

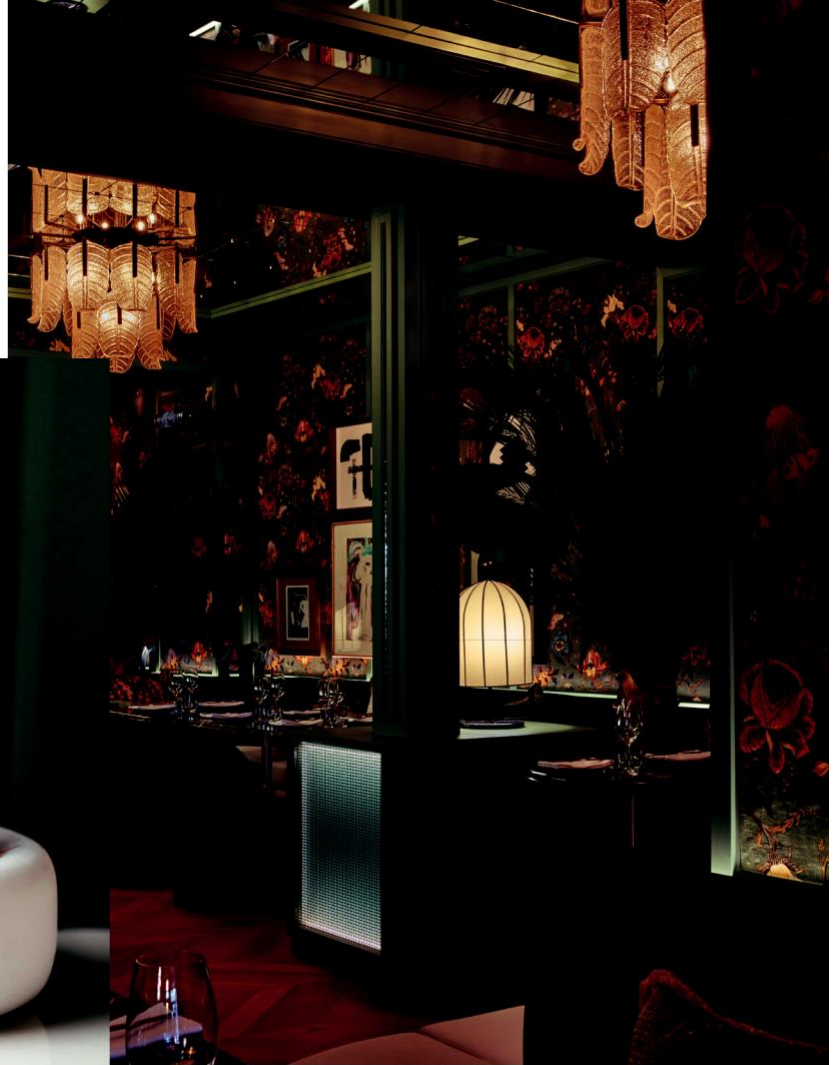
# VESPER

NOUVELLE TABLE FESTIVE  
DE LA RIVE GAUCHE



*Après Fitzgerald et Abstinence, Guillaume Benard et son Fitz Group inaugurent une troisième adresse et une toute nouvelle signature, festive et gastronomique, au cœur du 7ème arrondissement ronronnant. Bien décidé à sortir la rive gauche de sa torpeur dès le mercredi soir, Vesper dégage le trio magique : un cadre spectaculaire signé Studio Lazaro, la cuisine nikkei du Chef Lucas Felzine, et un line-up musical exclusivement féminin.*

# *VESPER, NOUVEAU LIEU CHIC ET FESTIF*



Baptisé du nom d'un cocktail qui sonne comme un présage - « soirée » en latin - Vesper s'inscrit comme une suite logique. À celle d'un Fitzgerald voisin des plus festifs les week-ends, à une envie gastronomique plus voyageuse mais tout aussi légitime que celle d'Abstinence, de l'autre côté du Champ de Mars. Conçu comme un trait d'union entre l'envie de faire la fête sans renier le plaisir à partager une bonne table, Vesper réconcilie fines gueules et noctambules, cultive toujours plus haut le sens du show. Au piano d'abord, avec une cuisine ouverte au premier plan et une exi-gence du sourcing et des techniques ; plus tard dans la soirée, avec la liberté de pousser les tables, d'assumer le retour du glamour avec un vrai sens du service.

**VESPER RESSUSCITE  
L'ESPRIT  
SAINT-GERMAIN,  
CELUI D'UNE FÊTE CHIC  
ET INSTINCTIVE.**

# UN CADRE ARCHI SINGULIER

Confiée au maestro espagnol de l'architecture d'intérieure Lazaro qui signe là sa première adresse en France, Vesper annonce la couleur et sa singularité comme en cuisine. Dans le choix des matériaux, d'abord. Avec le contraste d'un plafond en bois blond au cannage ins-piré d'un ryokan contemporain, installant le dialogue avec une mosaïque en marbre polie sur-mesure au sol, résolument tropicale.

Avec les velours cossus d'une banquette ondulante, des papiers peints à motifs signés House of Hackney ou Pierre Frey, des luminaires comme autant de pièces uniques, dans les carreaux de ciment d'une cuisine XXL et grande ouverte sur la salle, et jusque dans l'habil-lage du bar iconique qui vient délimiter la soirée filant, l'espace encore plus intimiste et feutré d'une salle au plafond miroitant.

Vesper fait durer le plaisir... Et au fur et à mesure que la soirée avance, l'atmosphère d'un jardin mi-secret mi-fantasmagorique, tient ses promesses. On oublie pour de bon la jungle urbaine pour se laisser gagner par le souffle végétal ambiant, par la chaleur diffuse d'une bande-son droite au cœur, et par le plaisir innocent de danser comme avant.

ET AU FUR ET À MESURE QUE LA SOIRÉE  
AVANCE, L'ATMOSPHÈRE D'UN JARDIN MI-  
SECRET MI-FANTASMAGORIQUE, TIENT  
SES PROMESSES.



*Lázaro Rosa-Violán, architecte d'intérieur et fondateur du studio du même nom.*

## QU'EST-CE QUI CARACTÉRISE VESPER ?

Ce-je-ne-sais-quoi d'ici et d'ailleurs... On a soigneusement évité les clichés du chic parisien. Vesper est un lieu sur-mesure, tout a été dessiné et pensé pour rompre avec ce qui existe. Et l'on retrouve cette touche médi-terranéenne indissociable du sens de la fête !

## QUEL A ÉTÉ VOTRE FIL CONDUCTEUR ?

Privilégier les matériaux bruts, et le travail des artisans. Créer une sorte de crescendo ambiant dès l'arrivée... au fur et à mesure que l'on avance et passe derrière le bar central, l'atmosphère change et l'énergie monte.

## QUELLES SONT VOS EXIGENCES QUAND VOUS IMAGINEZ UN LIEU ?

La plus importante et qui conditionne toutes les autres : créer la surprise ! Donner l'envie de revenir partager l'expérience avec ses amis.



# UNE CUISINE NIKKEI DE HAUTE VOLÉE

Portée par Lucas Felzine, Chef avant-gardiste qui inaugurerait la table fusion UMA il y a 10 ans, la cuisine de Vesper ressuscite pour de bon l'audace et le goût des contrastes de ce passionné de marinades et de cuisson au barbecue japonais. Une forte tête qui ne s'interdit rien, largement influencé encore par son passage chez le bouillonnant William Ledeuil, bien avant d'aiguiser son goût des techniques chez Alain Passard et au Shan-gri La Paris.

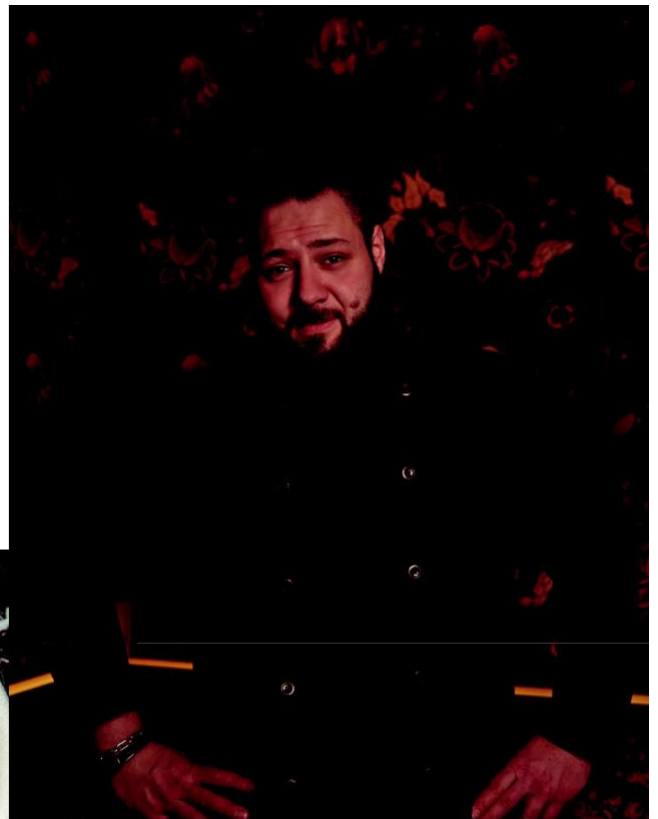
Fou de l'épure nipponne, fasciné par les couleurs et la fraîcheur qui se dégagent de la cuisine sud-américaine, il revient ici à sa cuisine de cœur : une gastronomie d'influence nikkei, mais bien ancrée dans le terroir français. Des viandes de producteurs, un poisson de petite pêche... chaque plat joue la surprise, dévoile son jeu d'aromatiques soigneusement sélectionnées chez El Inti, et reste concentré autour d'un même produit d'excellence.

Chaque ingrédient a sa raison d'être, pas de superflu mais une volonté d'aller à l'essentiel. A l'image de son plat signature : un gyoza de canard au miso et koji, servi avec une crème de Wasabi. Une recette qui requiert cinq jours de travail et combine ce qui résume bien la table de Vesper : marinade et cuisson du soleil le-vant, technique française et assaisonnement péruvien. Même parti pris fort pour les desserts du jeune chef-pâtissier Rémi Guérin, avec pour signature, un millefeuille chocolat, avocat et sobacha et en guise de classique, les mochi « maison » qui suivront les saisons...

Pour les inconditionnels, le maître sushi Mitsuo Miyauchi, passé par Kinugawa à Paris, décline tous les jours une vingtaine de références de sashimi, temaki et sushi. Un savoir-faire « à la minute » à partager sans modération.

FOU DE L'ÉPURE NIPPONE,  
FASCINÉ PAR LES COULEURS  
ET LA FRAÎCHEUR QUI SE DÉGAGENT DE LA  
CUISINE SUD-AMÉRICAINNE, IL REVIENT ICI À  
SA CUISINE DE CŒUR :

UNE GASTRONOMIE D'INFLUENCE  
NIKKEI, MAIS BIEN ANCRÉE  
DANS LE TERROIR FRANÇAIS.



# AGATHE POTEL, CHEF-BARMAID

Après 4 ans passés à jouer du shaker derrière les bars d'initiés à Londres et Berlin, elle rentre avisée pour se frotter aux créations les plus folles d'un Paris en ébullition.



Fin prête à imaginer de nouvelles recettes, piochant chacune parmi les épices ou saveurs d'Amérique La-tine ou du Japon, elle accorde désormais sa curiosité naturelle aux instincts 'fusion' du Chef Lucas Felzine. Avec pour principe de ne jamais sacrifier au juste équi-libre, de viser le goût et la texture bien avant le storytel-ling et les artifices superflus. Résultat : c'est une carte de 10 cocktails et une centaine de spiritueux qui viennent nourrir son terrain de jeu.

Parmi les futurs iconiques : le Vesper Martini cher à James Bond et légèrement réinterprété, le shamania à base de Gin shiso, matcha et mousse de jasmin, le Ron Condor, un Milk Punch clarifié au lait de coco pour si-roter du velours, et le grand classique mexicain Paloma, ici musclé par l'estragon et un poivre du Timut. Pour les amateurs de single malt, Agathe réserve un whisky vieilli dans des vieux fûts de Sakura (cerisiers japonais).

# *GUILLAUME BENARD*

## *BOUSCULE LA RIVE*

### *GAUCHE*

Avant-gardiste et franc-tireur, fils d'entrepreneurs et diplômé de l'école hôtelière internationale de Glion en Suisse : à 31 ans, Guillaume Benard assume depuis cinq ans déjà son penchant pour ce côté-ci de la Seine. Bien décidé à poursuivre son envie de rebattre la géographie parisienne des lieux inspirés, il investit désormais le carrefour de l'École Militaire, après avoir installé en 2016 Fitzgerald, sa brasserie chic et canaille dans le quartier ministériel de la Tour Maubourg, puis son bistrot gas-tronomique Abstinence à l'ombre des larges avenues avoisinant le Champ de Mars.

Une croissance maîtrisée, logique, avec désormais une dénomination commune - Fitz Group - et une volonté de décliner des concepts marqués sur un même périmètre : l'ouest de la rive gauche. « C'est un quartier que je connais bien pour y avoir fait une partie de mes études et je m'étonne encore qu'il n'y ait quasiment pas de lieux où dîner sans tomber d'ennui. La clientèle est en demande ici autant qu'ailleurs ».

Après un diplôme hôtelier, c'est un stage chez Mr and Mrs Bund à Shanghai qui confirme son intuition : l'as-siette n'est pas incompatible avec la fête. Après une première expérience de conseil en hôtellerie une fois revenu en France, il se décide en 2016 à se lancer dans l'aventure, inaugurant à l'instinct le bar secret du Fitzgerald. Six mois après, le lieu décolle au-delà de ses espérances, et lui confirme ce qu'il pressentait : la rive gauche n'a plus besoin de traverser la Seine pour s'amuser.



« C'EST UN QUARTIER QUE  
JE CONNAIS BIEN  
POUR Y AVOIR FAIT UNE PARTIE  
DE MES ÉTUDES ET JE  
M'ÉTONNE ENCORE QU'IL N'Y AIT  
QUASIMENT PAS DE LIEUX OÙ  
DÎNER SANS TOMBER D'ENNUI.

LA CLIENTÈLE EST EN  
DEMANDE ICI AUTANT  
QU'AILLEURS ».

# VESPER

81 avenue Bosquet - Paris 7  
+33 1 45 33 81 25

Ouvert 7 jours sur 7  
12H - 14H30  
18H - 2H

[Hello@vesperparis.com](mailto:Hello@vesperparis.com)  
[www.vesperparis.com](http://www.vesperparis.com)