

Dossier de presse 2021



# Circonstances

174 rue Montmartre, 75002 Paris

## **Du nouveau chez Circonstances**

À deux pas des Grands Boulevards - eldorado des grands théâtres parisiens - se joue un acte des plus savoureux. Pour donner le ton à ce joyeux festin, le chef Franck Dervin compose au fil des saisons une cuisine traditionnelle revisitée dans une démarche raisonnée. Aux plats réconfortants du déjeuner se sont ajoutés depuis la ren-trée des petites assiettes à partager et des cocktails singuliers 100 % français à découvrir à l'apéro en sortant du travail et à poursuivre au dîner avant ou après le théâtre... Nul doute, la gourmandise s'invite ici en toutes Circonstances !

---





## Simplicité inspirée

Se recentrer sur l'essentiel - le produit - ce sans quoi la cuisine ne serait pas. Tel est le credo de Circonstances qui a la nature pour fil rouge. Privilégiant les circuits courts, Ka-rin et Franck (les propriétaires des lieux) se laissent guider par la saisonnalité en lui in-sufflant un supplément d'âme et de créativité. D'un jour à l'autre, la carte se réinvente au gré des récoltes de leurs producteurs. Entre tradition et renouveau, les clients mêmes ha-bitués ne se lassent pas du spectacle.

**Au déjeuner, terre et mer convergent.** Ce midi-là, épaule de porcelet «confite rôtie», pommes de terre et carottes écrasées ; mérou grillé, compotée d'aubergine, pousses d'épinard. Pour la partie sucrée, les grands classiques retrouvent leur second souffle : pavlova coco fruits de saison, baba au rhum framboises et mûres.

**Une fois la nuit tombée, c'est un cortège de petites assiettes à partager qui défile pour permettre à tout un chacun de faire le plein de découvertes.** Parmi les recettes signatures, la galette de pieds de cochon croustillante, le croq' moelleux comté basilic, sans oublier les ravioles de crevettes menthe coriandre émulsion coco et curry thaï. Pour les carnivores les plus gourmands, le menu dévoile une belle pièce de viande à partager à l'image d'une côte de bœuf de Galice maturée d'un kilo... ici on ne plaisante pas. Les amateurs de charcuteries ne sont pas lésés avec la terrine de campagne et le pâté en croute maison qui s'accordent aux retours de chasse.

**Côté soif, Karin Rouet sait choyer ses convives avec une carte de breuvages singuliers ; des vins issus de vigneron indépendants** qu'elle a pris le temps de rencontrer et avec qui elle a créé des affinités mais également des **cock-tails revisités 100 % français** comme le Pam-pelle façon Spritz décliné avec un apéritif à base de pamplemousse et Cédrat Corse bio.



## Binôme complémentaire



Avant d'officier chez Alain Dutournier et Jean-Pierre Vigato, **Franck Dervin** fait ses armes chez Guy Savoy où il fait la connaissance de **Karin Rouet**, alors directrice du restaurant. De cette rencontre est né un lien indéfectible qui perdure tout au long de leurs expériences professionnelles respectives.

Partageant la même vision de la cuisine et du service, ils décident quelques années plus tard d'unir leurs forces en ouvrant leur premier restaurant, Hier et Aujourd'hui (Paris, 17). Le succès est immédiat et progressivement l'en-vie d'avoir plus grand fait son chemin. Circonstances voit le jour au printemps 2013.



# À part

Dans le prolongement de la cuisine, le duo a imaginé un lieu qui leur ressemble, chaleureux et bienveillant, une adresse à part dans laquelle il fait bon de se retrouver. Ici pas de cahier des charges à respecter, le décor fonctionne à l'ins-tinct.

À la fois sobre et élégant, décontracté et singulier, les styles s'entrecroisent. Industriel d'un côté avec la cuisine semi-ouverte et sa grande verrière, ses banquettes en cuir... Végétal de l'autre mettant à l'honneur un matériau brut omniprésent, le bois. Des tables aux murs fonds de wagon, en passant par l'arbre lui-même se déployant majestueusement au centre de la salle. Réalisé en écorce naturelle, il est le fruit de l'artisan fleuriste Baptiste Pitou. Une pièce maîtresse qui souligne une fois de plus le rôle pré-dominant qu'occupe la nature entre ces murs.

Dès l'entrée, le client se sent convive. Seul ou accompagné, il peut se restaurer à sa guise au comptoir du bar - avec vue imprenable sur la scène culinaire qui s'y opère - en terrasse ou à la table d'hôtes pour profiter d'un moment de convivialité façon grand banquet. Et pour dépasser un peu plus les frontières du «comme à la maison», Circonstances propose la privatisation (lieu et cuisine) pour les occasions particulières.



---

**Circonstances**  
**174 rue Montmartre**  
**75002 Paris**

Lundi au vendredi de 12h à 14h  
Mercredi au vendredi de 18h à 23h  
Fermé le samedi et le dimanche

01 42 36 17 05  
[www.circonstances.fr](http://www.circonstances.fr)  
[@circonstances.paris](https://www.instagram.com/circonstances.paris)

60 places assises à l'intérieur  
25 places assises en terrasse  
100 places pour cocktail dinatoire