

PHILIPPE

DOSSIER DE PRESSE



C.

INFOS PRATIQUES

72 ter Route de la reine, 92100 Boulogne-Billancourt

Ouvert 7j/7 en continu de 09h à 00h

100 couverts en intérieur / 30 en terrasse

Métros : Marcel Sembat (9) et Boulogne Jean Jaurès (10)

Réservations via Zenchef ou par téléphone : 01.41.03.20.18

IG : @brasserie_philippe





APRÈS CAFÉ CÉSAR, CHARLES BOIXEL
OUVRE UNE SECONDE ADRESSE À
BOULOGNE-BILLANCOURT AVEC BRASSERIE
PHILIPPE

Après avoir conquis Clichy avec Café César, coup de cœur du Guide Michelin et récompensé par la Palme d’Or du “Meilleur bistrot de banlieue” par le Guide Lebey, le chef Charles Boixel s’installe à Boulogne-Billancourt avec Brasserie Philippe. Avec son complice Robin Fayet, qui l’accompagnait déjà chez Café César, ils y célèbrent les grands classiques du bistrot français, qu’ils réinterprètent pour certains, avec toute la technicité qui caractérise leur cuisine, héritée de leur parcours auprès de grands chefs étoilés.

AVEC CETTE DEUXIÈME ADRESSE

BAPTISÉE BRASSERIE PHILIPPE EN HOMMAGE À SON
PÈRE

le chef de 36 ans s’accomplit et s’exprime à plus grande échelle, dans un espace plus vaste, plus incarné, plus fidèle à ce qu’il est. Une nouvelle adresse qui n’éclipse en rien le Café César, qui continue son activité avec la même fidélité de la part de ses habitués. **Fort de 17 ans d’expérience en cuisine aux côtés de grands chefs étoilés** (Joël Robuchon, Christian Le Squer, Pierre Gagnaire, Philip Chronopoulos et Eric Frechon), **Charles Boixel hérite d’une technicité française exigeante qu’il fait dialoguer avec une sensibilité contemporaine.**

Pour composer le décor, Charles fait **appel à l’architecte d’intérieur Claire Bourgeois Linglart. Avec Brasserie Philippe, Charles s’exprime à plus grande échelle.**

De nouveau à ses côtés pour ce projet : Robin Fayet, chef exécutif de 31 ans, avec qui il partage les fourneaux depuis plus de 14 ans, et **Cindy Tran Van Tan, directrice de l’établissement avec qui il collabore depuis 3 ans.** Ensemble, ils imaginent une adresse de quartier capable de vivre à tous les moments de la journée, qui rassemble, à la fois conviviale et élégante mais jamais guindée, et un service chaleureux déjà salué pour sa justesse. Un retour, somme toute, au restaurant tel qu’on l’attend. De quoi susciter l’intérêt des habitants et habitués du quartier.

UNE CARTE QUI RESTITUE AVEC PRECISION ET MODERNITÉ LA TECHNICITÉ FRANÇAISE

Aux commandes des fourneaux, le chef **Charles Boixel** et son complice **Robin Fayet** célèbrent les grands classiques du bistrot français, qu'ils réinterprètent pour certains, avec toute la technicité qui caractérise leur cuisine. L'expérimenté est notamment **connu pour son travail réalisé autour des sauces**, savamment équilibrées, qui ne se contentent pas d'accompagner ses plats : **elles en sont le cœur**. C'est là que réside "l'âme du cuisinier" défend t-il.



QUI DIT



BRASSERIE PHILIPPE

QUI DIT BRASSERIE PHILIPPE DIT "CRISPY RICE, TARTARE DE SAUMON ET MAYO SPICY" (18€) POUR OUVRIR L'APPÉTIT, CETTE PETITE ASSIETTE DE PARTAGE QUI A MARQUÉ LES ESPRITS (ET LES PAPILLES) DES CONVIVÉS DU CAFÉ CÉSAR



On déguste également un **ceviche de dorade**, sauce jalapeños, maïs croustillant et coriandre (21€) ; **des oeufs mimosa à la sardine, pickles et herbes fraîches** (16€) ; un **foie gras mi-cuit** mariné au porto et cognac, condiment coing-badiane (19€) ou encore son emblématique **tartelette aux champignons, oeuf parfait et mimolette vieillie** (17€).

On partage également volontiers un **pâté en croûte au veau et au cochon, foie gras et pistache** (19€) ou un **croque-monsieur, jambon, comté et truffes** (16€). Place ensuite aux entrées avec une très surprenante **flammekueche aux oignons doux, jambon bellota et truffe noire** (18€). Une version inattendue, entièrement déstructurée, mais dont une simple bouchée suffit à retrouver tous les marqueurs originaux.



On poursuit, du côté des plats, avec de belles **Saint-Jacques snackées, poireaux crayons, gnocchi et jus coquillages (36€)**; un **suprême de volaille** aux morilles et vin jaune servi avec une purée de pommes de terre beurrée, généreuse et réconfortante à souhait (certainement nourrie de ses années aux côtés de Joël Robuchon - **34€**), une **poitrine de cochon confite signature**, purée de brocolis, wasabi et sauce teriyaki (**28€**) ; **des coquillettes jambon, truffe noire et comté (32€)**, une **belle sole meunière**, pomme purée (**60€**) ou encore des **spaghetti au homard** et bisque légèrement épicée (**52€**).

Pour les amateurs de bonnes viandes, le chef propose des pièces de choix à partager : une côte de boeuf, béarnaise et frites maison (55€/personne) et une épaule d'agneau confite aux épices, boulgour aux aromates (48€/personne).

Pour.
terminer
sur une
note,
sucrée

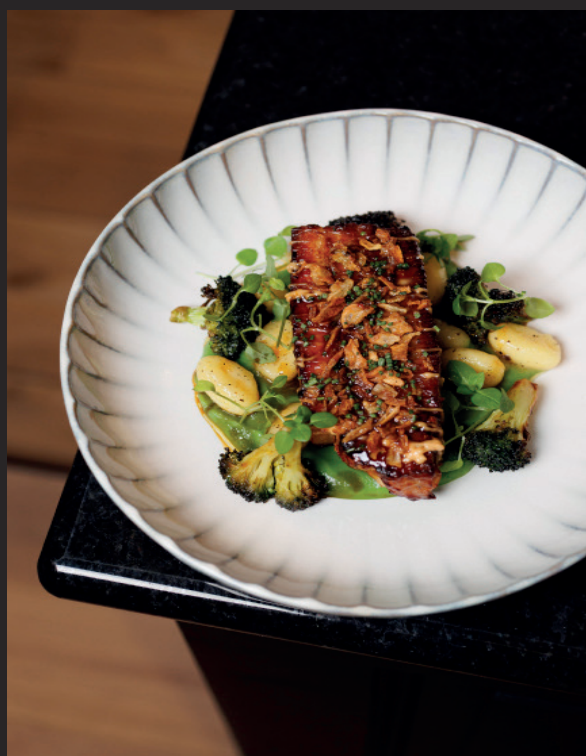


on opte pour une **tarte tatin aux pommes**, crème crue ou glace vanille (**14€**) ; un **riz au lait**, caramel au beurre salé et riz soufflé (**12€**) déjà signature au Café César ; une tarte au chocolat et praliné minute (**14€**) ; une **pavlova** aux fruits exotiques, zestes de citrons verts et glace coco (**14€**) ou encore **l'incontournable cookie chaud "Brasserie Philippe"** (**12€**). En apportant l'addition, l'équipe en salle dépose sur les tables une petite attention : **une mignardise, de petites madeleines maison**.

AU DEJEU NER,

**UNE FORMULE ENTRÉE-PLAT OU
PLAT-DESSERT À 25€ et ENTRÉE-
PLAT-DESSERT À 30€ qui change
toutes les semaines.**

Chaque jour, une suggestion est
affichée sur un semainier, une
institution en restauration que le
chef tient à remettre au goût du
jour, qui encourage les habitants
et habitués du quartier à revenir
régulièrement selon leurs envies.



**Charles Boixel réalise une
sélection de près de 80 références,**
d'appellations confidentielles aux
grands classiques, avec l'aide de
la **sommelière Jeanne Bures,**
également Directrice du Café César.
Un service cafétérie est proposé en
fil rouge tout au long de la journée.

CÔTÉ VINS

UN DÉCOR SIGNÉ

CLAIRE BOURGEOIS LINGLART

Pour composer le décor de Brasserie Philippe (en allant même jusqu'aux tenues des équipes) Charles Boixel se tourne vers l'architecte d'intérieur Claire Bourgeois Linglart. **Tout en restant fidèle à l'héritage des grandes brasseries parisiennes, avec ses chaises de bistrot esprit Thonet,** elle apporte au lieu un caractère à la fois **chic, intemporel,** et pourtant profondément chaleureux. Pour ce faire, **elle joue avec les formes et les matières** en faisant cohabiter des lignes droites d'inspiration moderniste, du mobilier en bois (l'un d'un noir profond, l'autre en placage d'Okoumé), **et des matières plus feutrées** qui viennent adoucir et réchauffer l'ensemble à l'instar du **velours que l'on retrouve sur les banquettes, habillées d'un tissu bronze Élitis, des suspensions Chamusquina en tissu de coton et des grands rideaux plissés en coton crème.**

La brasserie se compose de plusieurs espaces, chacun doté de sa propre atmosphère et invitant à une expérience différente. À l'entrée, une véranda apporte de la lumière, dans les purs codes des brasseries parisiennes, où prend place une grande bibliothèque qui participe à **ce sentiment d'un lieu où l'on se sent "comme à la maison"**. Les détails que l'on y trouve renforcent cette sensation : **une grande sélection d'ouvrages classiques chinois, de Balzac à Jean D'Ormesson,** des photos personnelles de Charles et Robin et quelques plantes et bougies disposées ici et là.



TOUT EN RESTANT FIDÈLE À L'HÉRITAGE DES GRANDES BRASSERIES PARISIENNES



Plus informel, un coin "salon" façon lobby d'hôtel face au grand bar en bois noir, invite les convives à se rencontrer et à prendre place dans le canapé en cuir brut et patiné, le temps d'un verre ou d'un thé.

En montant une marche, on découvre un écrin plus intimiste, où quelques tables s'organisent autour d'une cheminée et d'une photographie de Paola Pivi (Galerie Perrotin). En empruntant l'allée centrale, **le regard est naturellement attiré vers la cuisine ouverte.** Entièrement habillée de noir, elle se transforme en un véritable tableau vivant, animé par les gestes du chef et de sa brigade. **Enfin, au fond du restaurant, plus confidentielle encore, une grande salle privatisable à l'esprit fumoir mêle bibliothèque et cave à vins.**