

JANINE



©Antoine Boddaert

www.restaurantjanine.fr

THIBAUT ET SODA



©Antoine Boddaert

C'est au cœur du quartier parisien des Batignolles que Thibault Sizun, ancien directeur de salle des restaurants IDA et Brigade du Tigre, inaugure à 32 ans son premier restaurant, Janine. Thibault dessine un lieu baptisé du nom de sa grand-mère, un restaurant d'origines, comme un retour aux fondamentaux de la "Cuisine de Bistrot".

Il place toute sa confiance dans la Cheffe Soda Thiam, audacieuse et passionnée, repérée en Italie par Simone Tondo, Chef du restaurant Racines. Une rencontre déterminante qui la pousse à venir en France et plus précisément à Paris, où elle devient Sous-Cheffe de Gare au Gorille et explore son talent pour une cuisine sincère et franche.

LA CUISINE



©Antoine Boddaert

La Cheffe Soda Thiam signe une carte subtile et savoureuse, comme un retour aux sources de la "Cuisine française de Bistrot". Chez Janine, on sert une cuisine du cœur et une cuisine responsable, réalisée avec un maximum de produits locaux issus de l'agriculture biologique, jusqu'au pain, fourni par la boulangerie quasi attenante, Bacillus.

Céleri rémoulade réhaussé d'encornets, de moules et de poireaux grillés; joue de cochon braisée, radis glacés et polenta crèmeuse aux herbes; poire au vin rouge, mousse au miel et crumble au sésame ou encore riz au lait, confiture d'agrumes et caramel chocolat pour terminer sur une douce note sucrée : Janine propose chaque semaine de nouveaux plats du terroir savoureux qui s'accompagnent d'un large choix de bons crus. Janine offre une carte en accord avec les palais les plus exigeants qui vagabondent au pays du souvenir culinaire en écrivant la nouvelle histoire d'une cuisine d'antan contemporaine.

LE DÉCOR



©Antoine Boddaert

Avec son mobilier en bois, ses tableaux, son carrelage d'époque, son comptoir en zinc et ses grands miroirs, Janine offre un décor au charme si français. Le designer Michele Bulgherini a su conserver l'esprit brasserie de ce lieu réparti sur deux étages.

Et l'âme de Janine ne serait rien sans la joie et le dynamisme apporté par Thibault. Une table de quartier qui replongera ses visiteurs dans les plus belles années des brasseries parisiennes !

INFORMATIONS PRATIQUES



©Antoine Boddaert

JANINE

ADRESSE : 90 rue des Dames, 75017, Paris
OUVERTURE : Du lundi au vendredi : 12h-14h
19h-22h
CAPACITÉ : 65 places assises
RÉSERVATIONS : <http://restaurantjanine.fr/>
01 42 93 33 94

J.

RESTAURANT
JANINE
CUISINE FRANÇAISE

0

