Valma

BRASSERIE PROVENÇALE

Ce n’est pas au coeur de la garrigue mais à Paris, au bord du Canal Saint-Martin, qu’Etienne Ferreira et quentin Lescure ont ouvert Valma, leur brasserie provençale. Loin des cuisines du bassin méditerranéen qui fleurissent en métropole, le duo a décidé au contraire de rendre hommage aux saveurs du sud de la France, leur région de cœur et de goût. La Brasserie Valma, c’est d’abord une histoire d’amitié née à l’adolescence, entre deux amis de quinze ans à peine nourrissant déjà sur les bancs de l’école hôtelière le rêve d’ouvrir ensemble leur restaurant.

Jeunes diplômés, c’est chez Frédéric Anton au Pré Catelan que quentin fait ses armes côté sucré, pendant qu’Etienne se forme en cuisine chez Joël Robuchon, à l’Atelier. C’est ensuite à la Villa Belrose à Gassin, aux abords de Saint-Tropez, qu’ils posent tous deux leurs bagages. Une première approche gastronomique de la cuisine provençale jusqu’ici réservée à leurs souvenirs d’enfance. L’un poursuit sa route au Meurice au temps de Cédric Grolet, l’autre aux côtés d’Akrame Benallal. Puis, une nouvelle escale à Saint-Rémy de Provence plus tard pour Etienne, les voilà tous deux définitivement installés à Paris. C’est ici que leur aventure commune, celle de la brasserie Valma, démarre officiellement un heureux 21 juin 2023.

Dès la porte d'entrée franchie, aucun doute n'est permis : on est bien en Provence ! Sans tomber dans les clichés des champs de lavande et du terrain de pétanque, la décoration – chaleureuse et sobre juste ce qu'il faut - laisse toute sa place aux teintes chaudes et à la luminosité. A peine assis que le cœur a déjà gagné quelques degrés. L'ambiance générale est à la décontraction, doublée d'une appétence particulière pour les grandes réunions familiales et amicales. Dans ce décor spacieux aux couleurs orangées, où les tables s'alignent à perte de vue, le partage et l'épicurisme sont effectivement à la fête ! Mais pas d'inquiétude pour les amoureux ou les business-(wo)man de passage, les banquettes confortables invitent tout autant à s'épancher.

La lecture du menu ne laisse pas plus de doute. Place aux panisses fondantes à tremper généreusement dans l'aïoli maison, à la daube de bœuf provençale caramélisée et sa purée de pomme de terre, aux farcis niçois… Des recettes incontournables cuisinées avec amour dans le respect des traditions mais avec, toujours, la petite touche qui fait la différence. Comme la brioche de la pissaladière ultra moelleuse réalisée par quentin, ou les foccacias maison qui viennent remplacer judicieusement le pain. Au-delà du travail derrière chaque assiette, entre les tapas à se lécher les doigts, les plats réconfortants et les desserts ultra - ultra - gourmands, on savoure avant tout la générosité des deux chefs qui, pour sûr, se font plaisir autant qu'ils font plaisir.

Une carte accessible tout au long de la semaine, qui partage l'affiche du lundi au vendredi midi avec un menu déjeuner à 27€ l'entrée-plat-dessert : l'occasion de déguster un arancini de daube, une pêche du jour, ratatouille et condiment cresson ou un cappucino glacé, glace vanille par exemple ! Et les samedis et dimanches avec un brunch hautement gourmand. Hash browns, yaourt grec et oignons caramélisés ; Focaccia, artichauts, stracciatella et poivrons confits ; Pancakes, effiloché de bœuf, œuf au plat et sauce chipotle ; Pain perdu, crème montée et caramel fleur de sel… Faut-il vraiment vous en dire plus ? D'autant plus intéressant que le week-end, la Brasserie Valma accueille en continu de 12h00 à 02h00, parfait pour les lève-tard comme pour les noctambules affamés.

Et les boissons dans tout ça ? La carte des vins se la joue sudiste à 100%, comme le présage malicieusement la cuvée Pitchounette 2022 du domaine Dauvergne & Randier qui l'introduit. Domaine de Trevallon 2015, grand vin de Provence d'Ostiane et Antoine Dürrbach à Saint-Etienne-du-Grès ; Luna & Gaïa 2021 ou Clos Milan 2020 d'Henri Milan, l'un des pionniers du vin nature à Saint-Rémy de Provence ; Phénomène 2022, vin orange biologique du Domaine Alloïs à Caseneuve… Des références sourcées au cœur de la région, révélatrices des savoir-faire vinicoles provençaux. Les cocktails eux, dépassent allègrement les frontières. Du Negroni à la Caïpirinha, de l'Amaretto Sour à l'Aperol Spritz, ils portent tous le soleil en héritage, qu'ils prennent racines en Méditerranée ou en Amérique latine. Des classiques parfaitement exécutés à siroter face au canal toute l'année et en terrasse aux beaux jours. Et pour les puristes, Ricard et pastis Casanis trônent bien sûr fièrement à leurs côtés.

En résumé, la brasserie Valma c'est à la fois un restaurant à l'accent chantant et aux assiettes généreuses, un QG pour le brunch et un repaire idéal pour l'apéro. Une parenthèse provençale au cœur de Paris en somme, qui donne le sourire aux lèvres, régale les estomacs et réchauffe les cœurs. Vous aussi vous entendez le chant des cigales ?

Brasserie Valma
45 quai de Valmy – 75010 Paris
Ouvert tous les jours :
Du lundi au vendredi de 12h00 à 15h30 et de 18h00 à 02h00
Samedi et dimanche de 12h00 à 02h00

Menu déjeuner :
Entrée/plat ou plat/dessert : 22€
Entrée/plat/dessert : 27€

@valma.brasserie / www.brasserie-valma.fr