



LAVA

CUISINE
& VIN



Le chef cuisinier Wilfried Romain et le chef sommelier Rémi Badjoint, 60 ans à peine à eux deux, ont choisi la rue de la Montagne Sainte-Geneviève (Paris 5e), 758 ans au compteur, pour ouvrir leur premier restaurant, LAVA. Un parti pris assumé dont ils tirent une fierté : celle d'inscrire leur créativité dans l'histoire du quartier. Il vous faudra donc gravir quelques mètres de cette montagne prometteuse pour découvrir leur univers singulier, qui décroisse avec talent les frontières de la gastronomie, de la sommellerie et – disons-le, de la volcanologie !

Pas de méprise, LAVA n'est ni un restaurant immersif ni un concept pour aventuriers en herbe. Au contraire, si son nom même l'évoque, ce champ lexical et gustatif s'inscrit avec beaucoup de subtilité dans les assiettes et les verres, ainsi que dans l'espace. La porte d'entrée invite ainsi à pénétrer dans une salle totalement réaménagée par l'architecte Maeva Trichereau, dans laquelle l'intensité des murs ébène* et des tables noires texturées

rompt avec l'étonnante luminosité du lieu. Comme si dans un mix réussi de matières aux allures volcaniques, d'une palette de couleurs allant de la cendre à la terre brûlée et de teintes vibrantes, l'esprit de Pierre Soulages avait fusionné, d'un coup, avec celui de William Turner. Toute la dualité de LAVA est ainsi posée.

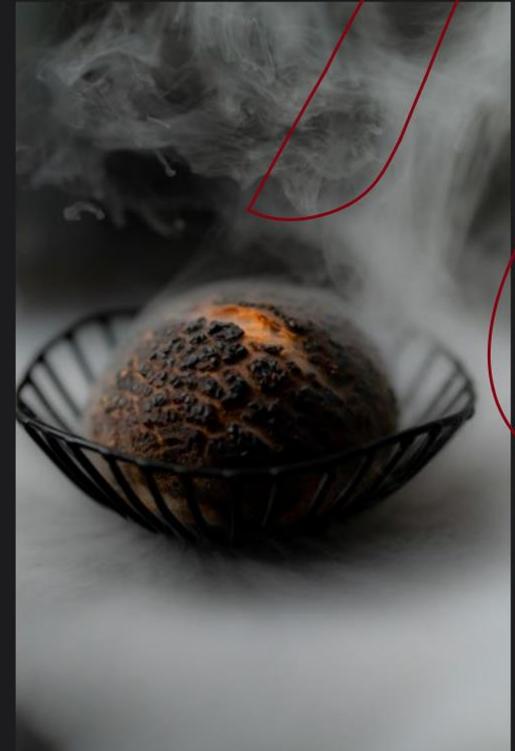
On retrouve effectivement la même tension dans les assiettes de Wilfried Romain, qui oscillent avec justesse entre la lumière et l'obscurité, le connu et l'inconnu, la terre et la mer. Mais si la carte ose les grands écarts, il y a dans la cuisine du chef un socle profondément réconfortant. Un équilibre constant capable de faire jongler mille saveurs sans jamais nous désorienter. Il faut dire qu'il en a vécu des expériences, en France et ailleurs, de l'Amérique latine à la région Pacifique. Du Sur-Mesure** (Paris) au Baudelaire* (Paris), de Matteo's (Melbourne) au Borago (Santiago), Wilfried Romain s'est nourri d'un côté de la discipline et de la précision des étoilés, de l'autre de l'exotisme et des richesses culinaires du bout du monde. Des souvenirs et des méthodes ramenés dans ses valises, qui constituent aujourd'hui, alliés à une vraie maîtrise des bases de la gastronomie française, la force de ses assiettes.

En résulte une cuisine de retour de voyages, empreinte de multiples influences. Pour exemple en ce début de printemps, le tartare de veau chimichurri, pecorino et poivre voatsiperifery ; le black ceviche au leche de tigre, crème de riz au sésame noir et merken ; le lieu jaune ikejime grillé au miso, navet boule d'or confit à la mandarine, kombu et curry vert, ou la selle d'agneau de lait laquée, pois chiche, condiment datte, menthe et jus au raz el hanout. Même savoureux melting pot sur les desserts, avec les agrumes,





La M
CULINE
& VIE





sorbet yaourt grec, meringue et gingembre, le chocolat 70 % origine Congo, cardamome verte et praliné sésame ou la banane, riz au lait au dukkah, glace café du Brésil et chouchox noix de pécan. Des assiettes qui explorent d'autres terrains mais qui n'en oublient pas pour autant leurs racines métropolitaines. Ni dans leur composition, avec des produits sourcés au maximum en France, même pour les plus exotiques. Ni dans leurs goûts : on ne parle pas de fusion ici, juste de la patte globe-trotteuse du chef.

Côté technique, le menu fait la part belle au feu à la braise (tiens, on y revient !). Du poulpe cuit au binchotan au filet de bœuf Axuria au barbecue en passant par les saveurs fumées qui ponctuent la carte, la flamme joue chez LAVA un rôle central. Une cuisine brute et vivante qui laisse leur place aux produits, adoucie par des sauces tout en générosité, de la secrète 5CM1 au lait noisette, de la mousseline fumée au beurre de cacahuète.

En écho à ces assiettes voyageuses, Rémi Badjoint a mis tout son savoir-faire et son expérience au service d'une carte des vins aussi précise et ex-perte que malicieuse. Loin de se cantonner aux étiquettes ou, à l'inverse, à une sélection 100 % nature, ce guyanais d'origine, qui a fait ses armes au Baudelaire* (Paris) - où il rencontre son futur associé - puis au Trianon Palace* (Versailles), chez Nomicos* (Paris) et au Bridge Room (Sydney), a en effet plus d'un tour dans sa cave.

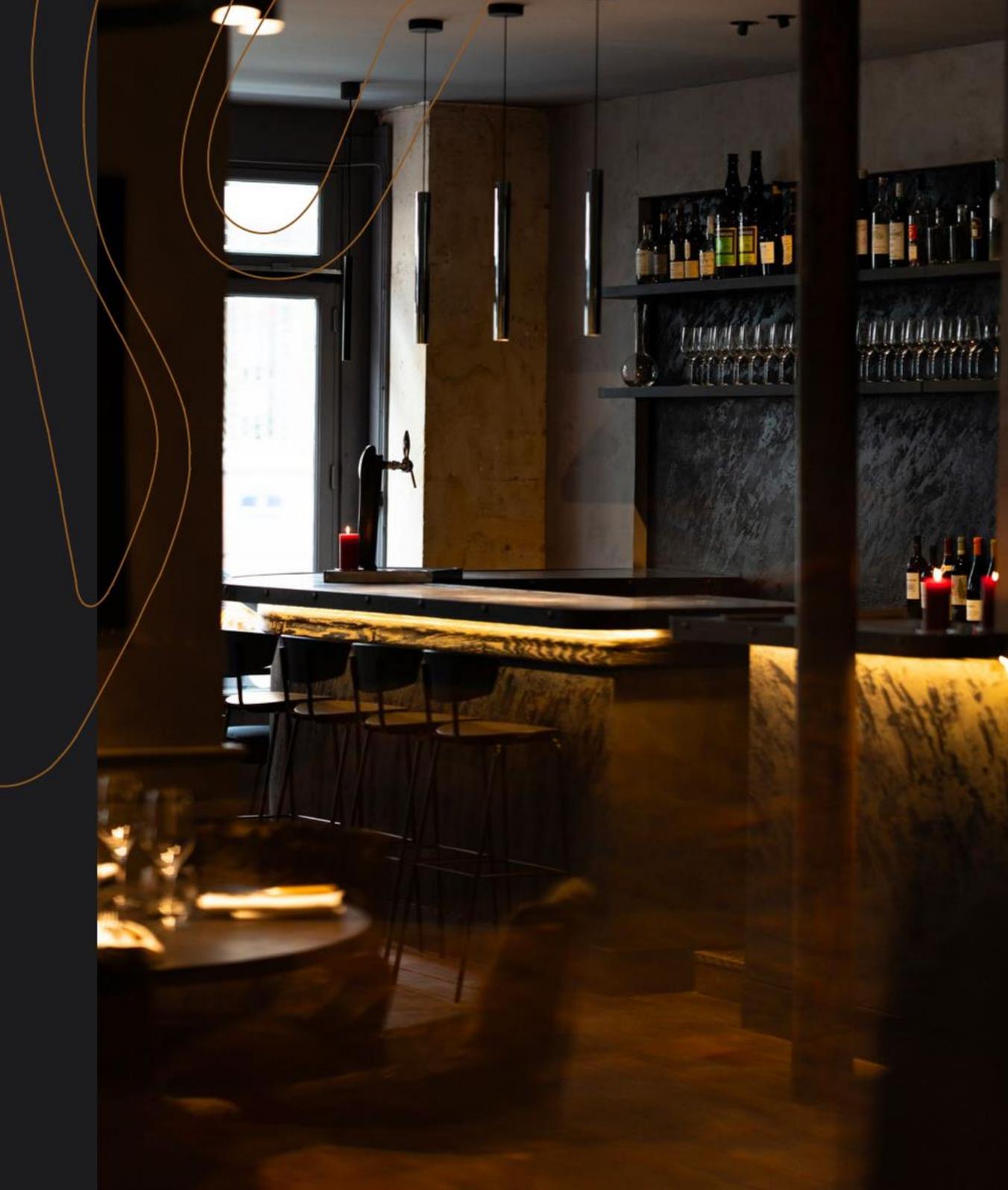
Un seul mot d'ordre : valoriser les femmes et les hommes respectueux de leur terroir, sans a priori

ni frontière, et sans autre volonté que celle de boire bon, avec bon sens. Parmi ses plus de 250 pépites, on retrouve ainsi des vins de vigneron – comme le Domaine Mélanie Pfister à Dahlenheim dans le Bas Rhin en Alsace, ou la Cuvée Roussane de Luc Baudet, du Clos des centenaires, en appellation Costières de Nîmes – mais aussi des grands crus classés – comme le Château Rayas en Châteauneuf-du-Pape ou le Domaine Rémi Jobard en Bourgogne. Des petits comme des grands formats ; des cuvées des quatre coins de la France comme d'Europe, à l'image du Domaine Tamada en Géorgie ou de l'Azienda Agricola Falletto de Bruno Giacosa en Italie.

Originalité du lieu, on y découvre également une sélection grandissante de vins de volcan. Oui, vous avez bien lu ! Loin d'être une simple curiosité, ces vins issus de sols volcaniques riches en minéraux font des merveilles grâce à leur salinité et leur caractère fumé prononcés, ainsi que par leur belle fraîcheur aromatique.

Autre surprise pour les amateurs de bons flacons, le format bar à vin en place chaque après-midi d'ouverture, où déguster des fromages de maîtres affineurs, des charcuteries de producteurs du sud-ouest et bien d'autres délices, en profitant d'un choix – rare – de plus de cinquante références de vins au verre. Ici aussi, quelle que soit votre envie, Rémi Badjoint sera au rendez-vous pour vous aiguiller et vous expliquer, avec la passion qui le caractérise, tous les secrets de ses plus belles cuvées. Une aubaine pour découvrir entre deux services une autre facette du restaurant.





Si l'on devait résumer l'essence de LAVA, on reviendrait à cette dualité qui nourrit avec brio chaque étape de l'expérience. Un lieu qui brille autant la nuit que le jour. Qui nous fait voyager tout en étant solidement ancré dans son quartier. Qui s'amuse avec beaucoup de sérieux. Et qui ré-gale avec une générosité et une jovialité bienvenues dans un monde parfois un peu trop codifié. En deux mots, l'équilibre parfait.

LAVA
9 rue de la Montagne
Sainte-Geneviève
Paris 5^e
@lava_paris
www.lava-paris.com

Dîners du mardi au samedi :

19 h 00 - 22 h 30

Déjeuners du jeudi au samedi :

12 h 30 - 14 h 00

Bar à vins et grignotages du mardi
au samedi : 16 h 00 - 19 h 00

À la carte – environ 60 €

Menus déjeuner – entrée + plat

+ dessert : 39 € / entrée + plat +

dessert + 2 verres de vin : 49 €

Menu dégustation en 5 escales – 75 €