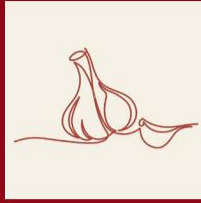




CUISINE DE MÉDITERRANÉE



la table ensoleillée du chef youssef gastli



Après l'ouverture de Plume en 2016 dans le 7^{ème} arrondissement, Youssef Gastli investit la rue des Jeuneurs avec une nouvelle table. Le chef renoue avec ses racines familiales et tunisiennes à travers une carte balayant le bassin méditerranéen : des kémias à l'agneau à la gargoulette en passant par la Pîza, Dune tisse une cuisine éclectique et délicieusement solaire au cœur du quartier de la Bourse à Paris, réalisée selon les gestes appris en famille.

Dune a donc été pensé comme une cantine qui rend hommage à la cuisine domestique, un lieu chaleureux et de lumière où les épices et les saveurs se mêlent.

dune



Un chef artisan de sa propre réussite

Youssef Gastli a grandi à Tunis avant d'arriver en France en 2005 pour se former à l'Institut Paul Bocuse. Il enchaîne alors les expériences dans les grandes maisons : le Meurice avec Yannick Alléno, Lucas Carton avec Jérôme Banctel ou les Ombres au Quai Branly. Ce cuisinier "électron libre", rêve très vite de s'établir et en 2016, il ouvre Plume, son premier restaurant gastronomique où il y exprime sa créativité.

Associé à deux amis, Khaled Zardi et Dali Karray, rencontrés au Lycée et dont il a recroisé le chemin à Paris, Youssef dévoile rue des Jeuneurs une table dédiée à la Méditerranée. Aujourd'hui dans sa nouvelle adresse chaleureuse et lumineuse, le chef retrouve ses racines en proposant une cuisine nomade, de terroir et moderne qui balaie le bassin méditerranéen avec des haltes plus longues en Tunisie, son pays de cœur.



Une cuisine métissée et réconfortante

Youssef Gastli propose une cuisine de passage, gourmande et réconfortante. La cuisine de Dune se décline en quatre piliers : la terre, la mer, le végétal et les desserts, où les spécialités et curiosités cosmopolites agrémentent les kémias et les plats de partage.

Pour ses ingrédients, le chef choisit de s'allier à Terroirs d'Avenir pour le végétal, la Maison Huguenin pour la viande et Tom Saveurs pour le poisson. En-fin, Épices Shira accompagne Youssef Gastli dans la sélection des épices et Parcelle 26 dans le choix d'une huile d'olive tunisienne de qualité, produite à côté de la ferme familiale. Pour clôturer le repas, le café provient des voisins de l'Arbre à Café.



Végétal

Des recettes savoureuses et reconstituantes comme la soupe Lablebi (pois chiches, ha-rissa, citron, ail et pain) et l'artichaut farci avec un taboulé au Freekeh, fêta et olives de Kalamata.



Mer

Crudo de dorade à l'eau de rose, grenades et navets marinés, poisson grillé en chawarma servi froid, chachouka au poulpe.



Dessert

Baklava chocolat et noisettes, les mirabelles rôties, siphon de yaourt grec et miel et sa glace corne de Gazelle, ou encore la tarte aux citrons de Sicile.

Terre

Plat rare de la cuisine tunisienne, l'agneau à la gargoulette par Youssef est cuit dans une poterie en terre cuite, braisé, garni d'herbes et de harissa maison et accompagné de légumes de saison. Mais aussi Pîza garnie de volaille jaune, potiron, chou rouge fermenté aux épices et zaatar et Kefta façon burger, aubergine hal-loumi.





Côté cave, la Méditerranée est également à l'honneur avec un choix de vignobles situés à moins de cent kilomètres des côtes : le rosé de saignée De Fermo des Abruzzes (Italie) pour sa macération plus courte et sa fraîcheur ; le rouge Bandol du Domaine de la Tour du Bon d'Agnès Henry travaillé en bio avec une méthode de vinification classique en fût de chêne et enfin le vin pétillant Can Sumoi élevé en méthode ancestrale avec vieillissement sur lattes et sucre naturel.

La carte des vins a été réalisée avec Anastassia Verkhova, ancienne sommelière du Frenchie à Paris. Les bouteilles sont visibles dans la cave ouverte en sous-sol.

« Vous découvrez ici un voyage autour du bassin méditerranéen, notre parti pris a été de sélectionner uniquement des vins bordant la mer, pour saisir son influence sur ces derniers. Ainsi, par exemple, nous ne proposons pas de champagne, mais des vins pétillants d'une qualité rare, travaillés et vieillis en cave selon les mêmes méthodes. A travers ce périple, vous goûtez des cépages autochtones mais aussi des variétés connues sur des terroirs uniques et divers pays. » précise Anastassia Verkhova, sommelière.

Pour les travailleurs pressés du quartier, le restaurant met en place un click and collect depuis son site web, avec un comptoir dédié qui permet de récupérer facilement sa commande directement depuis la rue.



Une décoration entre Tunisie et Méditerranée

La mise-en-scène et la décoration ont été confiées à Leila Addad, architecte et Khadija Besbes, décoratrice. Ensemble, elles ont imaginé et développé un concept chaleureux, élégant et « comme à la maison », focalisé autour de trois couleurs : le blanc, le beige et la terracotta.

Dans cet espace accueillant comme un cocon, de la rue des Jeuneurs, les couleurs claires des murs et du sol viennent côtoyer les vaisselles et autres poteries en terre cuite au cœur d'un écrin blanc de chaux. L'ambiance chaleureuse est renforcée par l'utilisation de matériaux naturels (paille, canne de bambou, bois etc) dans un esprit moderne. Caractérisée par des courbes gracieuses, l'architecture de la salle, pouvant accueillir jusqu'à 35 couverts, a pour maître mot la convivialité.

Au fond du restaurant, sur la fresque réalisée par Khadija Besbes, le dessin d'un palmier aux fines branches côtoie des oiseaux couleur terre cuite et des formes arrondies dans les tons ocres. Le carrelage en forme

de langue de chat développé spécifiquement pour le restaurant se retrouve dans les niches de la salle, l'escalier et la mosaïque de la cuisine ouverte.

Enfin, l'artisanat tunisien est mis à l'honneur jusque dans la décoration chez Dune : le mobilier a été fabriqué localement par des artisans tandis que les céramiques (tajines, poêlons, gargoulettes...) viennent de la Poterie Lamine, à Nabeul dont le propriétaire est un ami du chef. Matériau ancestral permettant une conservation naturelle, la terre cuite compose la cave ouverte et a également été choisie pour les verres à eau. Quant à l'enseigne métallique apposée sur le mur de pierres, elle a également été façonnée en Tunisie.

Entre cantine de quartier réconfortante et table ensoleillée où dîner, Dune et sa gastronomie voyageuse n'ont pas fini d'émouvoir.



Menu du midi :

Entrée/plat 27 €

Entrée/plat/dessert 32 €

Kémias entre 7 € et 20 €

Grands plats à partager
entre 30 € et 55 €

Desserts entre 9 € et 12 €

dune
CUISINE DE MEDITERRANÉE

DUNE

35 rue des Jeuneurs - 75002 Paris

Mardi au vendredi midi et soir
samedi soir uniquement

www.dune.paris - contact@dune.paris

Réservation via La Fourchette