



Episodes
Paris



EPIISODES

Deux MOF

pour une même table

ET SI 2025 RÉVÉLAIT LA SURPRISE D'UNE VRAIE PREMIÈRE PARISIENNE.

L'instant d'un duo, l'espace d'une table, voici installée, rue Meissonier, la très inédite alliance entre deux des plus brillants Meilleurs Ouvriers de France de la nouvelle génération. L'un chef, l'autre maître d'hôtel.

ET SI TOUT COMMENÇAIT JUSTEMENT PAR CETTE ENSEIGNE : EPISODES.

Drôle de joli nom pour un restaurant ! À simplement le prononcer, on s'empresse de sa promesse. **Mot surprise, mot « suspense »**, mot surtout choisi pour une adresse qui ne l'est pas moins. S'avouer en Episodes, n'est-ce pas après tout l'envie sincère de partager une forte histoire.

ET SI GUILLAUME GOUPIL ET YOANN GRÉGORY ÉTAIENT FAITS POUR SE RENCONTRER.

Leurs deux carrières déjà tracées aux grandes maisons. Goupil aux fourneaux de la Scène du Prince de Galles, étoilé au Beudelaire de l'hôtel Burgundy puis au Domaine de Fontenille. Grégory au beau service du Flocon de Sel, de la Dame de Pic et du Yam Tcha. Leurs deux parcours remarquables à décrocher, la même année 2023, le graal bleu, blanc, rouge du concours des MOF. Deux talents singuliers aujourd'hui réunis à la même enseigne.





ET SI, CHEZ EPISODES, LE DUO GOUPIL, GRÉGORY RÉENCHANTAIT LA COMPLICITÉ ENTRE LA CUISINE ET LE SERVICE.

Ces deux-là vraiment de concert. Ensemble, ils ont **pensé le temps du dîner**, orchestré les séquences du menu, imaginé les arts de la table. Mise en saveur, mise en scène où l'exigence de l'un rejoint l'excellence de l'autre, où l'élan des recettes trouve son écho en salle et où les gestes à composer l'assiette se prolongent, plus loin, chez ceux qui la révèlent.

Un autre quatre mains, une même sensibilité autour de ces mets pour frémir et des mots pour les dire : tartelette escargots et moelle, maquereau à la flamme et radis noir, homard au naturel et pommes de terre confite, gnocchi de courge, anguille et épinard, Saint Pierre, chou pointu et sabayon oursin violet, pigeon, topibambour, jus réduit, fraîcheur de citron et herbes, riz au lait et saké.

Oka se mue donc en Episodes, dont l'âme demeure, dans le sillage de son héritage gastronomique. Cette table hédonique se veut résolument réconfortante par le classicisme de ses intitulés, mais percutante dans l'assiette par la finesse et l'authenticité des saveurs.

| Menu unique en 5 temps - 145€ par personne
| Accords mets & vins - 95€ par personne

**ET S'IL FALLAIT UN ESPACE POUR FAIRE ÉCRIN À LA RENCONTRE,
LE 8, RUE MEISSONIER S'Y ENTEND À CRÉER LE MOUVEMENT.**

Une étonnante double salle arbitrée par une cuisine ouverte et convivente. À votre droite, les charmes d'Episodes. À votre gauche, Fogo, autre table, autre énergie, cantine chic emballante à faire souffler une cuisine de braise. Là encore, l'un et l'autre réunis par les courbes, les cuirs tendus, les boiseries tabac d'un décor signé Arnaud Behzadi et les fresques dansantes de l'artiste Florence Bamberger. Et si Episodes portait si bien son nom. Parmi les plus inspirants de la nouvelle saison.





ET SI EPISODES NAÎT, FOGO BRÛLE TOUJOURS DU MÊME FEU

Le restaurant bistrannique **Fogo**, lui, conserve son nom et son univers, où la braise se marie habilement à une précision rare. La carte se recentre sur une **cuisine française** qui pourra être parfois teintée, sans limite, d'autres cultures, au fil des saisons et des envies du chef et de sa brigade. En témoignent les gambas aux épices douces, l'écrasé d'avocat, le foie gras ou encore les somptueuses pièces de bœuf, tous préparés à la braise pour un **contraste** subtile entre le feu et la délicatesse des produits.



EPISODES

8, rue Meissonier
75017 Paris

Menu en 5 temps : 145€

Du mardi au vendredi au dîner (19h30-21h30)

+33 (0)1 56 79 81 88

episodes-paris.fr

FOGO

8, rue Meissonier
75017 Paris

Entrées : à partir de 15€

Plats : à partir 29€

Desserts : à partir de 16€

Du lundi au samedi

de 12h15 à 13h30 puis de 19h30 à 21h30

+33 (0)1 56 79 81 88

fogoparis.fr

MÉDIAS

