



L'adresse mystère
de Justine Piluso



Communiqué de presse, avril 2024





15 PORTE DE DROITE, *l'adresse mystère de Justine Piluso*

C'est un de ces lieux à vivre, à manger et à boire qui, avant de se présenter, aurait la pudeur d'avouer ce qu'il n'est pas. Pas vraiment un restaurant. Du moins pas tout à fait comme les autres. Sûrement pas un de ces pop-un trop vu, encore moins une de ces expériences prétentieuses à se dire éphémère. Pas non plus un bistrot clandestin, un labo, un théâtre ou un cours culinaire.

Avant de pousser ce **15 Porte de droite** et d'en percer l'intrigue, peut-être convient-il de d'abord raconter ceux qui l'ont rêvé. Justine, Camille, elle, lui, couple à la vie, à la ville, le même amour du métier et l'amour comme parfois au hasard du métier.



Elle, Justine Piluso, franco-italienne, l'enfance à Villemonble, Seine-Saint-Denis, une grand-mère génoise qui l'autorise, elle seule, à pénétrer sa cuisine pour en découvrir les saveurs, odeurs et tours de main qui la pousseront à entrer dans la carrière, oser le lycée hôtelier Jean Drouant, l'Institut Bocuse et le grand sud du marseillais Petit Nice de Gérard Passédat.

Lui, Camille Revel, la passion de la salle, l'esprit de compét', le goût de l'entrepreneuriat, la promo commune à l'Institut Bocuse, des grands restaurants aux USA comme à Shangai avant le retour à Paris, à Justine et à une folle première adresse ouverte en duo, dans l'inattendu du 15^e parisien. Aussitôt le succès monstre, la bistronomie vaillante, une affolante première place au classement TripAdvisor et, deux ans plus tard, le sentiment de ne plus s'appartenir et la sincérité de baisser le rideau. Justine perce alors vite la bulle d'une des plus brillantes saisons Top Chef (2020), s'essaie à domestiquer sa neuve notoriété, cuisine à la bohème des festivals, des collabs et des médias. Camille l'accompagne, la soutient, la conseille jusqu'à ce qu'ils se découvrent l'envie commune d'une autre table.





Printemps 2024, Justine, Camille, elle, lui, ensemble unis dans l'envie de recevoir autrement. Destination Saint-Ouen, l'énergie retrouvée du Paris périphérique et ce **15 Porte de Droite** qui soudain révèle sa large cuisine, une longue table d'hôte qui la prolonge et, tout autour, ce décor d'entre loft et atelier qui invite à Saint-Ouen comme un petit air de Brooklyn sur Seine. Là que, depuis deux ans, le duo cravache, compose, creuse une sincère identité culinaire. Celle d'une Justine Piluso portée par la mer, les coquillages, les mollusques et les crustacés que l'on cueille à la main, celle de ce Pays Basque révélée par la meilleure amie d'adolescence, celle qui a le génie des pâtes fraîches apprises là-bas en Italie, celle de surtout

« étonner en régaland ! Cuisiner différemment ce que tout le monde adore et révéler tout ce qu'il croit ne pas aimer. Twister un poisson comme une raviole et, dans le même élan, les convertir au poulpe ou à la queue de bœuf. »

Le **15 Porte de droite**, c'est une intimité de cuisine soudain partagée en public, un appétit en mouvement qui, l'espace et l'instant d'un repas, se nourrit de dialogue, d'échange et de partage, une master class régalande et spontanée où le public s'étonne à soudain rejoindre la scène. Deux, trois, quatre fois par mois (et plus si affinités) la Porte et la très unique table s'ouvriront à celles et ceux qui sauront en percer le code...





DEUX OPPORTUNITÉS DE VENIR DÉCOUVRIR LE LIEU



Pour une expérience privée jusqu'à 14 convives

Le formulaire de renseignements est accessible sur le site internet justinepiluso.com/privatisation15



Tenter sa chance pour diner grâce au tirage au sort

4 dates par mois sont accessibles pour vivre l'expérience (jeudi et vendredi). L'inscription au tirage au sort se déroule via le site justinepiluso.com/tirage15





Justine Piluso