite du chef Guy Martin



Ça swing toujours à Montparnasse.

L'ambiance chaleureuse et villageoise perdure, l'esprit jazzy plane encore et les théâtres font toujours la réputation du quartier.

Passionné d'art et de musique, Guy Martin ne pouvait qu'investir les lieux. Chez lui, gourmands-gourmets et fêtards trouveront toujours à se sustenter. Le chef se met au diapason et joue une partition sans fausse note.

Bistrot chic, mais pas guindé

L'endroit est intimiste. Coté déco, rien d'ostentatoire, des teintes douces, le bois, le verre et le noir donnent au lieu une allure élégante et toute en

nuance avec ça et là des touches plus canailles. Les banquettes habillées de velours sont égayées par des coussins colorés. Aux murs la vaisselle s'expose.

Au centre de la pièce, une table d'hôtes éclairée par des suspensions signées Tom Dixon, est propice aux échanges ou permet de se retrouver entre amis.

En cuisine, suspendue au plafond une batterie de cuivres rutilante sous laquelle s'affairent les chefs qui réalisent en direct des mets gourmands et généreux. Et on n'en perd pas une miette grâce à la verrière façon loft... Rythmée par la vie du quartier, une vaste terrasse permet de suffisamment espacer les tables tout en restant agréable et conviviale.

Une cuisine généreuse tout en finesse.

Dans l'assiette, le chef joue la carte de l'authenticité avec des produits bien sourcés et un petit supplément d'âme. Ici, le jambon vient de Galice, la burratina des Pouilles et le boeuf d'Aubrac. A la carte, un large éventail de succulentes spécialités. On retrouve bien entendu les grands classiques tels le magret de canard et son jus aigre-doux, des tomates farcies maison ou encore des rognons de veau fermier à la moutarde violette, fait dans la tradition mais avec un twist contemporain et quelques recettes plus audacieuses, comme la salade d'artichauts aux noisettes du Piémont qui ne manqueront pas de réveiller votre gourmandise et faire vibrer vos papilles. Coté vins on joue les valeurs sûres.

En plus de la carte de saisons avec des plats bien troussés, des suggestions du chef sont quotidiennement proposées.

Du petit-déjeuner au dîner, le service est attentionné et l'ambiance décontractée, le marché fait avec sagacité, la cuisine avec brio, et les vins choisis avec malice.



Communiqué de presse Juin 2021

Augustin
79 rue Daguerre 75014 Paris
01 43 21 92 29
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 22h30
Fermé le Dimanche

