



JOLI

UN RESTAURANT D'HISTOIRES

Restaurant du Musée Carnavalet
16 rue des Francs-Bourgeois
75003 Paris

16 RUE DES FRANCS-BOURGEOIS
75003 PARIS

UN RESTAURANT D'HISTOIRES

FABULA N'EST PLUS, VIVE JOLI!

Installé chaque été dans les splendides jardins du Musée Carnavalet depuis 2022, le restaurant éphémère Fabula laisse la place à JOLI de façon pérenne. Cette table d'esthètes, de gourmets et d'épicuriens ouvrira désormais ses portes toute l'année. Réalisées par le Studio AMV, les nouvelles salles intérieures spectaculaires sont recouvertes d'une fresque monumentale. L'espace, habillé d'un mobilier design aux tonalités brutes et minérales, se reflète dans un plafond miroir grandiose pour une expérience immersive. L'été, JOLI prend ses quartiers dans les jardins, à l'abri des regards, lové entre deux hôtels particuliers du XVIIe siècle.

Côté cuisine, le chef Issac Romero nous embarque dans une relecture très personnelle des classiques de la cuisine française, entre bistrot chic et brasserie métissée. Formé à Tokyo par le chef Saito dans les cuisines du mythique Sushi Saito, Issac prend plaisir à parsemer ses assiettes de références japonaises subtiles et surprenantes.

Côté sucré, Paloma Laguette bouscule les icônes de la pâtisserie et nous révèle son penchant pour une gourmandise totalement décomplexée.

L'expérience se poursuit au bar avec les cocktails et mocktails pointus du mixologue Clément Brousset, avec une carte à dominante végétale qui privilégie les spiritueux français.







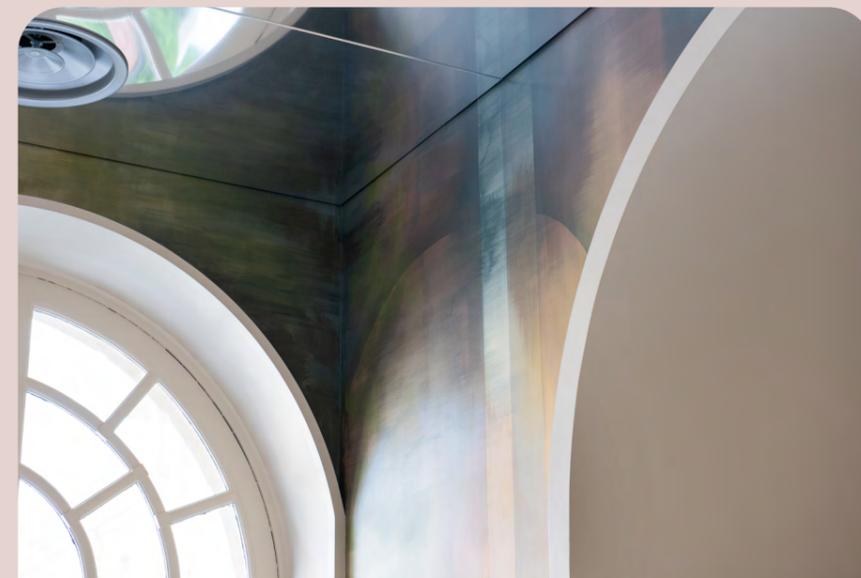
ARCHITECTURE MERVEILLEUSE

Dans le Musée Carnavalet et ses illustres jardins, cœur historique du Marais, le design de **JOLI** tisse un dialogue entre patrimoine architectural et art de vivre parisien. Conçue par le **studio AMV**, l'architecture intérieure s'inscrit dans une lecture sensible et contemporaine du cadre patrimonial du Musée. Les arches iconiques et la symétrie des volumes sont conservées, tandis que des éléments forts viennent inscrire le restaurant dans le présent.

À l'entrée, une fresque murale monumentale se reflète dans un plafond miroir envoûtant. L'ensemble réinterprète avec subtilité les codes décoratifs classiques pour en proposer une interprétation renouvelée, vivante et sensorielle. La fresque s'inspire directement de la collection Françoise et François-Gérard Seligmann consacrée à la vie parisienne. Par des jeux d'abstraction et des vibrations chromatiques, elle traduit l'effervescence de la capitale et son mouvement permanent. Associée à son reflet dans le plafond miroir, elle enveloppe l'espace dans une atmosphère immersive, fidèle à l'esprit du lieu. Au plafond, un lustre s'empare lui aussi des codes classiques qu'il déconstruit dans une démarche minimaliste et design, mêlant inox poli miroir et voile en dacron.



Pensé comme un prolongement du jardin, l'espace intérieur s'organise autour de matières brutes, de socles minéraux et de tonalités inspirées des dominantes calcaires qui participent à la splendeur du Musée, instaurant une continuité naturelle avec les espaces extérieurs. Cette relation fluide entre le végétal et le minéral fonde l'identité du lieu et structure l'expérience tout en affirmant une écriture contemporaine.





16 RUE DES FRANCS-BOURGEOIS
75003 PARIS

L'âme d'un bistrot parisien, l'inspiration d'une table d'auteur. C'est avec cette sensibilité culinaire qu'**Issac Romero** a créé la première carte d'été de **JOLI**. Simple et lisible, tout en étant résolument gourmande et palpitante, elle nous invite à la redécouverte des icônes du bistrot français. Le chef prend plaisir à les réécrire en convoquant un héritage glané au fil de son parcours atypique et voyageur. Chez **Joli**, on se prend à deviner ses influences japonaises qui se révèlent avec malice au fil de sa carte. Pour l'ouverture de **Joli**, il livre sa vision d'une cuisine élégante, taillée pour le plaisir d'une table intime ou d'une grande table partagée, caché sous le ciel d'été des jardins du Musée Carnavalet.

Le végétal se décline en créations estivales et colorées, révélant le penchant du chef pour les associations douces-amères, les touches salines ou discrètement acidulées qui viennent donner tout leur volume à des assiettes enthousiasmantes. L'**Aubergine entière** est servie caramélisée, révélant une chair fondante, confite à la bière brune, miso et gomasio. La fraîche **Salade de pêches blanches marinées au laurier** est accompagnée de pickles de radis noirs et salicorne, de chips de chou kale, le tout relevé d'une vinaigrette sucrée au mirin. Dans un registre plus sudiste, les **Pâtisseries confites** sont rehaussés d'une émulsion d'ail des ours, de pignons torréfiés et d'herbes fraîches.

Du côté de la mer, la pêche est durable et issue de pratiques respectueuses des écosystèmes et des cycles de reproduction. La **Daurade** se décline en crudo, marinée dans les algues wakamé et baignée d'une sauce aigre-douce à la framboise, le tout conclu d'une percussion de poivre rouge de Sichuan. Les **Couteaux**, marinés au Saké junmai, sont snackés à la plancha, et servis avec un beurre persillé. Le **Bar** se présente dans son plus simple appareil, en filet sur un lit de sel et de fleurs de lavande, citron et beurre aux herbes.



JOLI-RESTAURANT.FR

Les viandes françaises sont lentement confites, ou snackées sur le pouce, et s'accompagnent de sauces gourmandes, souvent truculentes et toujours équilibrées.

On prend plaisir au partage d'un **Coquelet fumé au foin** servi entier, doré au four et nappé d'un gourmand jus réduit aux mirabelles.

La **Poitrine de porc** est confite huit heures à basse température dans la bière brune, cannelle et gingembre, puis bousculée par les saveurs anisées de la badiane et la fraîcheur de jeunes poireaux en cheveux d'ange.

L'**Onglet de bœuf à la plancha** comble les amateurs de viande rouge, servie ici simplement recouverte d'une sauce chien irrésistible.

CUISINE ÉPICURIENNE





LA CRÈME DE LA CRÈME

Paloma Laguette, cheffe pâtissière exécutive du groupe **Recevoir**, s'empare de la carte de desserts. Elle s'inspire cet été de références du patrimoine sucré français, qu'elle revisite avec malice.

Icône parmi les icônes, la **Tarte tatin** est réhaussée d'épices chaï, servie avec une quenelle de crème crue, et parsemée de sarrasin torréfié.

L'indétrônable **Mousse au chocolat**, travaillée avec une variété péruvienne torréfiée par le chocolatier Nicolas Berger, est enrichie d'un miso rouge et agrémentée de riz soufflé caramélisé. Plaisir estival ultime, le **Fraisier** est proposé entier et à la part dans une version aérienne qui marie l'amertume délicate des zestes de citron vert à la rondeur du biscuit moelleux à l'amande, crème vanille, fraises fraîches et confites.

La **Nage de fruits rouges** marinés dans un jus shiso et citron vert offre une conclusion végétale, légère et très rafraîchissante.





ELIXIRS DE JOLIESSE

Chez **joli**, le mixologue **Clément Brousset** imagine une carte de cocktails et mocktails inspirée du cadre végétal enchanteur des jardins à la française du Musée Carnavalet. Fidèle à sa démarche signature, il privilégie les spiritueux français et travaille ses sirops, clarifications et infusions dans le laboratoire du restaurant.

Le **Bouquet** interprète les codes du whisky sour et révèle les notes rondes et florales d'un sirop de miel et thé au jasmin, rehaussées d'un bitter pimenté. Le **Pink Summer** joue la carte d'une acidité fruitée en associant les accents torrifiés d'une vodka charentaise à un oléo saccharum de rhubarbe, sirop d'huiles essentielles de rhubarbe, verjus et poudre de betterave. Gourmand, délicat et mentholé, le **Vieux tiki** allie rhum ambré, sirop d'orgeat, eau de menthe acidulée, viognier, angostura et jeunes pousses d'agastache. Dans un registre plus tranchant, le **Combava smash** dévoile la complexité d'un gin floral français infusé au combava associé aux touches confites d'un sirop de thé noir et litchi, verjus de Siorac et citron vert. Le **Pomme verte** doit son nom à la rencontre du Calvados Michel de la maison Godet et d'un cordial de de Granny Smith à l'eucalyptus, un accord vif et épicé complété d'un trait de viognier et décoré d'une fleur de bégonia.



Parmi les créations sans alcool, le **Pomodo Amore** penche du côté de l'été méditerranéen, en mariant les saveurs solaires d'un gaspacho filtré et les nuances végétales d'un sirop d'origan maison, le tout relevé d'une infusion au tamarin et d'un rim de sel fumé et épicé. Doux et floral, l'**Apple blossom** est un mocktail fruité aux pointes torrifiées qui assemble un jus de pommes Pink lady maison, sirop de sésame, et verjus de Siorac, eau de rose et feuilles de Rose.





ISSAC ROMERO CHEF NOMADE

Né en 1982 à Mexico, Issac Romero grandit au croisement des cultures et des arts. Formé aux arts visuels au Mexique puis à New York, il développe une sensibilité esthétique forte qu'il transpose aujourd'hui naturellement dans sa cuisine, qu'il veut précise et vivante.

Autodidacte assumé et fraîchement parisien, il se lance en tant que chef à domicile à l'aube de la vingtaine. Il part ensuite au Japon, où il se forme pendant deux ans aux côtés de Mr Saito Yuta, chef emblématique du mythique Sushi Saito à Tokyo. Cette immersion transforme en profondeur sa pratique : il y apprend le travail du poisson, la maîtrise du saké, ainsi que les techniques de conservation et de fermentation.

De retour en France, il fonde Holiday Café aux côtés de Franck Durand, comme un trait d'union entre carnet de voyage et manifeste pour un art de vivre hédoniste. Il y mêla recherche esthétique, cuisine de saison et création contemporaine. Puis il participe à l'ouverture d'Onii San, un izakaya moderne, avec les restaurateurs Arthur Cohen et Olivier Léone. Avec la cheffe Risa Ichimaru, ils fusionnent tradition japonaise et cuisine de partage inventive.

Il rejoint le groupe Recevoir en 2024 au poste de chef exécutif du restaurant Fabula, aux côtés de Thomas Chisholm. La suite s'impose comme une évidence. Entre racines mexicaines, rigueur japonaise et poésie française, Issac Romero défend chez Joli une cuisine d'auteur contemporaine, lisible, engagée et profondément humaine.



CLÉMENT BROUSSET *ESTHÈTE AU BAR*

Passionné par les savoir-faire artisanaux, gourmet intarissable et animal social, la découverte des métiers du bar fait l'effet d'une révélation. Il commence sa formation au Capu Biancu en Corse du Sud puis prend la direction du bar au Lux Saint Gilles sur l'île de la Réunion.

Clément affine ensuite son expérience en tant que chef barman événementiel au sein du très trendy Syndicat Cocktail Club jusqu'en 2024. Chacun de ses cocktails révèle son goût pour les dressages graphiques et minimalistes. Ses créations reflètent la richesse d'un parcours aux airs de voyage initiatique, dont il tire un goût pour les associations complexes et inédites.



PALOMA LAGUETTE EXCELLENCE ET INDÉCENCE



Paloma Laguette tient sa rigueur de ses débuts à Londres au sein du Sketch de Pierre Gagnaire. Elle poursuit sa formation à Paris auprès de Sébastien Gaudard, en parallèle d'un cursus chez Ferrandi traversé avec brio. Félicitations en poche, **Paloma** s'aguerrit sur le marbre de la pâtisserie Pain de Sucre, dont elle deviendra cheffe pâtissière deux ans plus tard. Avidée de découvertes et de challenges, elle intègre ensuite la brigade de Michel et Sébastien Bras à la Halle aux grains, au cœur de la Bourse de Commerce à Paris. Elle rejoint le groupe Recevoir en tant que cheffe pâtissière en 2023, en charge créations sucrées des restaurants du groupe, **Les Petites Mains**, **Fabula**, et **Songes**.

JOLI

UN RESTAURANT D'HISTOIRES

AU MUSÉE CARNAVALET - HISTOIRE DE PARIS
16 RUE FRANCS-BOURGEOIS, 75003 PARIS

Diners

Du Mardi au Samedi
de 19h00 à 1h

Site web & réservations
joli-restaurant.fr

Mail
infos@joli-restaurant.fr

Instagram
[@joli.restaurant](https://www.instagram.com/joli.restaurant)

Une offre de snacking est disponible dans les
jardins du Musée Carnavalet, la journée, en
libre-service,
du mardi au dimanche de 10h00 à 18h00.

Accès
Musée Carnavalet - Histoire de Paris
23, rue de Sévigné 75003 Paris