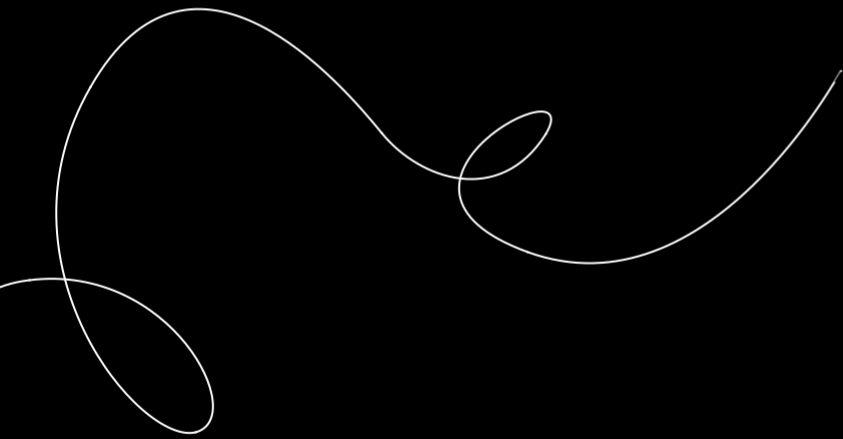


# *Polichinelle*



DO 2<sup>SSIE</sup> 0<sup>RD</sup> 2<sup>EPR</sup> 1<sup>ESSE</sup>

# Le buffet

## LÉGUMIER

Un bu et bon, beau et vivant, vous en avez rêvé ?  
Steve Burggraf et Christophe Michalak l'ont fait.

Le fondateur de Big Fernand et le grand pâtissier relèvent le défi en sortant leur Polichinelle du tiroir. Cuisine de saison, légumière, ultra gourmande et accessible, telle est la promesse de ce bu et d'un genre nouveau.




# Une histoire

## D'AMITIÉ

Pourquoi les bu ets sont-ils si rarement satisfaisants ? Ou trop chers ? Alors même que le principe du bu et devrait être une formidable promesse de rapidité et de convivialité. Pourquoi les tables o ciellement végétariennes manquent-elles souvent d'attrait ? Comment proposer un répertoire légumier auquel même le plus grand des viandards ne saurait résister, **sans se ruiner** ?

Histoire de ne surtout pas se simplifier la vie, Steve et Christophe ont donc décidé de créer le lieu qui pourrait permettre de répondre à ces questions. Tout a commencé dans le XV<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Ils étaient « voisins de bureau » - Le Big Fernand historique est installé rue du Faubourg Poissonnière, tout à côté du **navire amiral** et du laboratoire de Christophe Michalak - ils sont devenus amis. Parce qu'ils avaient tout pour s'entendre : le goût pour les grandes tablées et les plats de partage, une passion commune pour le service, un appétit de nouveauté sans cesse renouvelé et l'ambition d'o rir une cuisine légumière gourmande.





Pas de viande ni de poisson, donc, chez Polichinelle mais tout un répertoire légumier et gourmand qui s'articule ainsi autour de 5 entrées, 5 plats, 5 desserts, répartis en 5 grandes « familles », côté salé comme sucré. Au fil des saisons, en fonction de ce que la nature propose, Polichinelle offre un buffet original et gourmand, au menu : salade César, cheesecake au chèvre fumé et à la menthe, tempuras de légumes de saison... Ce qui donne, au hasard : une panna cotta de tomates, parmesan, origan brûlé & condiment de framboises, que l'on imagine très bien faire suivre d'une aubergine panée au miso & ses frites sauce miso à la moutarde au miel.



Côté sucré, Christophe Michalak nous présente ses familles de cœur : « LA mousse au chocolat - j'ai mis un temps fou à parvenir au résultat que je voulais, mais ça y est ! - le large plat en cuivre, à l'ancienne, qui peut contenir par exemple un tiramisu frais, au confit de framboise, biscuit pain de Gênes et crème à la fleur d'oranger, et les desserts individuels, tels le chou exotique avec sa crème vanille. Un petit air de délice old school plane-t-il au-dessus de ce Polichinelle ? Certainement, mais proposé version moderne, frais, et intraitable quant à la qualité et la traçabilité des produits.



# Le rayon

## VERT

Le potager sur le toit est le poumon du projet, **1500 mètres carrés**, cultivés sans pesticides, essentiellement dévolus aux aromates, que l'on retrouvera aussi bien en cuisine que dans les cocktails concoctés par la talentueuse Jennifer Le Néchet (championne du monde de cocktails 2016, aujourd'hui aux commandes du Mino, à Ménilmontant). Elle propose une carte succincte avec des alcools 100% français, à forte teneur en fruits, légumes frais et herbes de saison. On y trouvera aussi une version des cocktails «sans alcool». Surprenants et accessibles, ses mocktails de saison sont délicieusement « déculpabilisants ». Le mocktail «Césure comme un lundi» composé de jus de pastèque, citron jaune et basilic se transforme en un tour de main en un délicieux cocktail «Césure comme un samedi» quand la vodka Fair au quinoa rentre en scène.

**Certains produits qui composent la carte sont issus de l'agriculture biologique**, de saison et locaux. Pas de risque de croiser une tomate en Janvier. La carte des vins est frappée du même sceau. En e et, une majorité sont issus de l'agriculture biologique voire de la biodynamie.

On y retrouve, pour n'en citer que quelques-uns, les talents de Pascal Jolivet (Sauvignon IGP de la Loire), Georges Descombes (Morgon), Maison Herout (Cidre AOC du Contentin Bio). Et pour les amateurs de vins naturels, pas de panique, une petite sélection est également proposée.



# Droit dans

## LE BUFFET

Installé au sein de l'Hôtel Yooma dans le quartier de Beaugrenelle, Polichinelle est une adresse surprenante, tant pour les yeux que pour les papilles. Imaginé par OA - O cine d'Architecture, c'est un lieu de vie qui compte 112 couverts. L'esprit en est moderne et cosy à la fois, empruntant aux codes du théâtre, mais dans l'idée d'une pièce qui se jouerait dans un palace parisien : une salle comme un grand foyer ouvert avec d'immenses lustres virevoltants, de profonds canapés XXL posés sur des tapis en laine et surplombés de cascades de plantes tombantes. Le bu et monte sur scène chaque jour il est « revisité » dans le sens où l'on en a gardé l'essence : la profusion, le plaisir de voir ce que l'on choisit, la rapidité, tout en ayant à cœur un service élégant. Ainsi, chaque poste de cet immense (10 mètres !) monolithe de marbre blanc est « doublé » de façon à ce qu'il ne manque de rien. Il est la véritable vedette de l'établissement. Visible aux quatres coins de ce lieu de vie vous pourrez profiter de ce spectacle. Et, derrière les grandes baies vitrées, une immense terrasse de 70 couverts accueillera les parisiens en quête d'une douce quiétude. Avec un bel aperçu sur la Dame de Fer, cette terrasse est le lieu de rendez-vous idéal pour siroter un cocktail durant les beaux jours.

Rien n'a été laissé au hasard, tout a été pensé pour le plaisir. La fête peut commencer. Polichinelle, ce n'est plus un secret, mais un ami qui vous veut du bien.



51 quai de Grenelle 75015 Paris  
Au RDC de l'hôtel Yooma

Déjeuner / 26€ entrée/plat ou plat/dessert Déjeuner / 32€ entrée/plat/dessert

Dîner / 47€ en illimité (hors boisson)

Brunch / 54€ en illimité (hors boisson)

Cocktail / à partir de 8€