

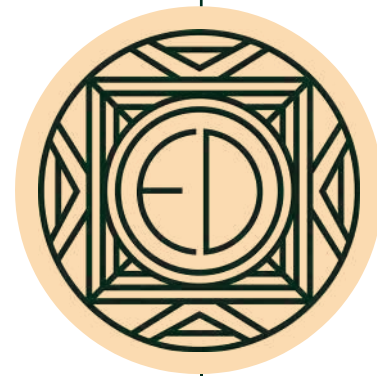


**EDMOND**  
TERRASS' HOTEL

DOSSIER DE PRESSE

JANVIER 2022

# SOMMAIRE



- 1. Edmond, un restaurant à la personnalité forte**  
Page 4
- 2. La cuisine d'Edmond et son chef**  
Page 7
- 3. Un bar intimiste aux alcools 100% français**  
Page 13
- 4. Un style parisien chic et chaleureux**  
Page 14
- 5. Edmond en pratique**  
Page 16

# Edmond, un restaurant à la personnalité forte

Edmond propose une cuisine traditionnelle française et affiche à la carte de grands classiques revisités. On déguste des plats qui résonnent dans l'inconscient de chacun et des plats oubliés remis au goût du jour, des assiettes réconfortantes et conviviales.

La carte d'Edmond est une ode à la gastronomie du début des années 1900 : magret de canard à l'orange, bœuf bourguignon et pâté en croûte, qui célèbre cette cuisine du début de siècle, date de l'achat de l'hôtel et grande période de la gastronomie française.

Le Chef Julien Goriot propose chez Edmond une cuisine d'instinct, inventive et décomplexée.

Escale gourmande idéale pour un déjeuner entre amis, un dîner d'affaires ou pour recevoir une joyeuse tablée au comptoir du Chef, propice au partage et aux échanges.

On prend place dans une salle élégante à l'impressionnante hauteur de plafond, baignée de lumière le jour, ou dans l'atmosphère feutrée des lumières tamisées le soir.

Privilege incontesté, la perspective sur le ciel parisien et la vue directe sur la Tour Eiffel est imprenable où que l'on s'installe et à n'importe quel moment de la journée.

*S'installer chez Edmond, c'est la garantie d'un moment convivial, dans un cadre intimiste, chic et chaleureux.*

\*\*\*

**Bienvenue  
chez Edmond.**



## Les origines d'Edmond

Edmond Hurand était le premier propriétaire du Terrass' Hotel, qu'il acquit en 1911. À l'époque, déjà propriétaire de l'Elysée-Montmartre, il rachète une brasserie et un terrain attenant de 1000 m<sup>2</sup> à l'angle des rues Caulaincourt et Joseph de Maistre, en plein cœur du quartier de Montmartre, avec l'ambition d'y ouvrir un hôtel parisien.

Véritable visionnaire, il y fait ainsi construire un établissement de 120 chambres dont le toit en terrasse offre une vue panoramique sur la capitale. C'est ainsi qu'est né le Terrass' Hotel, qui depuis n'a pas quitté la famille, qui se transmet la passion de recevoir, de surprendre mais aussi de faire vivre des expériences humaines et culinaires, de génération en génération.

### 3 questions à Gabrielle Leroy

Directrice de la Restauration du Terrass' Hotel



• **Pourquoi avez-vous choisi de proposer une cuisine traditionnelle ?**

C'était une évidence. Je me suis beaucoup documentée sur l'histoire de l'hôtel, et l'époque à laquelle il a ouvert. Il fallait proposer une cuisine qui ait du sens avec cet établissement emblématique, en hommage à l'histoire de l'hôtel mais également à la grande cuisine.

• **Et alors, c'est comment chez Edmond ?**

On vient Chez Edmond pour La table du Chef, devant la cuisine partager un moment convivial, ouverte, pour pouvoir admirer le car on sait qu'il n'y aura pas de travail de la brigade et ressentir fausse note. C'est une adresse de l'effervescence du coup de feu. proximité, un restaurant de quartier Cette tablée conviviale est toujours où l'on se régale et dans lequel on joyeuse et peut compter jusqu'à 10 se sent bien.

• **Votre endroit préféré du restaurant ?**

convives.



6 |

## La cuisine d'Edmond, et son Chef

Le Chef **Julien Goriot**, qui a notamment fait ses armes chez Lenôtre en tant que Chef de Création prend la tête d'une brigade de 15 cuisiniers. Il travaille en étroite collaboration avec le Chef Pâtissier, **Pierre-Edouard Vuattier**.

Ce jeune chef appartient à une nouvelle génération de cuisiniers. De nature altruiste, optimiste et un brin artiste, le Chef aime transmettre son savoir et partager ses techniques avec ses équipes. Celui pour qui l'harmonie est primordiale, tant en cuisine que sur la carte, place la justesse des goûts au centre de sa réflexion.

Il propose une cuisine instinctive, réconfortante et créative pour surprendre les convives avec des classiques revisités, soit en s'amusant

avec les apparences, soit en choisissant des associations audacieuses.

De l'audace oui, mais sans démesure ou risque de dénaturer les produits bruts. Le Chef aime sublimer les ingrédients simples grâce aux épices, assaisonnements, condiments et autres aromates. Il voue une passion au foie gras, aux légumes oubliés, au caramel et aux pâtes, qu'il travaille et retravaille sans cesse, pour leur donner de nouveaux reliefs au fil des saisons.

*« Je propose la cuisine que j'aime manger, celle qui, à chaque bouchée, apporte de la joie et vous évoque un souvenir »*

Cette créativité, il l'a acquise en s'inspirant de ses voyages, de ses expériences au sein de prestigieuses maisons, des plats du dimanche de sa grand-mère et de son amour profond pour son terroir français.

Sa personnalité ? Une cuisine de plaisir, patrimoniale, presque familiale. Il signe notamment une joue de bœuf comme un pot au feu, un foie gras mi-cuit aux cinq parfums, un crozet, jambon et crème à la truffe mais également un quinoa comme un risotto ou un bowl veggie pour les petites faims.

| 7

Féru de cuisine du terroir, Julien Goriot n'en est pas moins à l'écoute des tendances culinaires et a le souci de proposer une cuisine gourmande mais saine, notamment en réduisant les féculents pour faire la part belle aux légumes.

Après plusieurs semaines de réflexion, d'essais et de dégustations, il dévoile cet hiver deux cartes construites avec la même attention portée aux saveurs authentiques, l'une pour le déjeuner, l'autre pour le dîner.

Les convives pourront déguster des poireaux et œufs de caille, mayonnaise au miso et crumble d'estragon ou un

burger cantal, bacon et oignons frits, avec ses pommes grenailles et sa sauce barbecue au déjeuner, et se régaler le soir d'un magret de canard à l'orange à partager, avec son gratin de pommes de terre à la truffe ou de conchiglionis farcis au homard, sauce homardine.

La carte des desserts ravira les amateurs de plaisirs sucrés avec un entremet chocolat Guanaja au thé Earl Grey, sorbet agrumes et quinoa soufflé, un Mont-Blanc cassis ou des pommes Granny Smith accompagnées d'un crémeux chocolat dulce, biscuit amande.



## Un Chef, figure montante de la scène culinaire parisienne

Originaire de l'Ouest Parisien, le Chef Julien Goriot débute son expérience professionnelle en 2003 et fait ses armes au sein d'établissements parisiens réputés.

En 2012, il entame une nouvelle aventure gastronomique en rejoignant le groupe Lenôtre. Année après année, il y gagne en responsabilités et consolide ses techniques culinaires en se formant régulièrement auprès des MOF de Lenôtre.

Il débute premier Chef de partie du restaurant Pavillon Elysée et en devient le Chef en 2015. En 2017, il intègre la cellule création du groupe en tant que Chef Création.

Une opportunité grâce à laquelle il développe son savoir-faire en événementiel et laisse libre cours à son imagination en n'ayant de cesse d'innover.

C'est après presque 10 ans chez Lenôtre qu'il se lance un nouveau défi en prenant les rênes du restaurant Edmond au Terrass" Hotel.





### 3 questions à Julien Goriot

Chef exécutif d'Edmond

- **Quel est votre état d'esprit aux prémices de l'aventure Edmond ?**

Je suis heureux, je me sens à ma place et sur ma lancée.

- **Quel est votre plat préféré ?  
Votre péché mignon ?**

Je ne me lasse pas du foie gras à ma façon, que je propose d'ailleurs à la carte. Mes plaisirs coupables sont le caramel et le praliné, je trouve toujours une bonne raison pour en déguster.

- **Quel est votre premier souvenir gourmand ?**

Le pain perdu de ma grand-mère, ma madeleine de Proust.



### 3 questions à Pierre-Edouard Vuattier

Chef pâtissier d'Edmond, et au Terrass' Hotel depuis 2015, Pierre-Edouard Vuattier est un alchimiste créatif et rigoureux.

- **Quel est votre dessert préféré de la nouvelle carte ?**

L'entremet chocolat Guanaja. J'ai apporté à ce dessert des touches originales comme le thé Earl Grey pour ses notes hivernales de bergamote et un crémeux au chocolat noir qui se marie parfaitement au croquant du quinoa soufflé. Et comme pour tous les desserts, j'y ai ajouté une touche fruitée avec un sorbet aux agrumes et un coulis aux oranges sanguines. Cela apporte plus de légèreté et de fraîcheur pour un dessert sain et gourmand !

- **Quel est le produit que vous préférez travailler ?**

Les fruits ! C'est souvent le point de départ quand j'imagine une nouvelle recette. Je suis un passionné des fruits rouges et surtout de la fraise. J'aime y associer ensuite une épice et un agrume. Les agrumes sont un véritable exhausteur de goût et ils donnent du peps à la préparation. Et enfin, je peux y ajouter du chocolat ou du caramel pour apporter de la gourmandise.

- **Quel est votre péché mignon ?**

Les gâteaux que l'on appelle « gâteaux de voyages ». Ce sont de gros gâteaux à partager ou qui sont généreux et réconfortants comme les cakes ou les madeleines.





## Un bar intimiste aux alcools 100% français

**Constance Vanoverberghe**, Chef Barmaid du bar d'Edmond, a sélectionné avec soin des spiritueux premium et français, qui se dégustent seuls ou en cocktails.



Gin, rhum plantation ou agricole, whisky de seigle, tourbé ou single mat, dry curacao, vodka, cognac, armagnac, absinthe, crème de framboise, liqueur de violette, infusion de citronnelle et autres sirops de noix de pécan maison réchauffent les palais parisiens.

La carte de cocktails du bar d'Edmond est le fruit d'une longue réflexion, menée par l'équipe du bar, pour offrir des cocktails qui changent, des saveurs inédites, aux détails bien pensés, pour dépasser le spectre des fruits basiques que l'on utilise dans la plupart des cocktails et aller chercher des notes très précises.

Chez Edmond, les cocktails sont le point de départ du voyage culinaire, et s'apprécient comme une mise en bouche.

Deux cocktails peuvent également se déguster à table, en accompagnement d'un plat : Voyage autour du Monde et Huis Clos.

Le Huis Clos ravira les amateurs de calvados. Une recette réalisée avec le Calvados Christian Drouin Sélection, et à base de Cynar, de Quintinye Royal Rouge, de litchee, d'orange, de thé matcha et de Lejay Bitter Cassis.

En fin de repas, il est suggéré de découvrir les cocktails Illusions Perdues ou De la Terre à la Lune.

### Le Cocktail signature du bar d'Edmond ?

Le cocktail De la Terre à la Lune, à déguster en fin de repas, comme une gourmandise. A base de cognac Pierre Ferrand 1840 infusé au tonka, de lait d'amande, de purée de coco, de sirop de Miel de fleurs et d'hibiscus, ce cocktail est une invitation au voyage vers des terres exotiques.

## Un style parisien chic et chaleureux

Situé au 7<sup>ème</sup> étage de l'hôtel, le restaurant accueille les convives dans un décor bleu nuit et vert sauvage, relevé de touches dorées, qui dégage une ambiance à la fois douce et sereine. Ces couleurs issues de la nature, changent selon la lumière du jour et apportent un caractère unique à l'espace.

Lorsque l'on pénètre chez Edmond, on découvre plusieurs espaces où s'installer selon les envies et l'atmosphère recherchée : la salle principale aérée avec une hauteur sous plafond de 5,80 m, la table du Chef pour son côté convivial, le bar avec ses tables en hauteur et ses miroirs qui reflètent la vue sur le ciel parisien et enfin l'espace mezzanine avec son esprit cabinet de curiosités.

## Le décor pensé comme un cabinet de curiosités

La décoration d'Edmond a été pensée par l'architecte Muriel Gaz, qui a imaginé le restaurant comme un cabinet de curiosités, comme un voyage dans le temps au début du siècle dernier, à l'abri du tumulte de la rue des Abbesses et du quartier de Lamarck Caulaincourt.

Une collection d'antiquités et de vestiges du début de siècle exposés çà et là, contribuent à cette atmosphère si singulière, et apportent une touche rétro aux différents espaces : portraits d'antan aux murs, objets désuets datant de l'exposition universelle, ustensiles d'époque chinois au fil des brocantes.

Le mobilier contemporain, design, classique et le mobilier réédité des années 50, cohabitent dans l'univers d'un camaïeu couleur paon : un bar monolithe de marbre, une bibliothèque en laiton sur lumière irisée, des assises basses et une large table haute conviviale, ce qui crée une atmosphère dans laquelle on se sent bien, à mi-chemin entre une galerie d'artiste et une maison de famille.

Point d'orgue chez Edmond, les clients, quel que soit le lieu où ils prennent place, profitent d'un panorama exceptionnel sur le ciel parisien et ses monuments, dont la Tour Eiffel qui trône en reine.

## Le ciel de Paris pour inspiration



Cette perspective imprenable a d'ailleurs été la principale source d'inspiration de Muriel Gaz.

*« Les ciels changeant en permanence entretiennent une impression de mouvement. C'est ainsi que nous avons imaginé un lieu qui vive naturellement par ses volumes et ses matières, un lieu qui joue de ce mouvement »*

Le lieu est ainsi ponctué d'espaces de grande hauteur, ces volumétries qui produisent un effet de grandeur est ornementé de suspensions lumineuses comme des mobiles libres et aériens.

De grands miroirs offrent des reflets des vues de Paris et de la Tour Eiffel, ce qui souligne d'autant plus cette impression de volume.

La moquette au graphisme de nuages surdimensionnés, qui semblent être en perpétuelle mouvance, ajoute un caractère singulier à cet espace de 125 m<sup>2</sup>.



# EDMOND, EN PRATIQUE

Capacité : 60 couverts

**CARTE À TÉLÉCHARGER ICI**

## Horaires d'ouverture :

**PETITS-DÉJEUNERS** tous les jours de 7h00 à 10h30

**BRUNCH** tous les dimanches, 2 services à 12h00 et 14h00

**DÉJEUNERS** du lundi au samedi de 12h00 à 14h30

**DÎNERS** du mardi au samedi de 19h00 à 22h30

**BAR** du mardi au samedi de 19h00 à 22h30

## Adresse :

12-14 Rue Joseph de Maistre, 7<sup>ème</sup> étage, 75018 Paris.

## Accès :

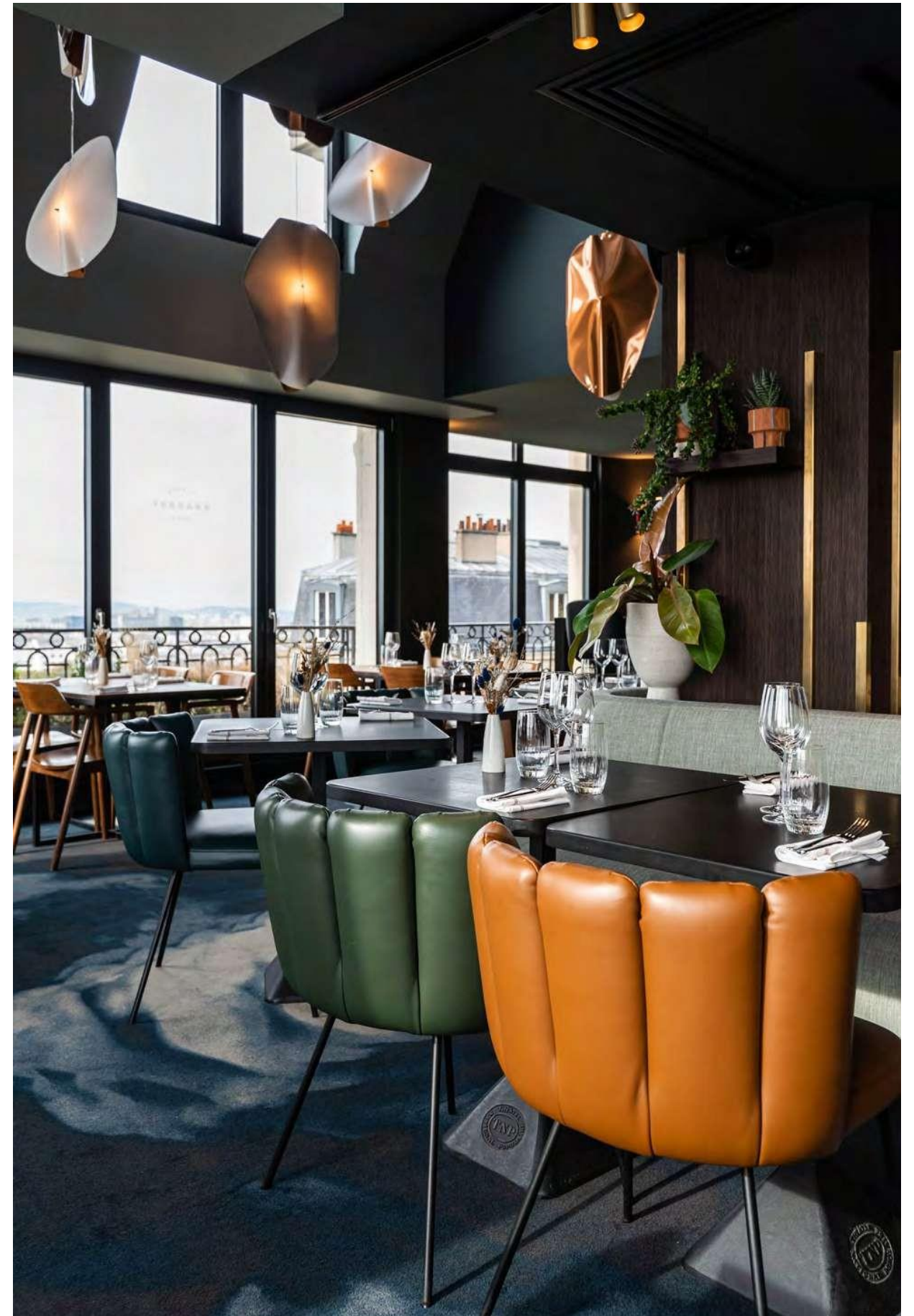
M° Abbesses, Blanche ou Lamarck-Caulaincourt

## Réservation :

Par téléphone au 01 46 06 72 85

Ou sur le site internet de l'hôtel :

**[www.terrass-hotel.com/restauration/reservation-terrass-restaurant](http://www.terrass-hotel.com/restauration/reservation-terrass-restaurant)**





**EDMOND**  
TERRASS" HOTEL

+ d'informations sur :  
**[www.terrass-hotel.com](http://www.terrass-hotel.com)**

*Visuels HD disponibles sur demande*