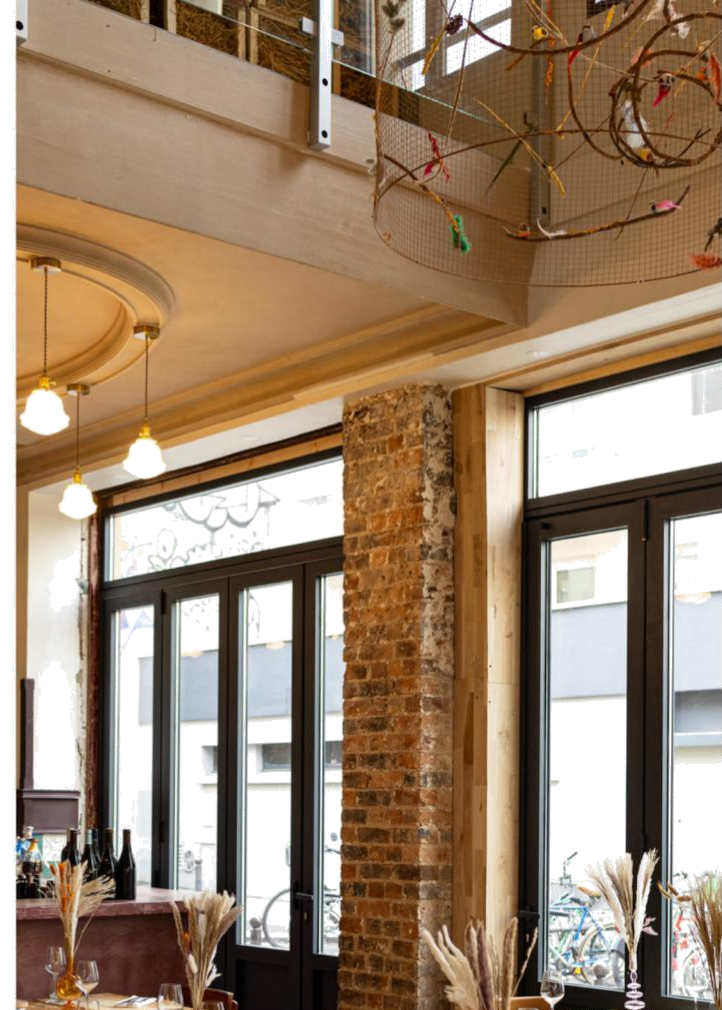




LA DATCHA

DOSSIER DE PRESSE

Décembre 2023



C'est au cœur de la Datcha, que le chef Maksym Zorin livre sa cuisine moderne et de saison, dans sa “maison de campagne” chic, située à Paris 11ème.



La Datcha, c'est l'esprit accueillant et chaleureux d'une résidence secondaire, où l'on trouve refuge pour passer un moment convivial avec ses proches.

Dans cet établissement à la décoration champêtre, la jeune équipe exprime sa vivacité à travers une cuisine de saison élaborée à partir des meilleurs produits du terroir français.



À seulement 29 ans, Maksym Zorin ouvre son premier restaurant où il entend affirmer son style : une réinterprétation moderne de la cuisine française traditionnelle.

À sa table, il décline son savoir-faire acquis dans de grandes maisons (Le Meurice, Allard, Ducasse sur Seine) tout en instillant des influences ukrainiennes, son pays d'origine, comme dans son plat de Joue de bœuf braisée façon Bortch, crème au raifort, brioche aillée.

Entouré de Margaux Pommier, responsable de salle, rayonnante d'énergie, ils entendent faire de cette maison, un véritable lieu d'accueil, de partage, d'authenticité et de plaisir.





Le restaurant

Franchir la porte de la Datcha, c'est s'offrir une escapade au sein d'une maison ressourçante,

une parenthèse au cœur du tumulte de Paris, et se laisser embarquer dans un voyage gastronomique guidé par les produits de saison.

Dans ce restaurant de 230m2 réparti sur deux niveaux, règne une atmosphère cosy.

À l'étage, d'accueillantes banquettes laissent entrevoir un "trash wall", un mur à l'effet décrépi et industriel, offrant un contraste élégant.



RUE
EDOUARD LOCKROY

62

Situé à l'angle de rue Jean-Pierre Timbaud, et occupant un espace inutilisé depuis 8 ans, cet établissement promet déjà de devenir le point de rencontre incontournable des habitués du quartier.

De l'aube au crépuscule, La Datcha s'adapte à tous les moments de la journée pour accueillir ses convives (petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner).



côté carte

Le chef, soucieux d'offrir une expérience culinaire exceptionnelle,

accorde une attention toute particulière à la sélection de produits frais de saison, une démarche qui garantit à chaque assiette une fraîcheur inégalée et des saveurs authentiques. De nouveaux plats feront leur apparition à la carte, une fois par mois.

Les produits proviennent de chez Alazard, une petite ferme parisienne, les viandes et volailles françaises de la boucherie Racine.

Côté vins, une sélection de vins français

tels que le domaine Fiumicicoli, en Corse, le domaine Delagrange Volnay 1er cru champans en Languedoc ou Scamandre, en vallée du Rhône.



Maksym Zorin,

Chef de cuisine

Né en Ukraine et de nationalité française, Maksym Zorin a tracé un parcours exceptionnel qui l'a mené des rives de la mer Noire à la France. Il a d'abord entrepris des études en gestion à Odessa, en Ukraine, avant de poursuivre sa passion pour la cuisine en France, où il a suivi sa formation à l'école hôtelière Savoie Léman de Thonon-Les-Bains.

Après avoir acquis une solide base de compétences culinaires, Maksym Zorin a lancé sa carrière en travaillant dans des établissements prestigieux du groupe Ducasse, tels qu'Ore au Château de Versailles, Allard, et Ducasse sur Seine, où il a perfectionné son savoir. Par la suite, il a pris le poste de chef de cuisine à L'Escale en Corse, consolidant ainsi son expérience culinaire.

Aujourd'hui, à l'âge de 29 ans, il réalise son rêve en devenant le chef propriétaire de son propre restaurant, où il peut exprimer sa créativité et son talent au service de la cuisine française moderne et innovante.

Margaux Pommier

Responsable de salle

La rencontre entre Margaux et Maksym remonte à leurs années passées ensemble au lycée hôtelier Savoie Léman. Depuis, Margaux a parcouru un chemin remarquable dans le monde de la restauration, acquérant une précieuse expérience, d'abord en tant que Cheffe de rang à Annecy, sa région d'origine, puis à Oslo, en Norvège.

Par la suite, elle a eu l'opportunité de perfectionner ses compétences chez Georges Blanc, à Vonnas.

Le destin a de nouveau réuni Margaux et Maksym à L'Escale, à Porto Pollo en Corse, pendant la saison estivale de 2022, où elle a occupé le poste d'Assistante Manager. Par la suite, elle a continué son ascension professionnelle en occupant le même poste chez Yoann Conte, avant de devenir responsable d'un restaurant à Annecy.

Margaux réalise avec La Datcha un projet de cœur, partageant ainsi son sens de l'hospitalité dans un établissement qui lui ressemble, moderne, convivial et plein de vitalité.

LA DATCHA - DOSSIER DE PRESSE - DÉCEMBRE 2023



LA DATCHA



À partager (3 pièces)

Tartelette croustillante, artichaut, amandes fraîches, oeufs de truite	8
Pommes de terre grenaille farcies, anguille, échalote, câpres, huile d'olive AOP	9
Pâté en croûte, volaille, canard, foie gras et pistache	10
Gnocchis de courge, cœur coulant au pralin de cacahuète et coriandre	11

Entrées

Maquereau / Houmous de carottes sables, radis et potimarron	14
Chou vert / crabe vert, châtaigne et clémentine	16
Raviole / Champignons de Paris, salsifis et kumbawa	18

Plats

Petit épeautre / Carottes, navets, condiment vert et jus de légumes	23
Volaille du Gatinais / Gnocchis de butternut, safran, vrais jus	27
Cabillaud / Brocolis, kaki et marinière	29

Desserts

Poire comice / poivre de timut et crumble au beurre	10
Chocolat / chocolat et vanille dans toutes ses textures et températures	12



Formule déjeuner

Entrée - Plat ou Plat - Dessert - 29€

Entrée / plat / dessert - 38€

Dîner

Menu en 6 temps - 70€

Menu en 8 temps - 110€

Menu carte blanche

Ouverture

Ouvert du mardi au dimanche de 8h à 22h30

Petit-déjeuner : 8h-10h30

Déjeuner : 12h-14h30

Goûter : 15h30-17h30

Dîner : 19h-22h30

60 couverts

LA DATCHA

La Datcha

62 rue Jean-Pierre Timbaud,
75011 Paris



[*www.ladatchaparis.com*](http://www.ladatchaparis.com)