



Préface

Au cœur de Paris, au 47 Passage des Panoramas, Stern a laissé derrière lui les burins et les plaques de cuivre pour embrasser une nouvelle vie.

Depuis plus de dix ans, l'ancien atelier de gravure s'anime d'une autre âme : celle d'un restaurant aux allures vénitiennes, vibrant du raffinement et de la créativité des frères Alajmo.

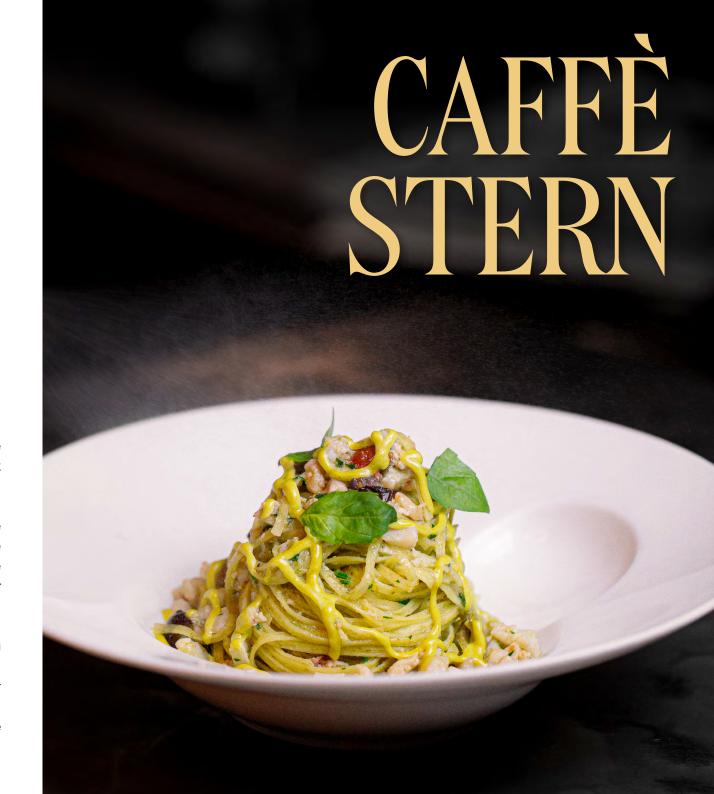
C'est dans la Salle des Chevaliers du restaurant Le Calandre Sarmeola, Italie – Restaurant trois étoiles au Guide Michelin des frères Alajmo qu'est née l'idée, lors d'une rencontre entre Gianni Frasi, torréfacteur du Laboratorio Torrefazione Giamaica Caffè de Vérone, et les frères Massimiliano et Raffaele Alajmo, à la tête d'un groupe familial qui réunit aujourd'hui quinze restaurants à travers le monde, de Padoue à Venise, de Cortina à Paris, jusqu'à Marrakech et Tamuda Bay.

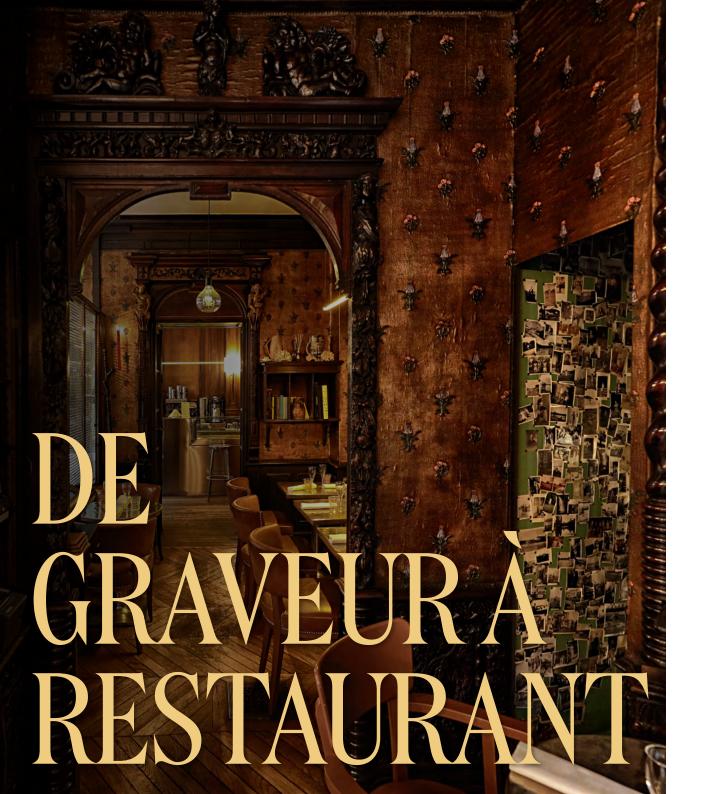
De cette rencontre est né un rêve : redonner vie à un lieu hors du temps, autour d'une cuisine vénitienne.

Derrière des portes discrètes, Venise rencontre Paris

Au rythme des saisons, Caffè Stern célèbre la cuisine vénitienne dans sa quintessence, telle que l'imagine Max Alajmo : intensément légère et nostalgique de modernité.

Sous la direction du chef Alessandro Fornaro, formé à l'international (Beef Bar - Hong Kong, 81/2 Otto e Mezzo BOMBANA Macau - Macao, Duomo Ristorante - Ragusa Ibla) la carte mêle classiques vénitiens et créations saisonnières : du Cappuccino 'alla bolognese' aux Tagliolini à l'aneth, homard et sauce pistache, en passant par le Foie de veau 'alla veneziana' et sa polenta frite. Au déjeuner comme au dîner, la cuisine invite à un voyage gourmand, où chaque plat raconte l'Italie d'hier et d'aujourd'hui, et où le menu du midi se renouvelle selon les arrivages du jour, offrant un choix audacieux entre entrées, plats et desserts.

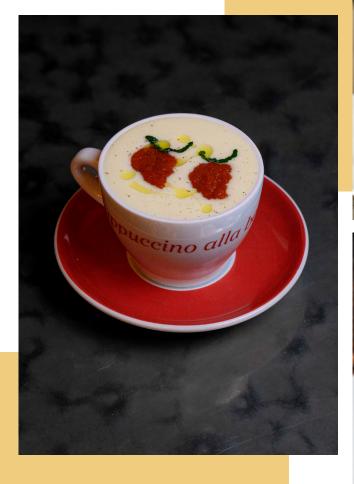




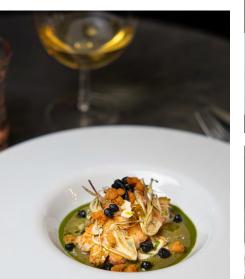
Stern, 191 ans d'histoire

Au 47, passage des Panoramas, le plus ancien passage couvert de Paris, se trouve la Maison Stern, monument historique fondé en 1834 par Anselme Aumoitte et le jeune graveur Moïse Stern. Au fil des générations, Stern a su préserver l'excellence des techniques d'impression traditionnelles, attirant des clients prestigieux : l'Élysée, des ambassades, l'aristocratie internationale et de grandes entreprises.

Après un déménagement en 2008, Stern renaît en 2014 sous une nouvelle forme : un restaurant vénitien, où l'histoire et l'élégance se mêlent aux plaisirs de la table, continuant à célébrer la qualité et le raffinement qui ont fait sa renommée.



















Guidée par Marco Galdi, l'équipe de salle assure un service attentif et sur mesure, pensé pour chaque hôte.

Caffè Stern c'est aussi un véritable voyage œnologique à travers une sélection de plus de 500 vins d'exception, à dominante italienne, est une promenade sensorielle où se côtoient découvertes confidentielles, grands crus et créations signées Alajmo. Une carte des vins qui se parcourt comme un carnet de voyage, guidant les amateurs par région, cépage ou émotion, pour une expérience à la fois intuitive et inspirée.

Tout cela se savoure dans un écrin historique, où les boiseries anciennes dialoguent avec un mobilier du XVIe au XVIIIe siècle. « Le Caffè Stern est un lieu informel, où chacun doit se sentir à l'aise. La cuisine y exprime Venise dans sa simplicité réfléchie. »

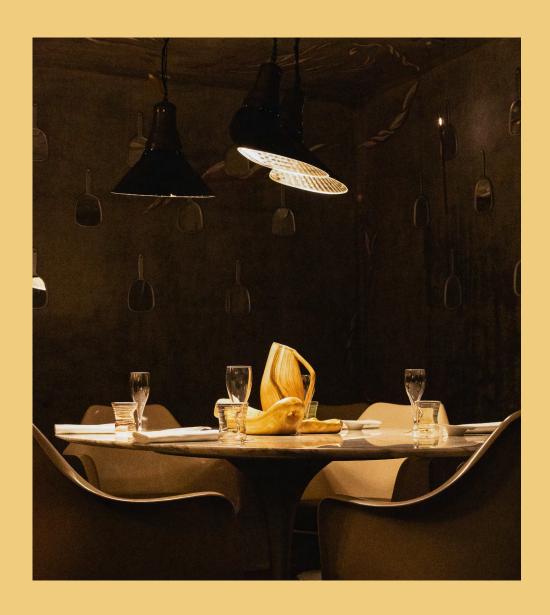
Massimiliano Alajmo



Entre lumière et mémoire

Pour la décoration du Caffè Stern, les frères Alajmo ont uni deux talents guidés par la même quête d'harmonie. L'architecte Dominique Averland a redonné souffle et équilibre à chaque détail, caressant les murs anciens comme on réveille une mémoire endormie. Puis Philippe Starck est venu murmurer sa poésie au lieu, réinventant la magie sans en altérer l'âme, mêlant lumière et mystère.





« La rencontre entre Stern et les frères Alajmo est une évidence magique. Comme les graveurs d'autrefois, ils cultivent l'excellence et l'originalité. Nous n'avons rien bouleversé, seulement révélé la beauté cachée. Le résultat : un bacaro intemporel, où chaque visite devient une évasion mystérieuse. »

Philippe Starck







Déjeuner de 12h00 à 14h15 Dîner de 19h00 à 22h15 Fermé dimanche et lundi

Menu déjeuner

Servi du mardi au vendredi Plat du jour – 25€ Entrée et plat – 35€ Entrée, plat et dessert – 42€

