

VESPER

LA RENAISSANCE DU VESPER, L'IZAKAYA CONTEMPORAIN DU 7^e, SOUS LA DIRECTION DU CHEF ROUDY PETERSEN

Au pied de l'École Militaire, Vesper s'impose comme l'adresse la plus glamour du 7^e arrondissement de Paris. Troisième établissement du Fitz Group après Fitzgerald et Abstinence (le groupe dirigé par Guillaume Bénard comprend également la Fontaine Gaillon et le Hollywood Savoy), Vesper réinvente les codes du quartier avec une nouvelle proposition culinaire japonaise audacieuse proposée par le chef Roudy Petersen.



UNE NOUVELLE ÈRE POUR VESPER EN MODE NIPPON

Avec l'arrivée du chef à la carrière internationale Roudy Petersen, le Vesper, ce restaurant premium de la rive gauche au nom inspiré d'un cocktail mythique (et du personnage interprété par Eva Green dans le James Bond "Casino Royale"), renaît et devient la destination glamour incontournable à Paris pour tous les amoureux de la cuisine japonaise contemporaine, où quand l'excellence de la cuisine nipponne rencontre la précision et le raffinement à la française.

ROUDY PETERSEN — UN CHEF INTERNATIONAL

Chef au parcours international, Roudy Petersen signe la renaissance du Vesper. Formé dans les plus grandes maisons étoilées, il a collaboré avec des chefs de légende tels que Guy Savoy et Pierre Gagnaire. Avant de rejoindre Paris, il a dirigé le prestigieux Catch, à Doha et Abu Dhabi, le restaurant du Louvre d'Abu Dhabi et enfin a été le chef exécutif des restaurants Zuma en Europe durant 2 années où il s'est illustré par une cuisine japonaise alliant exigence, émotion et technicité.

Aujourd'hui, il apporte au Vesper sa vision cosmopolite et son exigence du détail, pour transformer chaque dîner en expérience sensorielle. Tout au Vesper repose sur la cuisine japonaise, où finesse, précision et créativité se rencontrent dans chaque plat.



UNE CUISINE JAPONAISE CONTEMPORAINE ET SENSORIELLE



Chez Vesper, la cuisine japonaise se réinvente désormais avec précision, fraîcheur et créativité. Les sushis et sashimis sont d'une qualité exceptionnelle, réalisés avec des poissons sélectionnés selon les arrivages du jour.

Dès les premières bouchées, l'expérience s'annonce audacieuse. Le riz croustillant au duo de tartares de thon et de saumon, relevé de shiso et de wasabi, incarne parfaitement la signature du lieu : une maîtrise des textures et un équilibre subtil entre tradition et innovation.

Les croquettes de black cod et patate douce séduisent par leur fondant délicat, tandis que les rock shrimp à la mayonnaise au yuzu enveloppés d'une feuille de shiso apportent une touche de fraîcheur et d'élégance.

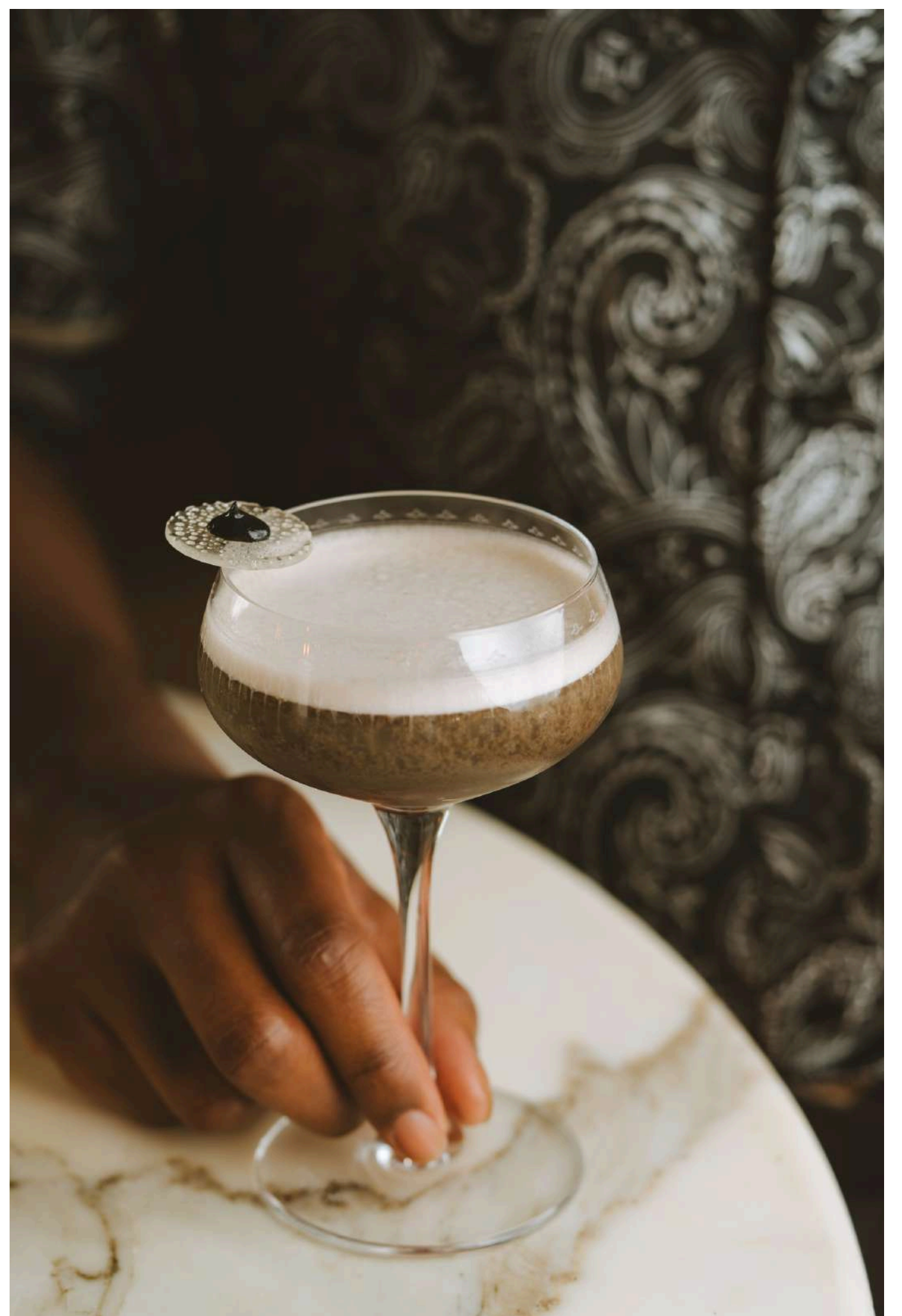
Parmi les plats à partager, le black cod caramélisé au miso s'impose comme un incontournable, à la fois doux et profondément umami. Le porc ibérique au yuzu kosho et à la sauce truffée révèle une audace franco-japonaise inattendue, tandis que les côtelettes d'agneau au barbecue, relevées d'un yuzu-togarashi, offrent un voyage sensoriel d'une rare intensité.

Pour accompagner ces créations, les aubergines au miso ou les broccolins grillés à la sauce miso épicée prolongent cette harmonie des saveurs, entre délicatesse et caractère. Quant aux desserts, ils prolongent le voyage — cheesecake au matcha, coulis de mandarine, fondant au chocolat ou créations du moment, alliant douceur et inventivité.



UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE TOTALE QUI SE POURSUIT JUSQU'AU BAR A COCKTAILS

Dans la continuité de sa vision d'un izakaya japonais contemporain, le Vesper célèbre aussi l'art du cocktail comme une véritable cérémonie. Derrière le comptoir, la précision des gestes rejoint la poésie des saveurs : chaque création devient un voyage liquide, un dialogue entre esprit japonais et influences modernes.



Le Matcha Fizz ouvre la danse avec la fraîcheur végétale du matcha, mêlée à la rondeur de la vodka Belvedere et à la douceur d'un sirop de vanille. Un équilibre délicat entre tonicité et apaisement, à l'image du Japon contemporain.

Plus exotique, le **Velours Nippon** enveloppe le palais d'une texture soyeuse où le rhum Eminente rencontre le lait de coco et le sirop d'azuki — cette touche de haricot rouge sucré qui rappelle la pâtisserie japonaise — relevé par la profondeur d'une crème de cassis.

Pour les amateurs de sensations plus audacieuses, le **Rouge Geisha** allie la puissance fumée du mezcal Madre à la sensualité florale du bissap et de la fleur d'hibiscus. Une création vibrante, envoûtante, presque théâtrale.

Enfin, **le Susanoo**, inspiré du dieu des tempêtes, marie tequila Volcan et Mikanshu Nigori dans une onde fruitée de cranberry et de yuzu, tandis que le **Vesper Garden** offre une parenthèse herbacée et lumineuse — un jardin liquide où le gin Hendrick's s'épanouit entre concombre, basilic et ginger beer.

Chez Vesper, le cocktail devient une expression artistique à part entière : entre maîtrise des arômes et liberté créative, chaque verre raconte un fragment du Japon réinventé.

UN LIEU SIGNÉ STUDIO LAZARO



Confiée au Studio Lazaro, la décoration du Vesper impose son caractère dès le premier regard. L'architecture d'intérieur joue sur les contrastes : - plafond en bois blond au cannage japonais, - mosaïque en marbre tropical au sol, - banquette ondulante en velours, - papiers peints House of Hackney et Pierre Frey, - luminaires uniques, véritables œuvres d'art.

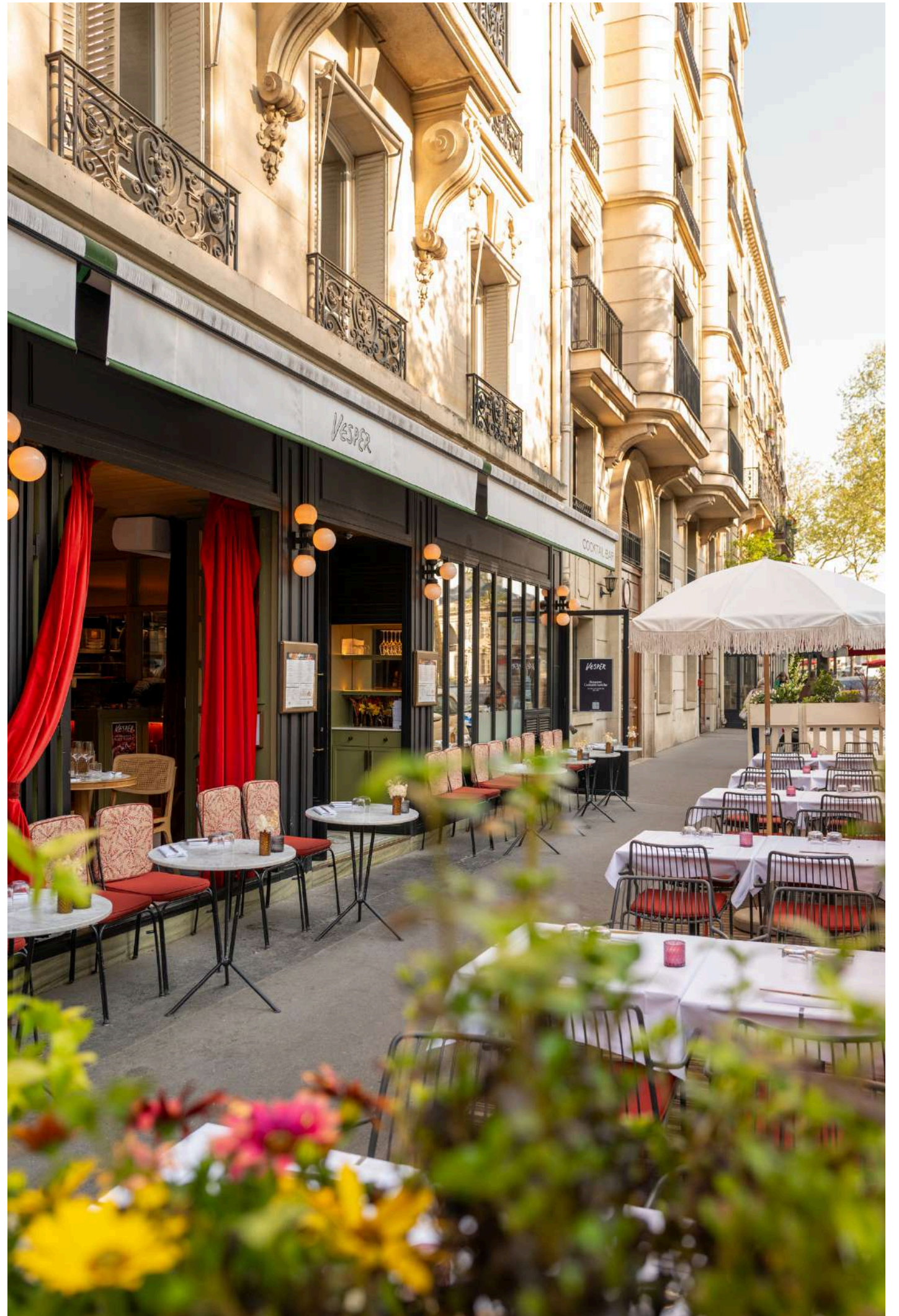
Au centre, un bar iconique structure l'espace entre la salle principale et une salle plus intime au plafond miroitant. Au fil de la soirée, le lieu se transforme, évoquant un jardin mi-secret mi-fantasmagorique.

DEUX SALLES, DEUX AMBIANCES

Vesper offre une double ambiance : la salle principale, vivante, lumineuse, centrée autour du bar, parfaite pour un apéritif ou une soirée informelle autour de cocktails et de sushis ; et la salle arrière, plus intimiste, idéale pour un dîner à la carte en toute élégance.

UNE TERRASSE VÉGÉTALISÉE DES 17H

Dès que le soleil pointe, la terrasse devient le spot à ciel ouvert du 7^e arrondissement. Végétalisée, chic et animée, elle s'impose comme un repère de la rive gauche pour toute une clientèle locale et élégante. On y vient boire un verre, grignoter des sushis ou entamer sa soirée avant de prolonger l'expérience dans le salon ou autour du bar. Une adresse où glamour et saveurs fusion cohabitent avec naturel.



VESPER, L'ÉCRIN TRENDY DES ÉVÈNEMENTS D'EXCEPTION



Say Who / Jean Picon

Guillaume Benard, Aline Resplandes, Roudy Petersen

Vesper s'impose comme une adresse incontournable pour les grandes marques et soirées exclusives. Des maisons prestigieuses comme Hermès et des médias iconiques tels que Vogue ont déjà choisi ce lieu pour leurs événements les plus mémorables. Influenceurs, créateurs et personnalités y découvrent un cadre chic, contemporain et vibrant, où gastronomie inventive, mixologie créative et design soigné se rencontrent pour transformer chaque soirée en expérience unique. Avec Vesper, chaque événement devient un moment signature, à l'image d'un Paris audacieux et élégant.

UNE PROCHAINE OUVERTURE AU DÉJEUNER ET AU BRUNCH TOUS LES DIMANCHES



Après avoir conquis les soirées parisiennes avec son ambiance chic et contemporaine, Vesper élargit désormais son horizon et ouvrira ses portes au déjeuner à partir du 12 novembre. Les convives pourront découvrir la même cuisine inventive, les cocktails signature et l'atmosphère raffinée qui font le succès du restaurant. Une nouvelle occasion de vivre l'expérience Vesper, entre gastronomie, design et convivialité. Enfin Vesper annoncera très prochainement le lancement de son brunch dominical.

VESPER