

B&Si

LA CAVE DE BABI : LE NOUVEAU REPAIRE DES AMATEURS DE VINS



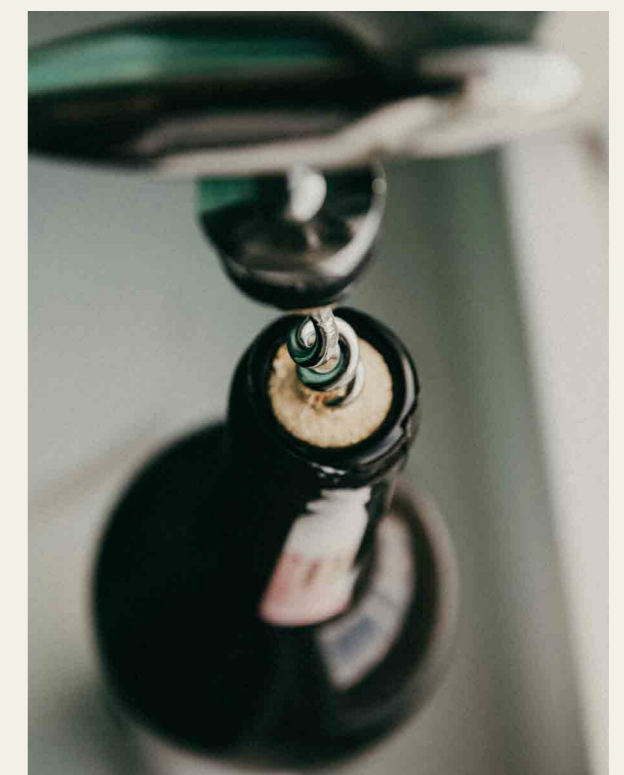
Dans le très vivant quartier Montorgueil, une nouvelle adresse vient d'ouvrir : La Cave de Babi. Les amateurs de bistronomie décalée connaissaient déjà le restaurant Babi et sa carte des vins qui s'affranchit des frontières viticoles hexagonales. Ils peuvent désormais pousser la porte voisine et découvrir La Cave de Babi où retrouver les références du restaurant avec des pépites issues de nombreux pays.



Voulue comme une expérience à l'instar des magasins les plus luxueux, la petite boutique sert d'écrin à une sélection pointue de vins français et du monde.

Autour d'une table octogonale, les murs se couvrent de flacons originaux. A côté des plus belles appellations françaises, les amateurs de vin pourront y découvrir des bouteilles venues du monde entier. Trait d'union avec le restaurant voisin, la décoration reprend les mêmes matériaux : pierre brute, terre cuite et granit.

Pour prolonger l'expérience et profiter des conseils avisés du sommelier, une banquette en cuir invite à prendre son temps, à échanger, à partager.



UN TOUR DU MONDE VITICOLE

Derrière Babi, il y a un duo : Néo Guerin en cuisine et Jérémie Taché en salle, à peine 50 ans à eux deux. Les deux compères partagent une expérience commune chez Shabour et Tékés où est née leur amitié. C'est là que Jérémie Taché, passionné de vins depuis toujours, a découvert les vins de Géorgie et d'Arménie que l'on retrouve aujourd'hui dans le livre de cave de Babi, aux côtés de cuvées d'Afrique du Sud et des États-Unis, deux autres pays dont Jérémie apprécie particulièrement les vins.



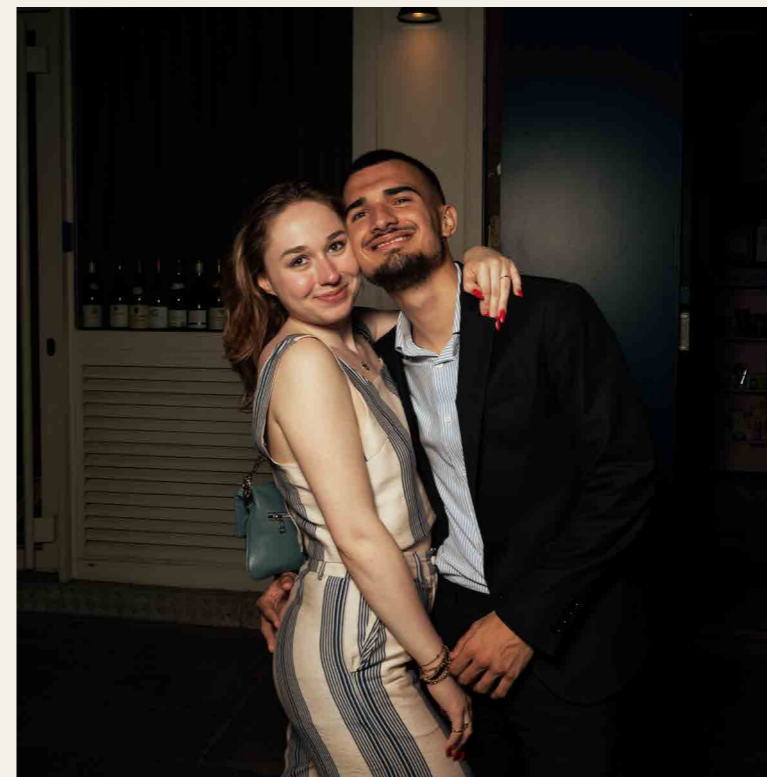
Sur la carte de La Cave de Babi, le jeune homme n'hésite pas à sortir de sa zone de confort et propose une sélection de près de 350 références qui balaie aussi bien les plus grands terroirs français, avec un focus sur la Bourgogne, une de ses régions préférées, que des destinations plus originales.

On voyage ainsi d'Allemagne à l'Argentine, du Chili à Chypre, de Roumanie au Maroc sans oublier les grands pays producteurs européens, que sont l'Espagne et l'Italie. Ainsi, les vins du monde représentent plus d'un tiers de l'offre de La Cave de Babi avec des pépites comme un Vega Sicilia Unico Reserva Especial Venta 2026 (**assemblage de trois millésimes : 2011, 2012 et 2014 de Vega Sicilia Unico**) ou encore un vin blanc de l'île de Santorin avec Hatzidakis Louros 2021. Une sélection éclectique à prix abordables, à partir de 9 € (pour un cahors du Domaine du Prince). Et pour les clients du restaurant Babi qui auraient particulièrement apprécié un vin suggéré par Jérémie Taché, **ils pourront repartir avec une bouteille vendue à prix caviste à la boutique.**

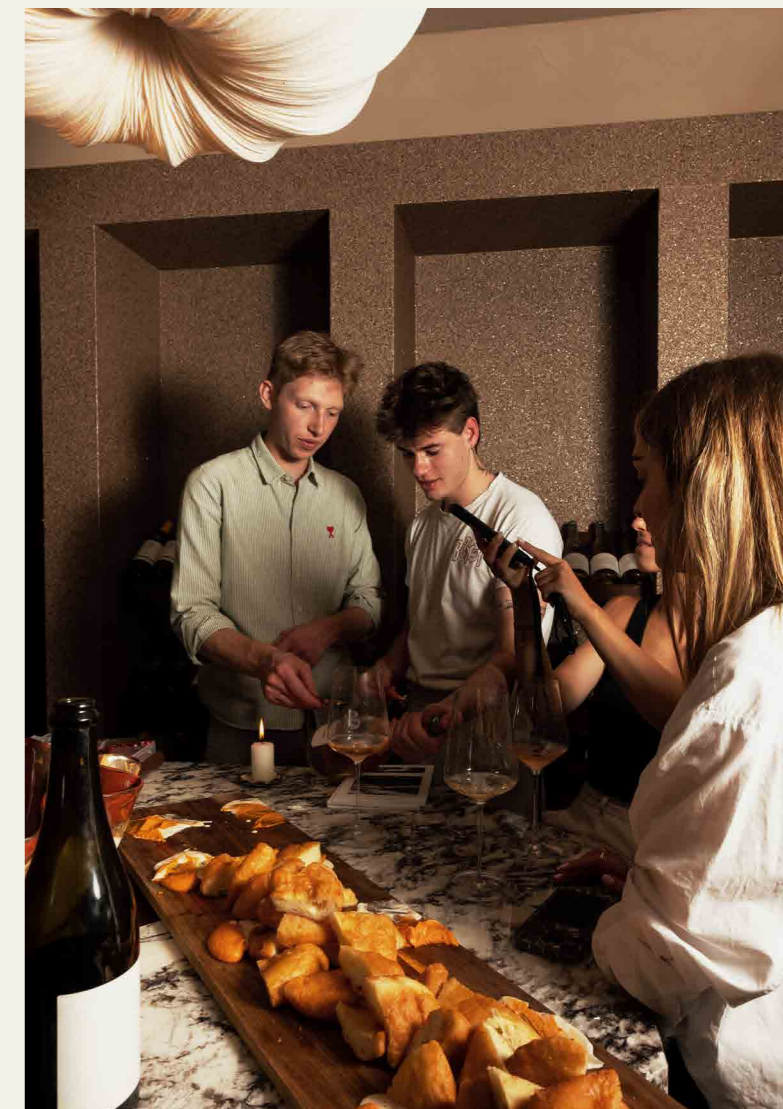
JÉRÉMIE TACHÉ, PASSION VIN

A peine sorti de l'adolescence, Jérémie Taché s'est découvert une passion pour l'univers du vin. En parallèle d'un master de comptabilité et d'audit à l'université de la Sorbonne, à Paris, le tout jeune homme travaille dans la restauration et s'initie à la sommellerie que ce soit chez un étoilé ou dans une adresse bistrannique. Mais ce qui le motive, c'est avant tout de découvrir de nouveaux territoires, des curiosités viticoles comme une cuvée à base de saperavi, un cépage géorgien planté dans le Gard au Château de Campuget qui a séduit Jérémie. Sa curiosité insatiable le pousse à arpenter salons et dégustations pour y dénicher des cuvées originales, de nouveaux horizons viticoles avec des découvertes à l'instar d'un vin blanc venu d'Andorre (**Borda Sabaté, Escol 2015, 72 €**) ou une autre cuvée en blanc, produite sur l'île d'Hokkaido, au Japon, chez Hirakawa Winery (**Pensées Terre de Yoichi 2023, 98 €**).

La France n'est pas oubliée pour autant avec la Bourgogne en exergue, région préférée de Jérémie Taché. La carte de Babi, La Cave met en avant aussi bien des domaines indépendants que des références bien installées, des appellations génériques tout comme de grands crus. Bref, un éclectisme revendiqué qui correspond bien à la personnalité de Jérémie Taché qui refuse de se laisser enfermer dans des codes stricts, mais entend faire plaisir et se faire plaisir.



Photographe : Léa Taché





INFORMATIONS PRATIQUES - BABI RESTAURANT -

BABI, LA CAVE

11 rue Mandar, 75002 Paris

HORAIRES

Ouvert du lundi après-midi au dimanche midi

RÉSERVATIONS

[Site internet](#)

Téléphone : 06 31 66 39 28

À PROPOS DE BABI RESTAURANT

Installé au cœur de la rue Mandar dans le 2^{ème} arrondissement, Babi est un restaurant / cave à vin où la générosité, le partage et la création culinaire se rencontrent. Aux commandes de la cuisine, le chef Néo Guérin façonne une gastronomie chaleureuse, inspirée par les saveurs contemporaines et les grands classiques réinventés. Sa cuisine, précise et instinctive, valorise des produits d'exception et sublimés avec élégance, pour offrir une expérience gourmande et sincère.

La cave est orchestrée par le chef sommelier Jérémie Taché, dont la sélection méticuleuse met en lumière des vigneron passionnés et des cuvées de caractère introduisant des vins du monde. Ses accords, audacieux mais toujours justes, accompagnent chaque plat avec harmonie et renforcent la signature gustative de la maison.

Pensé et imaginé par ONO Studio, le design du restaurant reflète l'ADN de Babi : un lieu de vie convivial et raffiné, où chaque détail contribue à une atmosphère accueillante et intemporelle. Bois naturels, lignes épurées et jeux de lumière créent un cadre propice aux belles tablées et aux moments inoubliables.

Babi est une adresse où l'on vient pour savourer, partager et célébrer, dans une atmosphère accueillante portée par une équipe passionnée et une signature culinaire affirmée.

