

grain[s]

La nouvelle cave à vin &
saké des Becs Parisiens

Au 6 rue Mabillon, dans leur quartier fétiche du sixième arrondissement de Paris s'est installé grain[s], dernier né de la famille des Becs Parisiens, qui se sont pliés avec le grain de folie qu'on leur connaît à l'exercice de la cave à manger.

Boris et Emilie Bazan, les Becs Parisiens en chefs, et Mathieu Guérin et Julian Avila, le duo aux manettes du lieu, y ont insufflé tous les marqueurs qui font le succès du groupe. Une générosité et une sympathie contagieuses ; une démarche raisonnée qui valorise les artisans, les producteurs et leurs récoltes ; un professionnalisme qui ne se prend pas au sérieux ; et bien sûr l'idée originale qui fait toute la différence : ici le saké, qui joue l'invité surprise.

S'il y a mille raisons d'aller découvrir ce nouveau repaire de quartier, une chose est sûre, tous les chemins des épicuriens mènent chez grain[s] !



grain[s] de raisin



Profondément inscrit dans l'ADN du groupe - dont l'esprit de partage et de convivialité est proportionnel à la qualité des caves de chacune de ses adresses – le vin méritait logiquement un lieu à part entière.

Premier chef d'orchestre du lieu, le Directeur et sommelier Mathieu Guérin a fait ses armes au Sur Mesure*** (Paris) de Thierry Marx et au Canada, où il découvre la puissance des vins étrangers, avant de prendre la direction de la sommelierie chez Mosuke* (Paris) de Mory Sacko. Avec son sens inné de l'hospitalité, il insuffle à la cave une approche passionnée et décomplexée du vin et de ses secrets. Un seul mot d'ordre : passer un bon moment, qu'on soit novice ou éclairé. Naturellement portée, par goût et par sensibilité, vers la biodynamie, sa cave ne refuse pas pour autant les étiquettes ni les vins voyageurs. Fruits d'amitiés avec des producteurs d'ici et d'ailleurs, les bouteilles qu'il sélectionne sont avant tout des coups de cœur qui reflètent le travail et la personnalité de ceux qui travaillent la vigne avec bon sens : qu'importe le flacon pourvu qu'il soit (très) bon !

grain[s] de riz

Au grain de raisin répond ici le grain de riz, référence évidente au saké. Spécialiste en la matière, Mathieu s'est formé auprès de David Biraud, Chef sommelier du Mandarin Oriental et aux côtés de Xavier Thuizat, tout juste sacré Meilleur sommelier de France, les deux mentors qui l'ont mené sur la route du saké. Chez grain[s], sa démarche est aussi érudite que décontractée. En consommation sur place ou à emporter, il jongle entre les bouteilles exceptionnelles pour dégustateurs chevronnés et une gamme aux saveurs plus consensuelles, qui régaleront tous les curieux.

Dans son rapport à la cuisine, le saké redistribue les cartes du jeu avec une philosophie tout autre que celle du vin. Si ce dernier est là pour sublimer le plat et enrober sans écraser toutes ses nuances, le saké au contraire est pensé au Japon comme un condiment, ingrédient à part entière de l'assiette. Chaque bouchée appelle ainsi une gorgée pour créer le goût idéal. Côté accords justement, « le saké va là où le vin ne va pas ». Il viendra donc s'épanouir naturellement au contact des bouillons, des végétaux et des œufs, mais ses palettes aromatiques constituent en réalité un infini terrain de jeux. Là intervient le talent de Mathieu qui, oscillant avec la même passion entre les vins et les sakés, saura trouver à coup sûr la perle qui accompagnera vos verres toute la soirée.



grain[s] de blé



Deuxième chef d'orchestre de grain[s], le chef Julian Avila a rencontré Mathieu au Sur-Mesure*** (Paris), avant de poser ses valises au Québec, à Aix en Provence et pour finalement revenir à Paris, chez ChoCho aux côtés de Thomas Chisholm. Se retrouver autour d'un projet commun était une évidence et leur complicité, alliée à deux caractères très opposés, amènent l'équilibre parfait, à table comme en cave. Véritable touche à tout, aussi à l'aise avec la street-food que la gastronomie étoilée, Julian puise ses influences dans les cuisines du monde, de l'Amérique du Nord à la Méditerranée. Chez grain[s], il recherche avant tout le plaisir de la matière brute et le goût d'origine des légumes et produits travaillés. Pour cela, il peut compter sur un panel de producteurs et d'artisans engagés comme le boulanger Poujauran ou Les Briardines et leurs pâtes fermières. Une reconnexion volontaire au terroir provincial de son enfance qui l'amène à axer chaque plat autour d'un seul produit. A lui ensuite de créer l'étincelle par un assaisonnement, une juste cuisson ou un topping détonnant. Loin d'être un simple faire-valoir de la cave, le menu qui change quotidiennement offre une expérience aussi aboutie côté assiettes que dans les verres, les deux parties se répondant avec une alchimie palpable tout au long de la soirée. Déclinant à la fois des petites assiettes de partage (charcuteries et fromages de haute volée, patatas bravas endiablées...) et des plats plus travaillés (pâtes artisanales, couteaux et chlorophylle de persil, tartare de boeuf ou cobette de maïs snacké) il dévoile une proposition généreuse (toujours !), qui répond à tous les appétits - que l'on ait envie de picorer ou de se laisser tenter par un repas complet - et s'accorde à tous les breuvages - que l'on soit plutôt vin ou saké.

grain[s] de terre

Pour redonner vie à cette adresse singulière de trois étages à la configuration de petite maison, l'équipe a fait appel au cabinet d'architecte Anegil. S'imprégnant de la philosophie de Mathieu et Julian, Anne Haloche et Gilles Spriet se sont tournés vers des matières brutes et naturelles qui apportent de la chaleur à l'espace, pensé comme une véritable cave à vivre. Écho aux méthodes ancestrales de vinification en jarres et amphores, la terre cuite est le fil conducteur du projet. A commencer par les tomettes qui habillent le sol et le camaïeu de couleurs pigmentées, de la terre de Bourgogne à la sienne calcinée. Aux murs, les pierres de taille ont été mises à nues pour retrouver l'âme première du lieu, entourées de bois et de poutres métalliques qui viennent moderniser l'ensemble, et d'une céramique à relief rouge sombre qui accueille deux alcôves aux assises gainées de cuir. Élément central, le bar à la façade en bois mouluré, recouvert de marbre, vient se dérouler au pied de l'escalier pour offrir un espace atypique. L'éclairage se décline quant à lui en points de lumière colorés allant du bordeaux intense à l'orange acidulé. Une atmosphère tamisée et conviviale qui charme par son originalité, ancrée dans son époque mais cassant avec brio les codes habituels des caves à manger.

Grain[s]

6 rue Mabillon, 75006 Paris
Du mardi au samedi de 18h00 à 01h00
À la carte, environ 45-
55€ 07 64 44 30 75
@grains.paris

Photographies : **LéoKharfan**
Contact presse : **Agence madeleine**

Fanny Cravoisier
fannyc@agencemadeleine.fr
06 33 05 47 06

Lisa Charron-Billon
lisac@agencemadeleine.fr
06 40 99 72 57



