



À partir d'aujourd'hui, il faudra compter avec Carte Blanche, nouvelle planque à chefs libres et cuisine sans frontières, nichée rue Bichat dans le 10.

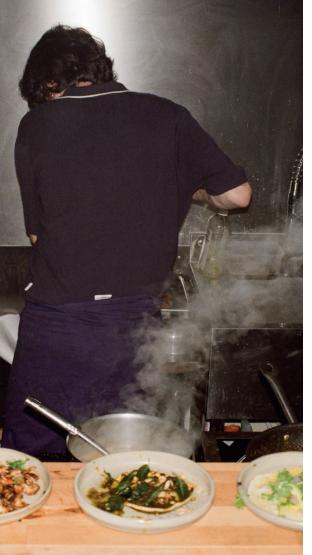
Le pitch ? Simple : un spot où les chefs se relaient, prennent les commandes... et font ce qu'ils veulent.

Littéralement.

lci, pas de carte fixe, pas de ligne imposée : chaque résidence invente son resto.









Un décor brut, une ambiance à la bougie, et la cuisine en première ligne

Petite salle, murs en métal brossé, tables bistrot, 15 à 20 places assises, bougies qui font danser l'ombre des casseroles... On est en immersion totale. La cuisine est ouverte, très ouverte, comme une scène où chaque chef dévoile son univers.

Dans les verres, du vin nat' majoritairement, choisi par le chef du moment. Rien n'est figé, tout respire.



Un soir l'Afrique, le lendemain un néo-bistrot... bienvenue dans un restaurant qui ne tient pas en place

Ici, la surprise est la règle.

Un soir : cuisine africaine pleine de groove.

Le lendemain : néo-bistrot affûté.

La semaine suivante : jeune talent qui teste sa future carte.

Jamais la même cuisine, toujours la même bonne énergie.





Les prochaines résidences

• Sogol Moaf 19 > 21novembre Cuisine de partage aux influence Iranienne, punchy, pleine de personnalité.

- Saibo Sussoh 21 > 28 novembre
 - Marjane Bouazdi à suivre
 - Clément Petit à suivre



Derrière Carte Blanche : trois gars, trois styles, une même obsession

Trois copains d'enfance qui ont décidé de transformer leur passion pour la bonne bouffe en vrai terrain de jeu :

- Jules Blot, cuisinier globe-trotter qui garantit la diversité des résidences.
 - Julian Amar, startupper et architecte du cadre.
- Paul "Paulo" Tournboeuf, ex-Café Français, maestro du service carré et joyeux.

Un trio jeune, beau, sympa qui a surtout une idée bien précise : créer un lieu libre, vivant, surprenant, un resto qui change tout le temps, mais où on revient toujours.

