



# cavalier.

Bar à manger singulier

22, rue du Faubourg du Temple – 75011 Paris

**Cavalier** : *nom masculin. Militaire servant dans la cavalerie.*

**Cavalier** : *nom masculin. Homme qui accompagne une femme lors d'une sortie au bal.*

**Cavalier** : *adjectif. Se dit d'une personne impertinente et désinvolte.*



Paré de ses plus beaux atours, rigoureux dans ses savoir-faire, mais terriblement désinvolte. Voici le paradoxe singulier de Cavalier qui ouvre ses portes sans crier gare, et dans un éclat audacieux, sur la rue du Faubourg du Temple. Micro-lieu intimiste, au design tranché, Cavalier est un bar à manger qui invite aux rencontres. Écrin de la cuisine affirmée du jeune chef Michaël Aldibefi, scène mixologique pointue, ou théâtre de plaisirs nocturnes jusque tard dans la nuit, Cavalier est tout cela à la fois. On est ici reçu dans une atmosphère où le sulfureux taquine le très bon goût. On y déguste de réjouissantes assiettes, on y trinque avec d'excellents cocfitails et une belle sélection de vins nature, on s'y retrouve ou on s'y découvre... sans modération aucune.



## NOUVEAU TALENT CULINAIRE

Ayyam Sureau, la femme de caractère derrière Cavalier, confie la cuisine de son bar à manger au jeune chef Michaël Aldibek. Cet Italien de 25 ans a déjà un parcours impressionnant dans les cuisines étoilées. Dès sa première expérience au restaurant éponyme du chef Carmelo Greco (une étoile au Guide Michelin) à Francfort, il passe de commis à chef de partie en six mois. Toujours à Francfort, il devient demi-chef de partie au restaurant Lafleur (deux étoiles au Guide Michelin), avec le chef Andreas Krolik.





Désireux de pousser les limites de ses apprentissages, il part ensuite pour un stage de six mois au célèbre Noma, avant de rentrer un temps chez lui, en Italie. C'est alors à Madrid qu'il pose à nouveau ses couteaux, pour devenir chef de partie du restaurant éponyme du chef Ramón Freixa (deux étoiles au Guide Michelin). Encore avide de faire évoluer ses techniques il n'hésite pas à redevenir apprenti pour rejoindre la brigade du chef David Muñoz au restaurant triplement étoilé DiverXO.

C'est enfin en s'établissant à Paris qu'il tombe amoureux de la France et qu'il change de trajectoire culinaire. En devenant sous-chef du restaurant Soces auprès du chef Marius Ponfily, il se passionne pour la cuisine décomplexée, les créations instinctives et les assiettes qui ne répondent plus au modèle de l'entrée-plat-dessert. La désinvolture le gagne et sa vision ne demande qu'à s'exprimer avec, toujours en ligne de fond, une technique acquise dans les brigades les plus rigoureuses. Comme une évidence, ce contraste c'est chez Cavalier qu'il le maîtrise en prenant, pour la première fois, sa place de chef.



## DIVINES ASSIETTES ET FRIVOLITÉS NOCTURNES

Évidemment de saison, instinctive par définition et surprenante par principe, la carte de Cavalier est vivante. Chaque soir, le chef propose une succession de petites assiettes sans pour autant y accoler l'injonction d'être partagées. On sort du carcan de l'entrée-plat-dessert pour n'en extraire que l'essence du plaisir, d'un moment de dégustation fugace, d'une intention culinaire singulière.





Parmi les signatures intemporelles de Cavalier, on se laisse volontiers séduire par la **Cervelle de veau frite**, très canaille, arrosée d'aïoli, de crème de piment padron et d'un gel d'oseille. L'**Œuf confit**, tout en onctuosité et notes iodées, est brillamment caché sous un tarama maison, une crème crue aux œufs de truite et de brochet, et un siphon pomme de terre, généreusement parsemé de boutargue râpée. Les **Agnolotti** maison - qui transcendent les origines du chef - abritent une farce de crevettes crues et parmesan, et se parent de coques, d'une bisque intense, d'une chlorophylle de persil et d'une huile de gingembre.

Pour la carte d'automne, Michaël Aldibek propose un **Ceviche de poisson blanc** (selon arrivage) mariné dans une préparation maison (durant neuf jours, le chef infuse les arrêtes, peau et écailles rôties au barbecue dans un vinaigre de vin blanc) et escorté d'un leche de tigre à l'extraction de chourave fumé au bois d'olive, umeboshi et fermentation de rhubarbe, ainsi qu'une huile de cardamome. **Le Maquereau**, cuit au barbecue, est assaisonné de poudre de feuille de figuier, vinaigre de bonite et dashi de maquereau, et se pare d'une délicate crème crue au vinaigre de feuille de figuier. **Le Porc** (tomahawk de cochon Duroc) est laqué d'une sauce XO maison et accompagné de trois sauces de haute volée : crème de cresson, Cognac-miso et abricot fermenté.







Les créations végétariennes balancent de la gourmandise et nous invitent à nous lécher les doigts, comme les **Ribs de maïs** cuits en friture et servis avec un beurre breton demi-sel monté au piment de la Ver, avec de l'algue Nori grillé au barbecue. Les **Brochettes de champignons**, cuits au beurre en persillade puis cuits en escabèche, puis passés au barbecue, sont relevé d'une salsa verte et se lovent dans de petite piadinas.

Après 23h, et jusqu'à 2h ou même 5h du matin, Cavalier ne nous laisse pas sur notre faim. Les appétits de nuit trouvent ici un refuge de très bon goût, où produits impeccablement sourcés et créations maison sont de toutes les tables. Puisque manger à pas d'heure est une certaine idée du bonheur, autant le faire bien. Le **Vitello Tonnato** est cuit à basse température, finement tranché, et nappé d'une sauce tonnato dans les règles de l'art. Le **Tarama** maison est un modèle du genre (à base de pain imbibé dans le lait et de pomme de terre) avec tout le caractère des œufs de cabillaud fumés. Et les **Sélections de charcuteries et fromages** changent régulièrement, pour mettre en avant les meilleurs producteurs artisanaux.







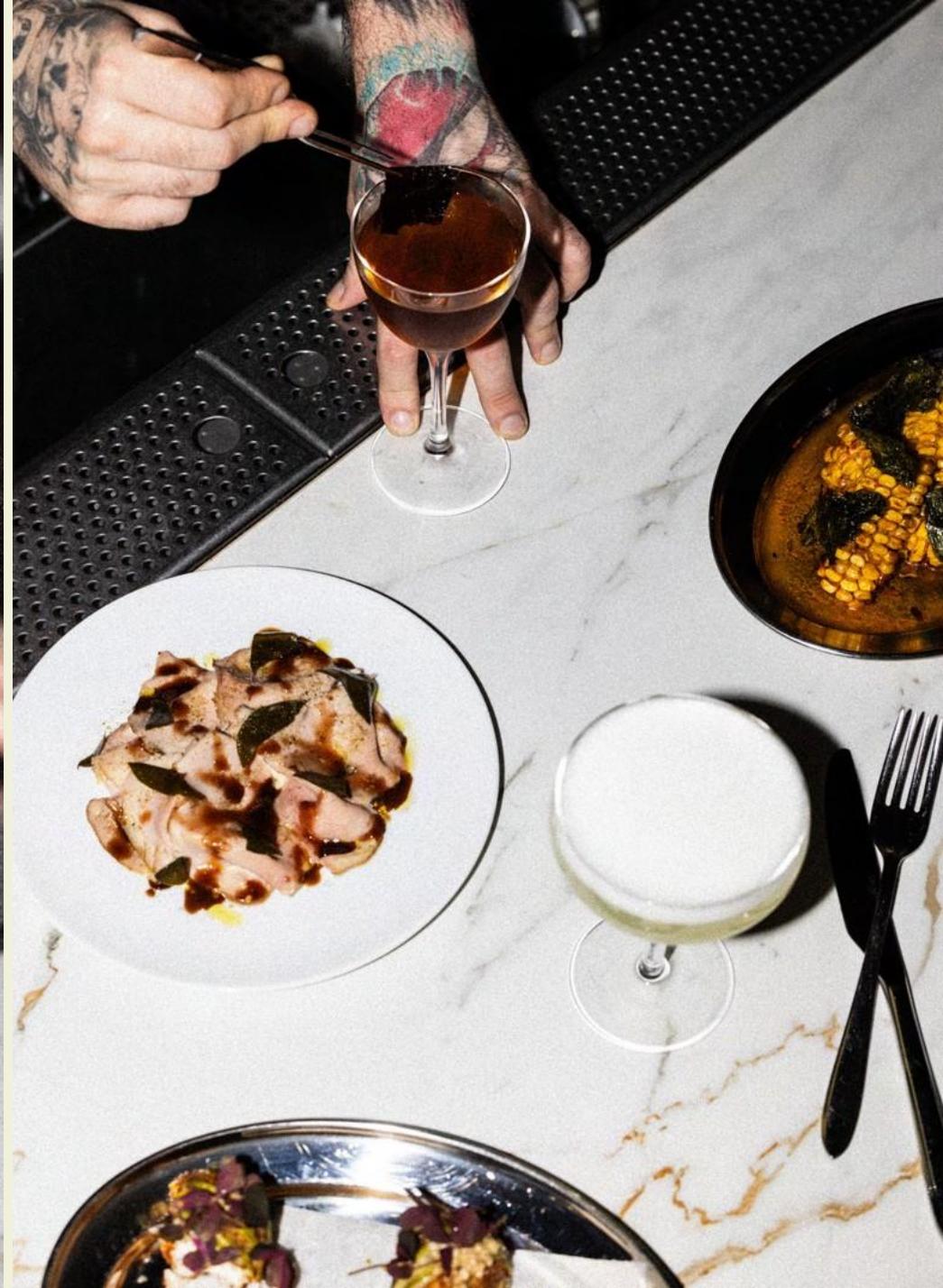
## COCFITAILS DE SAVOIR-FAIRE

Derrière le bar le chef mixologue Léo Nicaud (ex. Uma Nota) et son second Anthony Rostoucher (ex. Maison Souquet) forment un duo aussi complice que prolifique. Ils ont créé la carte des « **cocfitails & drinfis** » de Cavalier avec un goût prononcé pour les spiritueux nobles et les apéritifs vintage. Ces nectars de maisons de tradition sont intégrés à des recettes contemporaines qui s'affranchissent de la complexité des bars de spécialistes. On est là pour boire bien et bon mais avec une simplicité noble, cette désinvolture si chère à Cavalier.



Le **404** (vodka Kalak, sirop maison de passion à l'estragon, bitter Dolin, citron vert et sour au blanc d'œuf) revisite le Pornstar Martini, cocktail londonien emblématique des années 2000, et le **Vaca Diablo** (mezcal, citron vert, Aphroaig, et jus d'ananas, le tout clarifié au lait et à la Fourme d'Ambert) cache bien son jeu avec un sacré goût de reviens-y. Le **Nori Times** (Cognac, vermouth rouge, liqueur Midi Fauve de H. Theoria, sirop de thé Hojicha, bitter maison de radis noir, feuille d'algue Nori) s'inspire du French Manhattan dans un esprit umami qui dévoile des notes amères et fumées avec l'algue qui s'infuse tout au long de la dégustation. L'**Eldersour** (gin, vermouth dry Noilly Prat, shrub de sirop de sureau maison au vinaigre de feuille de sureau, huile de kafir) est une création acidulée qui révèle un goût herbacé marqué. Et le **fiari Martini** (Shochu, rhum Kiyomi, vermouth Noilly Prat, sirop de fenouil maison et Supasawa) est une création de cocktail sec dont les ingrédients iconoclastes et les notes très herbacées revisitent à merveille l'icône Martini.







## MAÎTRESSES DE MAISON

*« Je souhaitais créer un lieu où moi je rêverais d'aller. Une hospitalité retrouvée et singulière. On y est bien reçu, on y goûte des choses délicieuses et on y boit bien. C'est un défi de taille de retrouver l'excellence, dans un tout petit lieu au cœur d'un quartier populaire »*

Ayyam Sureau



Cavalier c'est le fief d'Ayyam Sureau. À 58 ans, philosophe de métier, très engagée dans l'intégration des réfugiées en France avec la fondation Pierre Claver qu'elle a créée en 2008, Ayyam réalise ici un rêve qui ne l'a jamais quittée. Née à NYC, de parents égyptiens et diplomates, elle a vécu aux quatre coins du monde, des Îles Fidji aux Philippines, avant de travailler à l'Unesco pendant onze ans. Durant ses études en France, elle enchaîne les stages dans les restaurants, en salle comme en cuisine, simplement par passion. Grande dégustatrice de vins, amatrice de restaurants gastronomiques autant que de petits bouillons dans leur jus, elle aime avant tout le sens de l'hospitalité et l'art de vivre au sens le plus large du terme. Cavalier incarne sa vision d'un certain art de recevoir.





Ayyam confie la direction de Cavalier et la sélection des vins à Prune Moirenc. C'est durant un stage chez Christie's à Londres, dans le cadre de ses études de gemmologie, qu'elle commence les « petits boulots » dans la restauration. Elle reste finalement deux ans dans la capitale anglaise, abandonne la gemmologie et se passionne littéralement pour son nouveau métier. Elle y découvre des adresses avant-gardistes et des vins émouvants. C'est là que sa vocation prend forme. Elle rentre en France pour une formation de sommellerie durant laquelle elle fait son apprentissage chez Saturne, restaurant bien connu pour sa sélection ultra pointue de vins nature. C'est ensuite chez Robert, époque Daniel Morgan, qu'elle devient officiellement sommelière. Poste qu'elle occupe durant trois ans tout en étant très rapidement nommée directrice de salle.

Aux manettes de Cavalier, Prune reçoit avec le flegme et le charme qui la caractérisent, mais surtout, elle balance des vins bien dans leurs jus. A travers une quarantaine de références, principalement nature et en biodynamie, sur une carte qui sera toujours en mouvement au fil des trouvailles, elle met en avant ses plus belles rencontres avec les vigneronns. Elle souhaite partager de réelles émotions et offrir des découvertes, en racontant les histoires de ses vins. Parmi eux, en blanc, elle cite volontiers la cuvée « *Soif du mal* » (2022) du Domaine des Foulards Rouge, dans le Roussillon, ou la cuvée « *D'Jopin* » (2020) de Julien Crinquand dans le Jura. Pour les rouges, ses pépites sont le *Carignan* (2019) du Domaine Mazière dans le Languedoc, par Fabrice Monin, ou la cuvée « *Papesse* » (grenache de vieilles vignes, 2022) du domaine Gramenon, en appellation Côtes du Rhône. Elle nous emmène aussi en Géorgie avec les vins orange comme la cuvée « *Alcyone* » (2021) du Domaine Uetiketo.







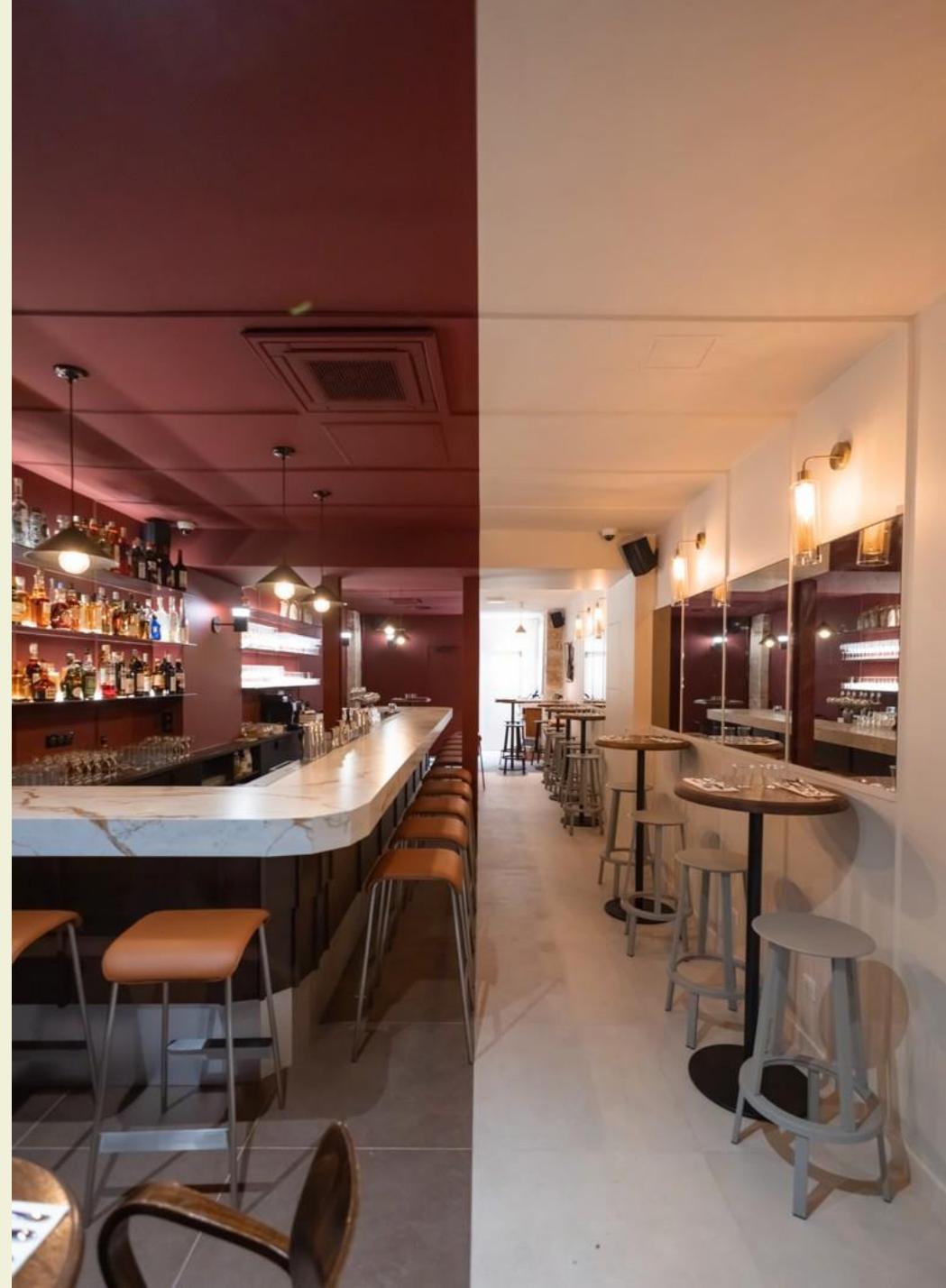
## DESIGN VIRTUOSE

Pour exprimer le paradoxe de Cavalier, la designer Odile Rossi, fondatrice de Desiderata Studio, a dû apprivoiser la contrainte naturelle d'un lieu étroit et allongé. L'idée d'un design tranché, comme une dualité qui se répond, est apparue comme une évidence pour renforcer la profondeur de l'espace tout en déterminant les fondamentaux de Cavalier. Comme on dit en architecture, Cavalier est un geste fort.

A gauche, l'espace est habillé d'un rouge terreux qui recouvre autant le mur que le plafond. Sombre et noble à la fois, cette couleur illustre la rigueur et la stature d'un cavalier. Également couleur emblématique du théâtre, elle met en scène le bar de façon majestueuse. De sept mètres de long, celui-ci, réalisé sur-mesure, allie le bois, l'inox et la pierre, dans une élégante harmonie. Le comptoir en pierre texturée et nervurée, convoque une sensation organique, tandis que les tabourets hauts en cuir naturel qui l'entourent rappellent les selles des cavaliers.

A droite, c'est le blanc, à peine cassé, qui domine. Il évoque l'épure radicale, celle de ces lieux « no déco » qui incarne la fameuse désinvolture d'une ambiance et d'une assiette qui se suffisent à elles-mêmes. Les mange-debout, très modernes, font face à des jeux de miroirs dans lesquels se reflète la mise en scène baroque du bar. Les bouteilles sur les étagères en acier donnent l'impression de flotter grâce à une technique de fixations invisibles.

Ainsi, les deux univers se répondent pour ne faire qu'un. D'un côté comme de l'autre, Odile Rossi évoque le parti pris très fort d'une absence d'éléments décoratifs dans un esprit « no bullshit ». Seule coquetterie, un cabinet de curiosité, tout au fond de la salle et juste avant la cuisine, rempli d'objets personnels d'Ayyam Sureau.





# cavalier.

22, rue du Faubourg du Temple - 75011 Paris

Réservations : [pariscavalier.fr](http://pariscavalier.fr)

Instagram : [@cavalier.paris](https://www.instagram.com/cavalier.paris)

Les mardi et mercredi de 19h à minuit

Du jeudi au samedi de 19h à 5h du matin

*Fermé le dimanche et le lundi*

Carte à partir de 9 €

Assiettes nocturnes à partir de 5 €

Cocktails à partir de 12 €

Vins au verre à partir de 7,50 €

Bouteilles à partir de 32 €

