

DOSSIER DE PRESSE



EUNOË
— RESTAURANT —



EUNOÉ :

le fleuve de la Divine Comédie, est celui auquel s'abreuvent les êtres pour se souvenir de leurs bonnes actions passées, avant d'atteindre le Paradis.

Au cœur du palpitant 11^{ème} arrondissement, berceau des néo-bistrots, Eunoé fait figure de repère et accueille aujourd'hui son renouveau. La cheffe Soda Thiam prend les commandes de la cuisine et Matthieu Bruno celles de la salle, toujours sous la houlette du sémillant Félix Perrotte, propriétaire passionné.

Après son ouverture il y a trois ans à peine, Eunoé, la jolie table de Felix Perrotte ressurgit sous les traits d'un nouveau duo : en cuisine, la cheffe Soda Thiam et en salle, Matthieu Bruno.

A quelques pas du square Gardette, au détour d'une rue calme, Eunoé invite à s'installer et à goûter sa cuisine singulière. Entre bistro et auberge urbaine, Eunoé fait rimer

beaux produits de saison, grands flacons et accueil « comme à la maison ».

Pour donner vie à ce restaurant, son propriétaire, Felix Perrotte a délaissé les chiffres du monde de la finance, rattrapé par son amour de la gastronomie, et donne le ton :

Eunoé est le sillage entre plusieurs styles, où l'hospitalité et la saison dictent toujours la (bonne !) direction.



Un style nouveau

Après trois premières années sous la houlette d'un chef japonais, Eunoé prend forme sous la cuisine d'une cheffe aussi prometteuse que talentueuse : Soda Thiam. Originaire du Sénégal, elle a grandi en Italie dans la région de Milan, où elle apprend la cuisine et fait ses premières armes au restaurant Erba Brusca pendant 7 ans, jusqu'à en être la sous-cheffe. Puis, elle arrive à Paris, toujours comme sous-cheffe, pour composer la bistronomie inspirée de Gare au Gorille pendant 3 ans.

En 2022, c'est un tournant, elle passe cheffe du restaurant Janine à quelques pas de là où elle officiait déjà. Dans ce registre canaille, Soda excelle et commence à se faire un nom.

En 2023, elle décide de traverser l'Atlantique afin de découvrir la cuisine farm-to-table au Blue Hill** at Stone Barns, dans la province de New York comme cheffe junior. En prise directe avec les produits cultivés sur place, Soda puise dans une nouvelle énergie créative, toute en conscience, auprès du chef Dan Barber.

Elle revient en France en 2024 où elle collabore avec Atica, puis prend la place de cheffe chez Eunoé.

Avec ce nouveau duo, Eunoé impose son nouveau style, où la rigueur se marie au brio.



Pour transmettre ce style nouveau, la salle d'Eunoé est gérée par Matthieu Bruno. Après de brillantes études en droit et philosophie, ainsi qu'une première carrière dans la communication politique, Matthieu se tourne naturellement vers les métiers de salle et du vin et se forme aussi bien en salle qu'au bar. Il commence sa carrière au Bistrot 65 avec le chef Eric Ponchet comme directeur de restaurant pendant 3 ans, avant de rejoindre le groupe Eclorre comme directeur adjoint pendant 2 ans. Il part ensuite quelques mois chez Davia à Nice, avant de revenir en 2024 à Paris pour être chef sommelier Chez Casimir. Une nouvelle page s'écrit à présent chez Eunoé où son sens de l'accueil, sa fine connaissance des appellations et son goût pour les bonnes choses vont de pair avec la philosophie de Félix Perrotte, son propriétaire.

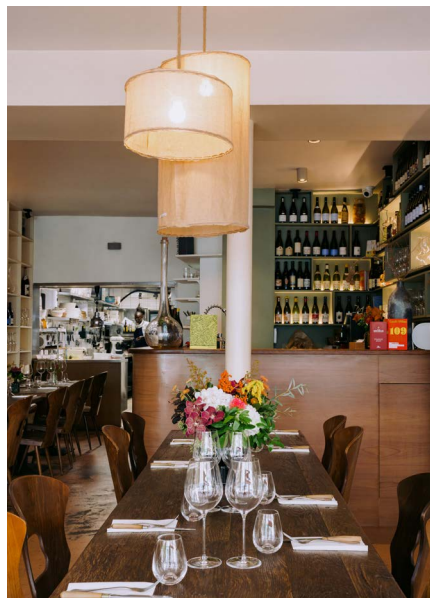
Véritable passeur entre la cuisine et la salle, Matthieu est l'atout d'Eunoé. Avec une éloquence et un lyrisme qu'il assume pleinement, il accompagne chaque convive pour relier les histoires qui se cachent derrière les plats à celles des artisans qui les rendent possibles : producteurs, maraîchers et, plus encore, vignerons dont il défend le travail et l'engagement à travers sa sélection.

Cette approche puise directement dans le nom du restaurant. Dans la Divine Comédie de Dante, l'Eunoé est la rivière qui ravive les plus beaux souvenirs avant l'entrée au paradis. Le restaurant en a fait sa ligne : raconter les souvenirs de la cheffe, son histoire personnelle, ses rencontres, à travers la cuisine et les vins, pour en créer de nouveaux chez ceux qui s'attablent.

Le charme d'une auberge urbaine

Situé en plein cœur du bouillonnant 11^{ème} arrondissement, Eunoé fait figure d'exception avec sa situation idéale en face du square Gardette. Aux beaux jours, sa façade vitrée s'ouvre totalement sur la rue, donnant cette sensation lumineuse et apaisante de manger, en quasi extérieur. Sa patine fait penser au bistro, son ouverture vers l'extérieur et son déjeuner du dimanche à une auberge conviviale : Eunoé est finalement, un peu de tout cela.

Un restaurant avec plusieurs espaces au sein de sa grande salle,



conjuguant la convivialité quel que soit le moment. Dès l'entrée, le restaurant fait mouche avec son comptoir où dîner entre amis sur la droite, la grande table d'hôtes au centre et les banquettes où s'installer confortablement toute la soirée sur la gauche, jusqu'à la cuisine ouverte où on peut admirer la cheffe s'animer.

La décoration a été confiée à Annabelle Fesquet, architecte d'inté-



rieur, qui a marié tons chaleureux et matériaux bruts. A l'image de la cuisine centrée sur le produit et l'ultra saisonnalité, la décoration ne cherche pas la fioriture, mais confère cette sensation de convivialité et de naturel « comme si chaque élément avait toujours été là ». Les tables patinées en fond de wagon centenaire ont été conçues par Matériaux Authentiques, pour donner ce cachet soigné et rustique à Eunoé.

Sa patine fait penser au bistro, son ouverture vers l'extérieur et son déjeuner du dimanche à une auberge conviviale : Eunoé est finalement, un peu de tout cela.

Une carte vivifiante, dictée par la nature

Eunoé se pare d'un éclat nouveau, avec une carte piochant le meilleur de la saison, composant quasi quotidiennement. Avec un nom en référence à Dante, le menu est construit selon ce que la nature dicte - comme une pièce d'improvisation en 3 actes - tous délicieux.



Forte de son parcours en bistronomie et en farm to table, Soda fait de la cuisine son terrain de jeu pour proposer des menus accessibles (avec un menu déjeuner complet à 27€) avec une ode au terroir français, ponctuée de quelques clins d'oeils au Japon et à l'Italie.

Dès l'entrée, le tartare de boeuf,

jaune d'oeuf façon charcuterie, marmelade de jaune d'oeuf à l'encre de seiche, pickles de graines de moutarde, radis daikon, poire compressée, gel de yuzu & câpres donne le ton.

Des saveurs franches qui emmènent le palais à goûter certains classiques bistrotiens, avec une touche tantôt piquante, tantôt cajolante.

L'aubergine compressée au dashi, praliné de sésame et miso, sarrasin soufflé, pesto d'épinards et persil, sauce au vin jaune et huile de livèche, est le fruit d'un bistro et d'un izakaya japonais. Les moules farcies, grillées à la robata, vinaigrette de moules, marmelade de poivrons rouges, haricots verts au lard de colonnata, & yuzu kosho dévoilent un mariage de saveurs inattendues au cœur de ce fruit de mer ultra charnu.

En plat, le merlu de ligne ikejime, chou pointu fermenté et grillé, coques, gel de jus de coquillages, sabayon au foin & poudre de levure de boulanger allie le croquant du chou à l'onctuosité d'un sabayon soyeux et profond. L'agneau des Pyrénées rosé, courgette marinée et grillée, purée de courgette au basilic, prune umeboshi & shiso, sauce au raifort et vinaigre de riz, jus d'agneau corsé au mélange d'épices secret, surprend par son contraste de saveurs.

Une sélection de fromages en petite ou grande assiette selon l'appétit peut être dégustée, elle arrive avec un condiment pomme-abricot-citron maison pour jouer les contrastes acidulés.



Enfin, les desserts font toujours la part belle aux fruits de saison : figue flambée au chalumeau, chocolat blanc et mascarpone, marmelade de haricot azuki & biscuit aux amandes ou encore pêche confite à la verveine, praliné de noisette, bouillon de rhubarbe au poivre sansho, tuile croustillante et espuma légère à la vanille clotent le repas.



La carte d'Eunoé réunit plus de 200 références, majoritairement issues d'une agriculture respectueuse du vivant.

Domaines confidentiels et maisons reconnues s'y côtoient, avec de nombreuses allocations rares proposées aux clients. Pour Matthieu et Félix, chaque flacon raconte l'histoire d'un vigneron, souvent d'une famille, et le terroir y devient le reflet de sa richesse.

Chaque mois, Eunoé fait ses « Invitations déraisonnables », des dîners en présence d'un vigneron. Autour d'un menu en cinq ou six temps conçu sur mesure, six cuvées sont servies à prix coûtant, même les plus prestigieuses, pour environ 95€ par personne, vins compris.

Toujours dans ce désir de partage, chaque vigneron passe à chaque table pour présenter tous ses vins. Arthur Clair (Domaine Bruno Clair), Myriam Huet (Domaine Huet), Pierre-Émile Zind-Humbrecht (Domaine Zind-Humbrecht) ou encore Hugo et Arthur Mayard (Domaine Mayard) font déjà partie des line up d'Eunoé.



EUNOË
— RESTAURANT —

Ouvert du mardi au dimanche,
midi et soir

6 rue Rochebrune, 75011 Paris
07 67 96 86 36

Menu déjeuner
du mardi au vendredi : 27 €

Carte à partir de :

Entrée : 15 €

Plat : 28 €

Dessert : 14 €