




NOSSO



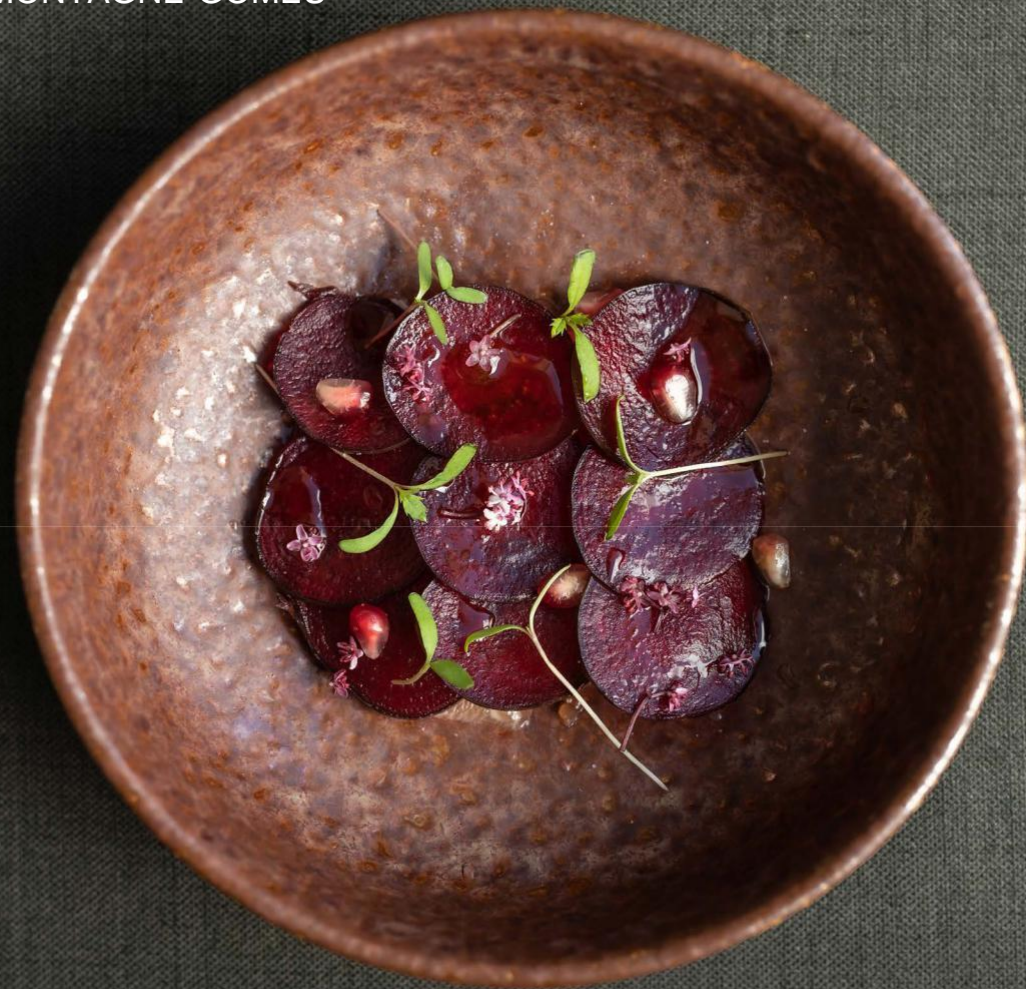
DOSSIER DE PRESSE

Avec la fermeture de Tempero en février 2020, c'est une nouvelle histoire qui s'écrit désormais chez Nozzo. Entourée de son équipe, Alessandra Montagne-Gomes a souhaité voir plus grand que Tempero et surtout, faire encore mieux : écrire une histoire collective, à plusieurs mains. Nozzo, en portugais, langue du Brésil dont la cheffe est originaire, signifie tout simplement « Nous ». Avec ce nom savamment choisi, Nozzo rappelle ainsi l'importance du collectif, de l'échange et de l'entraide mais aussi qu'un restaurant

NOZZO, est un écosystème où producteurs, salariés et clients œuvrent ensemble à la réussite d'un établissement.

LA TABLE QUI EST « NÔTRE »,

PAR ALESSANDRA MONTAGNE-GOMES



« DANS L'ÉQUIPE, NOUS SOMMES DES CITOYENS DU MONDE. ON EST DE NULLE PART... ET ON EST DE PARTOUT : NOZZO, C'EST UNE FA-MILLE COSMOPOLITE, DONT TOUS LES MEMBRES SONT LIÉS. »



Noszo, c'est eux : Alessandra et son équipe

Née à Rio de Janeiro, Alessandra Montagne-Gomes a été élevée chez ses grands-parents, maraîchers et producteurs de volaille : dans cette ferme familiale, rien n'était perdu et tout était transformé sur place. Une autosuffisance qui a fortement influencé sa vision de la cuisine, responsable et écologique. Après des études en sciences de l'éducation et une première expérience d'institutrice, elle vient en France en 1999 pour prendre des cours de français à la Sorbonne... et décide de

rester. Tout d'abord assistante de direction, elle se met à cuisiner pour des dîners à domicile et se reconvertit dans la cuisine professionnelle à l'école hôtelière Jean Drouant où elle décroche ses CAP de cuisine et de pâtisserie. Après des expériences avec Benoît Castel à la Grande Epicerie de Paris, avec William Ledeuil puis Adeline Grattard, elle ouvre Tempero en 2012 dans le 13^{ème} arrondissement. Une aventure de 8 ans, où sa cuisine généreuse et accessible à base de produits d'Ile-de-France cuisinés sans



aucun gaspillage connaît un franc succès.

Rapidement, son équipe attire des talents atypiques, comme Juan Solano, originaire du Costa Rica, arrivé il y six ans comme apprenti après avoir fait des études d'architecture... et devenu depuis associé et bras droit d'Alessandra. À ses côtés également, Aurélien Gil-Artagnan, ancien chef sommelier du restaurant gastronomique La Réserve, né lui aussi au Brésil, qui sélectionne vins et bières pour accompagner la cuisine de Nosso. Alessandra accompagne également bien d'autres talents prêts à éclore.

Une cuisine bien dans son terroir

Plus qu'engagée, la cuisine de Nosso est responsable. Beaucoup de produits sont issus de l'agriculture biologique et l'essentiel des légumes provient d'Ile-de-France pour limiter son impact écologique. Alessandra travaille depuis plusieurs années avec Zone Sensible, ferme urbaine de Saint Denis (93), qui fournit légumes, mais aussi fleurs, herbes et aromatiques comme citronnelle ou fleurs de capucine, oxalis ou orties et menthes variées donnant un parfum d'ailleurs à une production pourtant bien locale. À la pleine saison, choux, tomates, courgettes, aubergines sont mis en bocaux et lactofermentés, afin d'en profiter toute l'année et de décupler leurs bénéfiques nutritionnels. Oignon, concombre et graines de moutarde sont, eux, conservés sous forme de pickles au vinaigre, apportant une touche croquante et acidulée bienvenue.

Légumineuses et céréales ont aussi la part belle, pour leur goût et leur impact environnemental réduit, les cuisiniers de Nosso se faisant fort de les accommoder



pour faire aimer ces ingrédients trop peu considérés :

« NOTRE RESPONSABILITÉ DE CUISINIER, C'EST DE FAIRE APPRÉCIER DES PLATS NATURELLEMENT MOINS ATTRAYANTS. C'EST UNE RESPONSABILITÉ ÉDUCATIVE QUI ME TIENT À CŒUR. »

Les viandes sont ultra-responsables grâce à des producteurs engagés. Du poisson de pêche de petit bateau, sélectionné par Ictus et des coquillages issus de la pêche d'Emmanuelle Marie de la Petite Laura à Granville pour le côté maritime, et pour la viande, peu de bœuf, à l'impact environnemental trop lourd. Le choix d'Alessandra porte sur les volailles, celles d'Adèle Champdavoine de la ferme de Couetron dans le Loir-et-Cher, ainsi que de la

ferme Sainte Colombe en Seine-et-Marne. Le porc de la maison Harang, dans les Yvelines est utilisé à 100% : poitrine confite, échine aux épices, peau rôtie croustillante. Pour les parures, le sang devient boudin et les os des jus onctueux et goûteux. Chez Nosso, pas de gaspillage, selon la règle d'or d'Alessandra.

En optimisant toutes les matières premières, le gaspillage est limité au strict nécessaire. Mais peut-on parler de gaspillage quand les déchets organiques restants sont transformés en compost utilisé par Zone Sensible ? Le passage du champ à l'assiette se fait donc tout naturellement...

Du champ à l'assiette

La simplicité apparente des assiettes d'Alessandra Montagne dissimule une proposition juste, raffinée et toute en élégance. A la lecture du menu, les intitulés bien ciselés invitent à une dégustation sans détour.



« UN CUISINIER AIME MANGER, PARTAGER ET DONNER. EN UTILISANT ABSOLUMENT TOUT D'UN MÊME PRODUIT, TU AS PLUS À DONNER, PLUS À PARTAGER ! »



Les entrées mettent immédiatement en appétit : asperges et émulsion de pain grillé, langue de bœuf chimichurri, crème d'ail et persil. Puis, viennent les plats qui mettent à l'honneur le végétal, sourcé uniquement en Ile de France : risotto d'épeautre et petits légumes et des fleurs et herbes fraîches ou encore effiloché de bœuf, crème de carottes, caché sous une feuille de blette juste blanchie. Les amoureux de Tempero peuvent aussi retrouver le plat signature de la cheffe brésilienne : le désormais célèbre porc confit dont l'accompagnement varie selon les saisons. Toute en surprise, la carte courte et précise déploie toute sa finesse dès la première bouchée.

Alessandra Montagne, solaire, brille aussi par ses créations sucrées qui se dégustent avidement, comme la soyeuse tarte au citron meringuée sur son sablé breton croustillant, la pavlova à partager, agrémentée de fruits et fleurs de saison ou la crème caramel à la fois dense et onctueuse.

Côté boissons, la sélection des 72 références est réalisée par le sommelier Aurélien Gil-Artagnan. L'objectif affiché :

jouer sur la diversité, aller chercher de belles appellations dans des domaines de prestige mais aussi de jeunes talents. Meursault, Puligny Montrachet, des vins de coeur chers à Aurélien et pépites bio plus confidentielles. Aurélien fait le choix de proposer des vins issus de culture bio ou biodynamie ou encore des vins nature. Au-delà des étiquettes, ce qui prime c'est la personnalité de chaque vigneron, la qualité de leur savoir-faire, de leur terroir et surtout leurs prix justes. Le jeune sommelier démocratise aussi quelques gestes appris dans les palaces : ouverture du Porto à la pince, service à la pipette de vigneron... Si l'expérience est puissante dans l'assiette, elle l'est aussi en salle.

Aidé par Juan Solano, Aurélien travaille également un large choix de bières de table, de garde ou de saison, choisies pour leur complexité aromatique afin d'accompagner chaque plats. A la carte, des bières françaises : Saison Sauvage de La Goutte d'Or (Paris), La saison du Chais ou Quart de rouge de la maison Malpolon (Montpellier), Lunette de la Brasserie Pleine Lune au goût subtil de litchi (Drôme).

Un lieu vivant et vibrant

Chez Noso, il n'y a rien à cacher. Installé au pied d'un immeuble contemporain à deux pas de la BNF et du MK2 Bibliothèque, le restaurant présente des volumes étonnants et une luminosité incroyable : du revêtement de la cuisine ouverte en passant par les grandes tables et banquettes en sapin façon box, rien n'est laissé au hasard chez Noso.

Imaginé par le cabinet Harari, Noso se remarque par ses immenses baies vitrées et son alliance de matières brutes (béton, chêne, sapin) et de couleurs naturelles et vivantes, camaïeu de vert, touches de bois variés, plantes et fleurs séchées... Une bulle de calme et de lumière, sans circulation autour : un lieu rare à Paris, vivant et végétal.

Alcôves et bancs en sapin pour tablées partagées, tables rondes en chêne brut et boiseries sont signées Rangel Amorin, ébéniste et ancien serveur de chez Tempero, et les luminaires sont signés de la céramiste Catherine Remi. Un mélange de talents et de savoir-faire réunis pour pousser la démarche artisanale jusque dans le décor.

La démarche d'Alessandra et son équipe va encore plus loin pour proposer un restaurant éco-responsable où le bien-être des salariés est pris en compte pour créer un véritable esprit d'équipe et de respect mutuel.

Des aménagements ont été faits pour réduire les efforts physiques et les tâches répétitives : le système d'eau a été pensé pour être le plus économe possible, l'adoucisseur permet de réduire la quantité de détergent à la plonge, les revêtements, faciles à nettoyer, évitent les longues minutes passées à frotter chaque surface...

Prendre soin des humains, tout en prenant soin de la planète : chez Noso, tout est lié.





22 promenade Claude Levi Strauss
75013 Paris

Ouvert du lundi au vendredi pour le
service du midi et du mercredi au
samedi pour le service du soir

01 40 01 95 17

www.nosso-restaurant.fr

CONTACTS PRESSE

NEROLI

AGENCE COMMERCIALE