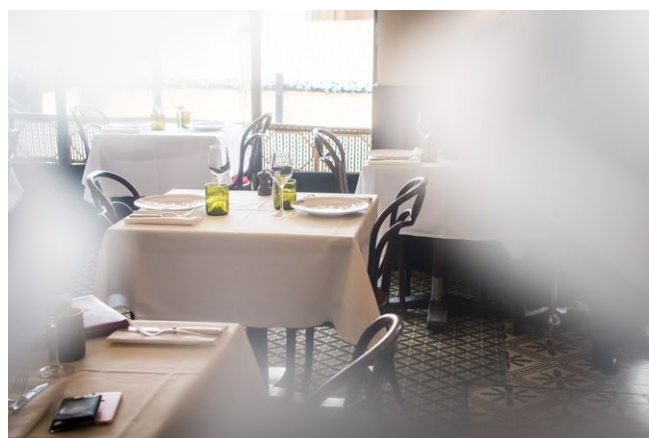


CAROLE COLIN ET DENIS JAMET, PROPRIÉTAIRES  
ASSOCIÉS DU RESTAURANT LES CLIMATS, DE LA CAVE  
DES CLIMATS ET DU BISTROT CHEZ MONSIEUR SONT  
HEUREUX D'ANNONCER LA RÉOUVERTURE DE LEURS  
ÉTABLISSEMENTS DEPUIS LE 9 JUIN 2021.

« Nos équipes sont dans les starting-blocks, impatientes de remettre le tablier et de démarrer dans la bonne humeur cette nouvelle étape » souligne Carole Colin.



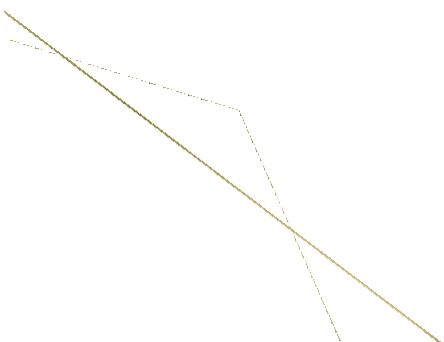
**LES CLIMATS,**  
LE RESTAURANT ÉTOILÉ \_\_\_\_\_

**La CAVE des CLIMATS,**  
LA CAVE À BOIRE ET À MANGER \_\_\_\_\_

**Chez MONSIEUR,**  
LE BISTROT-CHIC \_\_\_\_\_

**ZOOM,**  
SUR LES JEUNES TALENTS DE BOURGOGNE \_

PROGRAMME DES  
DÉGUSTATIONS JT 2020



# LES CLIMATS, LE RESTAURANT ÉTOILÉ

---

Depuis le 9 juin, le restaurant Les Climats a repris le service en salle le midi et le soir (couvre-feu 23h), ainsi que dans son jardin-terrasse, ouvert le midi uniquement lorsque le temps le permettra. Doté de 40 places assises, c'est un petit havre de paix et de verdure, idéal pour un déjeuner à l'écart du tumulte de la ville.



Pour célébrer cette réouverture, le Chef Emmanuel Kouri a imaginé un menu estival riche en couleurs et en saveurs et tout en légèreté.

## SA CARTE PROPOSE :

3 entrées mettant à l'honneur de beaux produits de saison : la Tomate « noir de Crimée », une Tartelette de petits pois au Caviar d'aquitaine ou encore un Bonite de Saint Jean de Luz et artichaut camus ;

2 plats autour du poisson, le Saint-Pierre des côtes bretonnes et le Rouget de roche et 2 plats autour de la viande, avec un riz de veau doré au sautoir et un canard au sang à la cuisson rosé ;

3 desserts qui feront voyager les gourmets : Chocolat « Grand Cru » au baies de la passion, Fraise Anais au basilic japonais et Cédrat de l'Île de Beauté.



“

« J'ai profité de cette longue pause pour aller à la rencontre de producteurs en France, notamment dans ma région de prédilection, le Sud-Ouest. J'ai également passé beaucoup de temps sur les marchés, pour échanger et déguster un maximum de produits. Je redémarre cette saison avec une énergie décuplée, l'envie de rattraper le temps perdu et une audace nouvelle qui se traduit dans des choix de produits encore plus identitaires comme cette entrée avec du caviar d'Aquitaine en provenance du bassin d'Arcachon dans ma région, explique le Chef de 34 ans.

« Avec l'arrivée de l'été, j'ai souhaité mettre en avant des produits vivants, cuisinier des légumes savoureux avec des herbes fraîches, colorées et odorantes. Nous avons choisi avec soin des produits de saison comme la tomate, le petits pois, l'artichaud, ou encore mon dernier coup de cœur, une pomme de terre extraordinaire, appelée la Délicatesse », conclut-il.

Le menu déjeuner (à 49 € sur un choix de 2 entrées / 2 plats / 1 assiette de fromages ou un dessert), fait également la part belle aux produits de saison : truite de banka en bellevue, merlu de ligne et melon charentais aux fleurs de sureau.

## À LA CARTE

DU RESTAURANT LES CLIMATS EN CE MOMENT, LE CHEF A UN PENCHANT POUR



### Entrée

« UNE ASSOCIATION  
AUDACIEUSE »

Tartelette de petits pois au  
Caviar d'aquitaine  
Faisselle légèrement foisonnée  
à l'huile de citron, petits pois  
Lincoln assaisonnés aux grains  
de caviar d'aquitaine, 42€



### Plat

« INSPIRÉ D'UNE RECETTE  
DE MA GRAND-MÈRE »

Ris de veau  
Doré au sautoir, tomate  
Datterino aigres douces et  
amandes fraîches, jus court aux  
olives de Lucques, 62€



### Dessert

« UNE ASSOCIATION CITRON ET  
HERBES...TOUT CE QUE J'AIME »

Cédrat de l'île de beauté  
Parfait de yaourt givré, sorbet infusé à  
l'estragon, meringues et écorces de  
cédrat légèrement confites, 22€



## A PROPOS DU RESTAURANT LES CLIMATS

Ouvert au printemps 2013, l'établissement est un site inscrit pour son architecture Art Nouveau. Situé juste derrière le Musée d'Orsay, il consacre l'intégralité de sa carte des vins à la Bourgogne, dont les parcelles, les fameux « Climats », sont classées depuis 2015 au patrimoine mondial de l'UNESCO. Pour accompagner cette vertigineuse carte des vins (un livre de 300 pages réédité chaque année avec plus de 2800 références fruits du travail de près de 300 vignerons bourguignons et un plus de 20 000 bouteilles en stock), Les Climats propose une cuisine gastronomique fine et élégante, récompensée depuis 2015 par une étoile Michelin.

## LES CLIMATS

# RÉOUVERTURE

LE 9 JUIN 2021

*Ouvert du mardi au samedi*

- Déjeuner : de 12h15 à 13h45  
*(dernières arrivées)*
- Dîner : de 19h à 20h15  
*(dernières arrivées - Couvre-feu à 23h)*
- Menu déjeuner à 49 € / personne

*Découvrir la carte : [www.lesclimats.fr](http://www.lesclimats.fr)*

# La CAVE des CLIMATS,

## LA CAVE À BOIRE ET À MANGER

Depuis le 9 juin, la CAVE a repris son activité Bar à Vin, Cave à manger, Apéritifs gourmands, Pause déjeuner et dégustations. Le duo sommeliers-cavistes Franck-Emmanuel et Mélinda accueillent les gourmets du mardi au samedi, de 10h à 23h, avec de nouvelles cuvées à découvrir et un programme de dégustation autour de la toute dernière promotion des Jeunes Talents de Bourgogne.



**LA CARTE** offre aux clients des produits gourmands 100% français provenant d'artisans et producteurs reconnus :

Côté « Mer », des sardines millésimées de La Compagnie Bretonne, de la truite fumée tranchée main de la Maison Barthouil.

Côté « Terre », on retrouve une Burrata à la truffe noire, un saucisson sec entier de la Maison Conquet

Enfin côté « Veggie », une crème d'artichauts ou encore une tapenade verte aux amandes de L'épicurien.



## A PROPOS DE LA CAVE DES CLIMATS

A 100 m du restaurant, Carole Colin et Denis Jamet ont ouvert, en 2016, le lieu pouvant répondre à ceux rêvant de rapporter à la maison les vins choisis par Les Climats.

Située au 35 rue de Verneuil, La Cave des Climats propose ainsi une sélection de quelques centaines de références de la caverne d'Ali Baba de la rue de Lille. Mais si les Bourgognes dominent (à 60%) les rayons de cet antre chaleureux, ils n'en ont pas l'exclusivité.

Fonctionnant aux coups de cœur, la cave confiée à Franck-Emmanuel Mondésir et Mélinda Groguelin, tous 2 sommeliers, s'enrichit de fiocons qui « nous mettent à genoux ».

Parmi cet assortiment de haut-vol, de merveilleux fiocons de champagnes d'auteurs (Egly-Ouriet, Agrapart, Savart), avec une nouveauté, la maison Leclerc-Briant qui gère 9ha de vignes en biodynamie. On trouvera également côté bulles des crémants ciselés de Christian Binner en Alsace ou les Pétillants naturels du Domaine des Marnes Blanches du Jura, sans oublier les crémants gourmands de Picamelot en Bourgogne.

Du côté de la Bourgogne justement, les amateurs de vins authentiques retrouveront les vins des domaines de Claire Naudin, de Simon Bize, de Jean-Marc Vincent, d'Etienne Sauzet ou encore de Sylvain Pataille, entre autres les vigneron talentueux.

Et pour les autres : les vins de Provence du Clos Cibonne à base de Tibouren, un cépage typiquement provençal, les vins Corse du domaine Vaccelli dont la réputation n'est plus à faire et les étonnants Chenin de La Folie-Lucé sur l'appellation Saumur.

Enfin, pour les spiritueux, la CAVE possède une impressionnante collection de Chartreuse et vient de recevoir les whiskies de Michel Couvreur.

LA CAVE DES CLIMATS \_\_\_\_\_

**RETOUR DU BAR À VIN**  
**LE 9 JUIN 2021**

35 rue de Verneuil - 75007 Paris  
T : 01 42 33 87 94

*Nouveaux horaires à partir du 9 juin :*  
*de 10h à 23h du lundi au samedi*  
*Découvrir la carte : [www.lesclimats.fr](http://www.lesclimats.fr)*

# Chez MONSIEUR, LE BISTROT-CHIC

---

Le bistrot typiquement parisien de Carole et Denis accueille depuis le 19 mai 2021 un nouveau Chef, Naoya KANATANI. C'est la toute première place de Chef pour ce japonais de 38 ans, passionné de cuisine française, qui fût le second du chef étoilé Emmanuel Kouri depuis son arrivée aux CLIMATS en décembre 2018. Avant d'arriver aux CLIMATS, il a fait ses classes au Japon puis à Paris, notamment Chez Taillevent. Le bistrot se dote d'une nouvelle carte imaginée à 4 mains par Naoya KANATANI et Emmanuel KOURI.



“

Les deux Chefs partagent une même sensibilité culinaire et sont toujours à la recherche de finesse et de précision dans leur cuisine. Un impératif pour les 2 Chefs : la mise en valeur des produits de saison.

« Je suis très heureux de cette première place de chef et de continuer également de travailler aux côtés du Chef Kouri. Cette nouvelle expérience va me permettre de m'exprimer dans une cuisine traditionnelle revisitée ; Chez Monsieur est l'endroit parfait pour cela. Je vais apporter une légère touche japonaise afin de mettre en valeur cette cuisine de bistrot, reflet de la Gastronomie française », explique Naoya Kanatani.

# À LA CARTE

Les entrées sont gourmandes et légères, avec des escargots de Bourgogne au beurre-blanc servis en coquille, un œuf parfait bio, asperges vertes, chorizo bellota et oignons frits, un maquereau à la framboise, betterave rouge et crème raifort ou encore un velouté froid de petit pois et menthe, chèvre frais et croutons.

Les plats, se présentent toute en tradition revisitée, avec un lieu jaune de ligne, écrasée de pomme de terre, poules de Bouchot et jus de coquillage safrané, une épaule d'agneau confie, artichaud poivrade, courgette rôtie et jus d'agneau citronné, sans oublier la mythique Blanquette de veau « Chez Monsieur » servie en cocotte.

Les desserts, quant à eux, restent indémodables et intemporels avec ces profiteroles fraîches au véritable chocolat chaud ou encore un cheesecake crémeux à la fraise et sa glace au basilic sans oublier les merveilleuses crêpes Suzette.



## A PROPOS DU BISTROT CHEZ MONSIEUR

### UNE AMBIANCE TYPIQUEMENT PARISIENNE

Niché au cœur d'une petite rue tranquille du 8ème arrondissement, voici des lustres que Chez Monsieur (Royal Madeleine) dessine le paysage gourmand du quartier de la Madeleine. L'histoire commence au début du 20ème siècle. D'abord bougnat servant le charbon, vin et café, l'endroit s'embourgeoise juste après la guerre pour devenir restaurant.

On ne peut s'y tromper, la jolie devanture annonce l'entrée d'un bistrot typique et lorsque qu'on pousse la porte, tout est là : le grand comptoir en zinc, les banquettes en velours grenat, l'élégance des tables, l'argenterie et la vaisselle aux armes de la Maison. D'élégantes parois amovibles permettent de créer des alcôves et de préserver ainsi une intimité à table.

L'ambiance y est trépidante au déjeuner et plus feutrée le soir, mais conservant toujours l'atmosphère chaleureuse du bistrot.



CHEZ MONSIEUR

## RÉOUVERTURE

LE 9 JUIN 2021

11 rue du Commandant Saint-Georges  
75008 Paris

T. 01 42 60 14 36

*Ouverture du lundi au vendredi*

- Déjeuner : 12h à 14h30

- Dîner : 19h à 22h (Couvre-feu à 23h)

*Découvrir la carte : [www.lesclimats.fr](http://www.lesclimats.fr)*

# ZOOM, SUR LES JEUNES TALENTS DE BOURGOGNE

Les Trophées des Jeunes Talents sont un peu les « Césars », dans la catégorie Espoir, des jeunes viticulteurs Bourguignons. Réservés aux vigneron·ne·s de moins de 40 ans ou installés depuis moins de 5 ans, ils couronnent chaque année depuis plus de 25 ans, les nouvelles pépites des 7 vignobles de la Bourgogne.

Chaque année, Carole Colin et Denis Jamet ont à cœur de mettre en valeur ces étoiles montantes de la Bourgogne, en organisant une grande dégustation aux Climats.



Pour cette année 2021 un peu particulière, il a fallu composer autrement en proposant

- de venir rencontrer un duo ou un trio de lauréats de Jeunes Talents 2020 à la CAVE des Climats sur 3 samedis de fin juin et début juillet ;
- et de déguster une sélection de leurs cuvées, servies au verre, au restaurant Les Climats pendant tout l'été.

- Pour le Chablisien : Fabien DAUVISSAT - Domaine Jean DAUVISSAT
- Pour le Grand Auxerrois : Valentin VERNIN - Domaine Houblin-Vernin
- Pour la Côte de Nuits : François AMBROISE - Maison AMBROISE frère & sœur
- Pour la Côte de Beaune : William WATERKEYN - Domaine JESSIAUME
- Pour la Côte Chalonnaise : Félix DEBAVELAERE - Domaine des ROIS MAGES
- Pour le Mâconnais : Elodie BRENOT BERANGER - Domaine DE NAISSE
- Pour le Beaujolais : Benoît ROCHE - Domaine du Champ de la Croix

# PROGRAMME DES DÉGUSTATIONS JT 2020

## Samedi 26 juin 2021 :

- Valentin VERNIN - Domaine Houblin-Vernin (Migé)
- Élodie BRENOT-BERANGER - Domaine DE NAISSE (Laizé)
- Benoît ROCHE - Domaine du Champ de la Croix (Denicé)

## Samedi 3 juillet 2021 :

- François AMBROISE - Maison AMBROISE frère & sœur à (Premeaux-Prissey)
- William WATERKEYN - Domaine JESSIAUME (Santenay)

## Samedi 10 juillet 2021 :

- Fabien DAUVISSAT - Domaine Jean DAUVISSAT (Chablis)
- Félix DEBAVELAERE - Domaine des ROIS MAGES (Rully)

## HORAIRES DÉGUSTATIONS :

14H30 - 18H à la CAVE des CLIMATS

*Entrée Libre*

3 vins (et plus) présentés par vigneron

NB : Le programme et toutes les infos sur les domaines et les vins à déguster sont en ligne sur notre site et celui de la CAVE des CLIMATS. Ils vous seront également envoyés par e-mail via nos "Brèves de Cave"...

*Adresse CAVE des CLIMATS :*  
35 rue de Verneuil, Paris 7e

