



MAISON

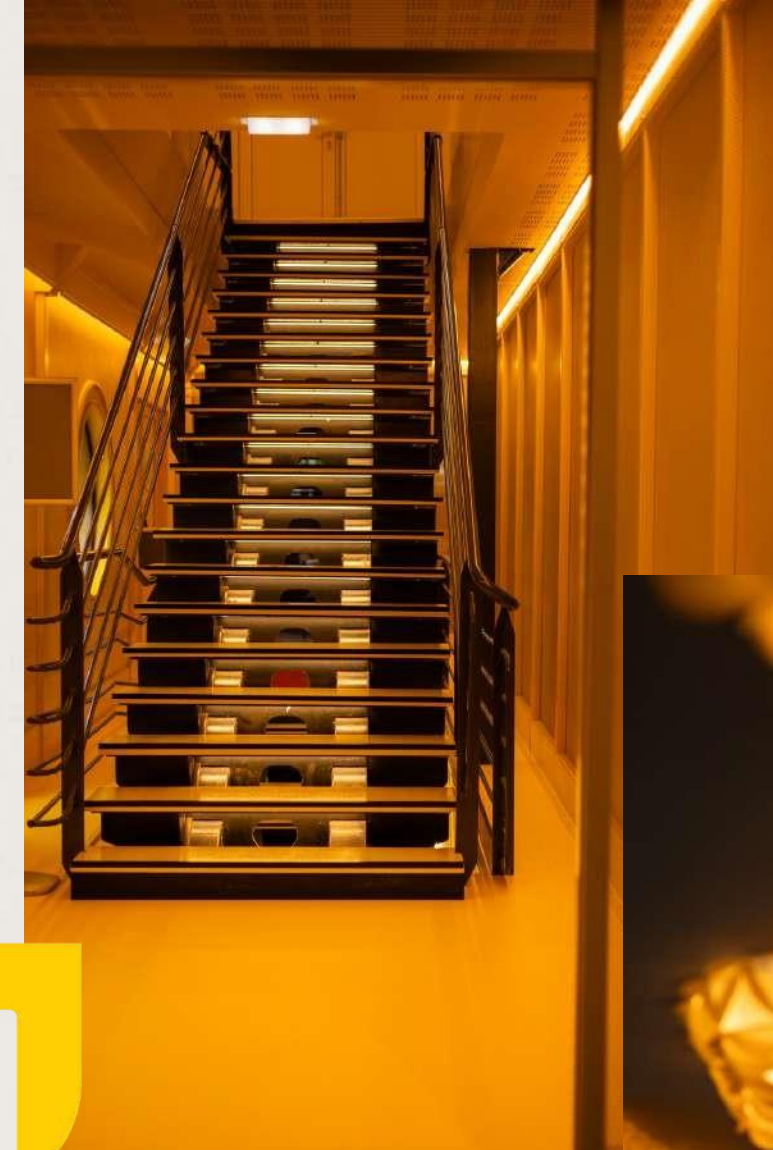
JAUNE

DOSSIER DE PRESSE

MAISON JAUNE, UNE INVITATION À LA DÉCOUVERTE

Sur les quais de Boulogne-Billancourt, amarrée dans un méandre privilégié de la Seine face au Parc de l'Île Saint-Germain, Maison Jaune est le nouveau restaurant imaginé par Thomas Landowski.

Avec une cuisine instinctive qui invite à la découverte d'une gastronomie étonnante mettant en avant des produits frais ainsi que des vins propres, et une décoration pensée comme celle d'une maison de caractère, Maison Jaune est un véritable lieu de vie où on a envie de s'évader, à la fois si près de Paris, mais à l'abri de son tumulte.





UNE CUISINE INSTINCTIVE

Maison Jaune est indissociable de la personnalité et de l'expérience de Thomas Landowski. Gastronomes, globe-trotteur, gourmet, aventurier, entrepreneur, ce sont toutes ces facettes qu'on retrouve dans la cuisine de Maison Jaune : une cuisine instinctive qui invite à la découverte, loin des stéréotypes.

Elle est faite d'une série de rencontres avec des gastronomies et des techniques de cuisine du monde entier, depuis le Danemark, la Turquie ou le Costa Rica, jusqu'à l'Ethiopie ou l'Extrême-Orient.

C'est aussi la rencontre avec des producteurs qui ont l'amour de leur métier et qui vivent leur passion. Que ce soit un ostréiculteur en Bretagne, un maraîcher du côté de La Rochelle, un apiculteur en Occitanie ou un éleveur dans la Drôme, tous partagent le même instinct, celui du respect du produit et de son authentique saveur.

LE CHEF

Le Chef Vincent Ressel est aux fourneaux. Ses voyages en Asie et son expérience de chef du Kong, lui ont donné le goût et la maîtrise d'une cuisine inventive et multiculturelle. Il a su transmettre cet instinct de la découverte pour emmener les hôtes dans une exploration gastronomique métissée. La surprise d'une texture ou d'un mode de cuisson original, d'un produit de terroir travaillé avec soin ou d'un ingrédient surprenant, le respect de la fraîcheur et de la saisonnalité, sont autant de fils rouges qui structurent la carte.



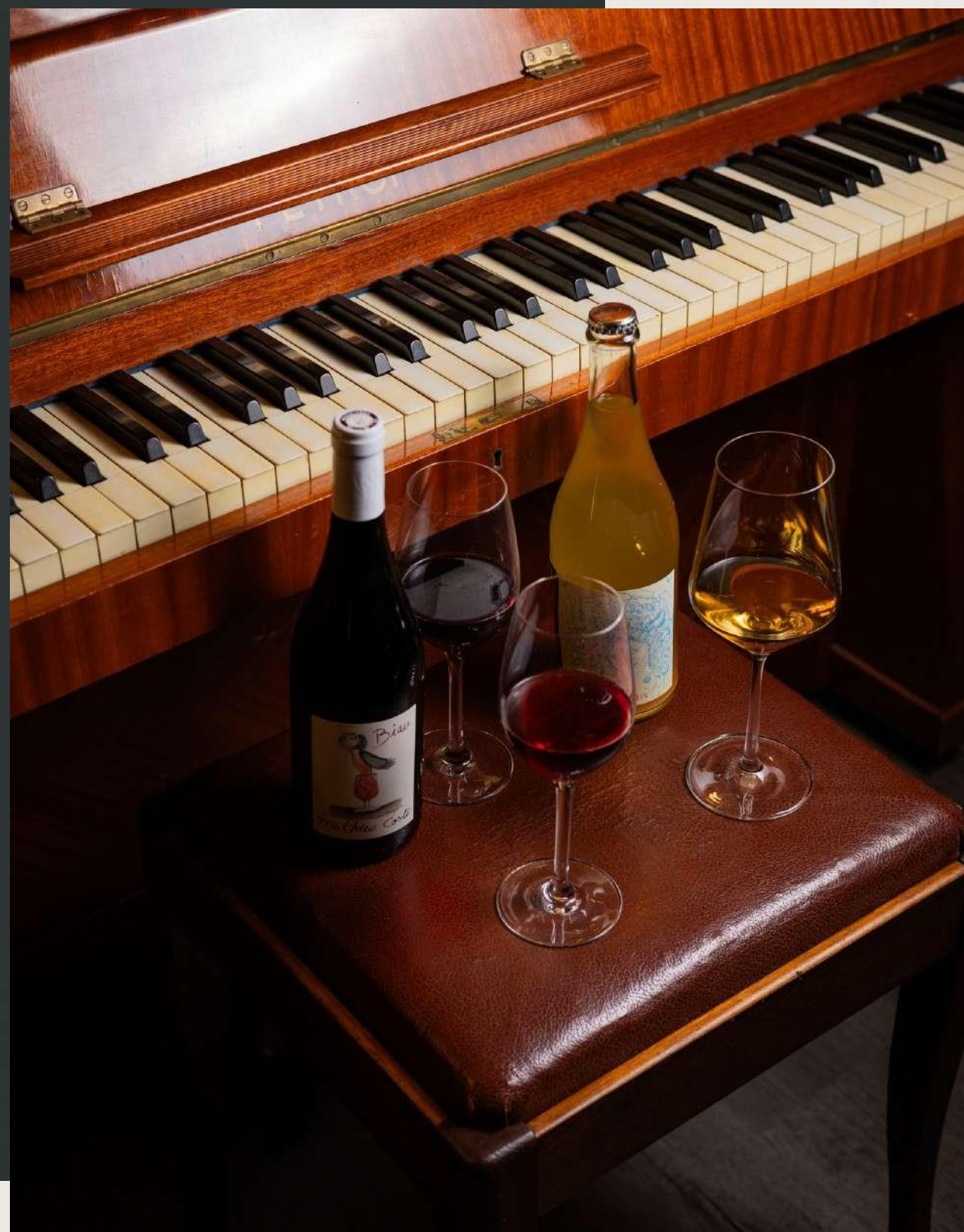


LA CARTE

C'est tout cela qui se retrouve dans des assiettes à partager, presque comme des tapas, dans les plats ou dans le menu du déjeuner, afin que chaque client puisse découvrir en un seul repas tout ce que la cuisine de Maison Jaune offre à ses hôtes.

La légèreté du katsuboshi habille les rolls de crevette de la saveur légère de la bonite, la crème de potimarron se pare de l'iode des algues, les wontons frits craquent sous la dent pour révéler l'onctuosité du boudin noir et l'acidité de la pomme granny, les choux et carottes fermentés réveillent la douceur du cabillaud, les baies de Sichuan au goût fleuri mettent en valeur le généreux magret de canard.

Le voyage se poursuit jusqu'aux desserts : le contraste des textures du crémeux yuzu et du granité au saké est une surprise pour les papilles, le mariage de la tatin de banane et du siphon caramel noisette fait voyager au-dessus de l'Atlantique et le cacao grandes origines de la ganache au chocolat trouve toute sa richesse avec la touche d'huile pimentée.



LES VINS

La carte des vins suit la même conviction que celles des ingrédients : transparence, respect et passion.

Les vignerons qui travaillent avec Maison Jaune partagent la même philosophie, celle d'une production saine, parfois bio ou en biodynamie, pour permettre au raisin d'exprimer sa personnalité dans des vins naturels et stables. Leurs vins accompagnent avec plaisir les plats de la carte, pour une expérience gustative fiable.

LES COCKTAILS

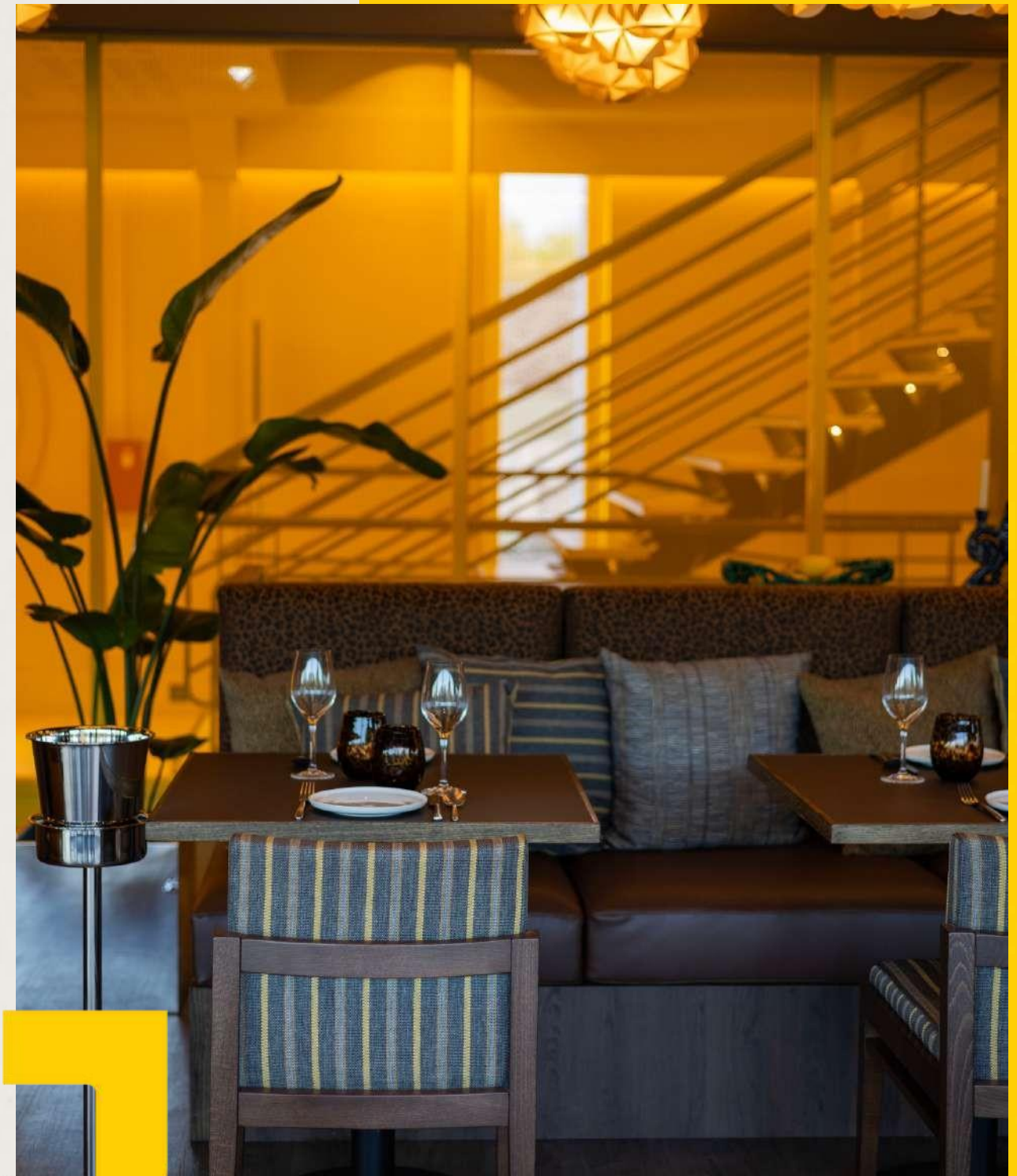
La carte des cocktails, imaginée par Alexis Lebrun, mixologue atypique qui sait manier les infusions saisonnières maison, est originale. Le Tomato Puto revisite le simple Bloody Mary avec son sirop délicieusement épicé d'Ali amarillo et sa sauce Michela relevée, l'Expressho est un hommage à la Colombie avec le mariage des saveurs légères d'agrumes du Rhum Dictador vieilli cent mois en fût de chêne et la liqueur de café, et la fraîcheur envahit le palais avec le Ice/Ice et son mix de Gin Hautefeuille, de jus de yuzu et de sirop de gingembre.

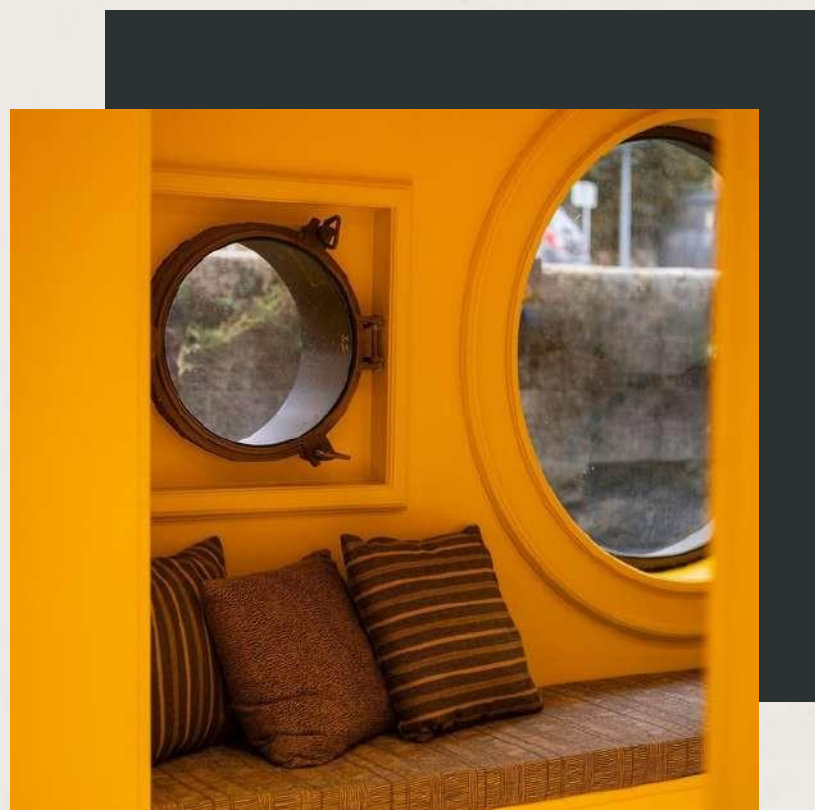
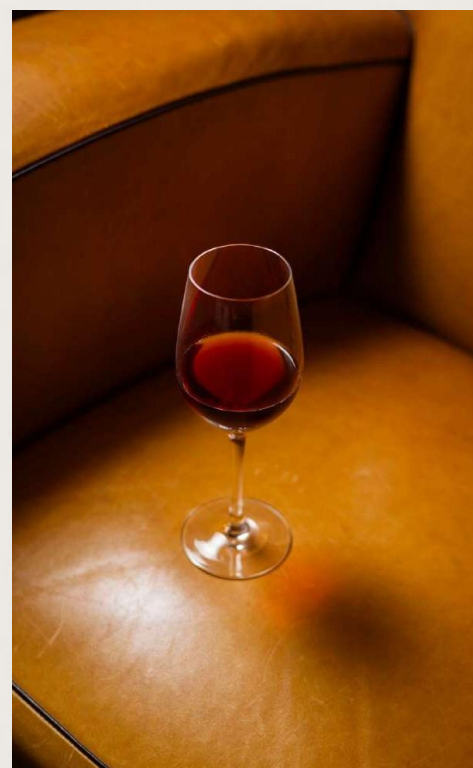
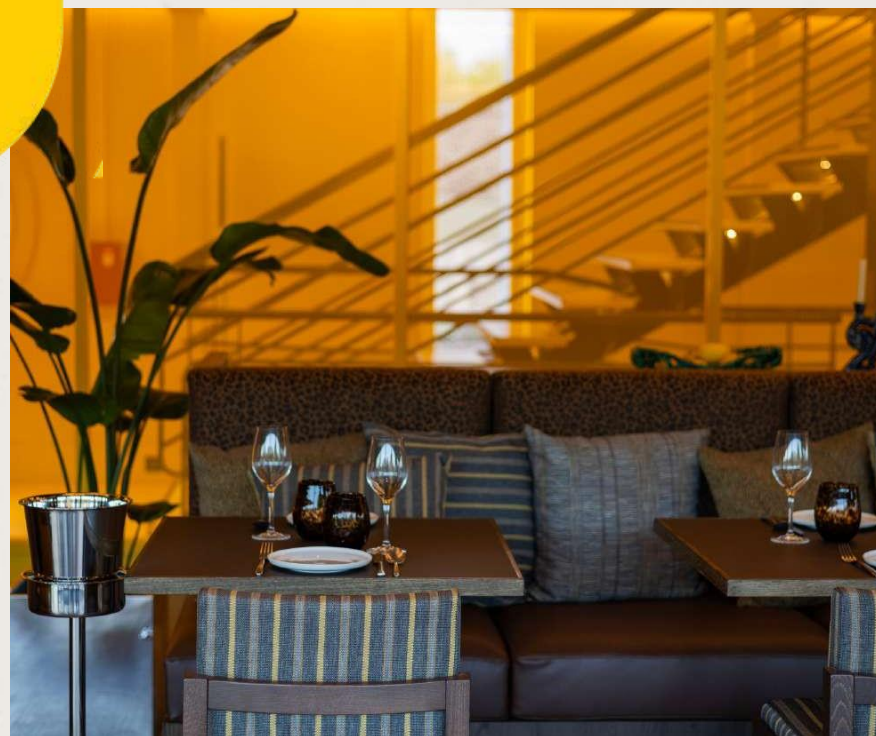
THOMAS LANDOWSKI | FONDATEUR

Il est à la fois un explorateur et un enfant du métier. Il a grandi entre le restaurant, la cuisine et l'hôtel de ses parents, l'Amirauté, en Normandie.

Sa passion pour la musique le pousse à intégrer une école d'audiovisuel, mais l'amour de la gastronomie le rattrape : il voyage autour du monde pour découvrir tous les aspects de la cuisine, il dîne à la table de tous les restaurants les plus originaux, il rencontre des producteurs passionnés et il fait ses premières armes chez Hélène Darroze.

Véritable homme-orchestre, il a dépoussiéré l'offre des dîners sur l'eau des Vedettes de la Seine et a pris la responsabilité du domaine viticole familial, le Domaine de Font Neuve en IGP Pays d'Oc, pour produire un vin le plus naturel possible, respectueux du terroir et des amateurs de vin. Maison Jaune est le fruit de toutes ces aventures : un lieu de découverte gastronomique, un lieu de rencontre humaine, un lieu de partage, comme une vraie maison de famille.





LE LIEU

Face au Parc de l'Île Saint-Germain, Maison Jaune est une très belle barge sur trois niveaux. L'espace est structuré autour du singulier escalier en métal jaune qui traverse les trois espaces comme un rayon de soleil. Sa luminosité est à la fois un clin d'œil aux couleurs primaires typiques des années 50, mais aussi un contraste avec l'atmosphère feutrée des différents espaces de Maison Jaune.

Thomas Landowski a eu le désir que son restaurant soit un lieu où l'on se sent comme chez soi, que ce soit pour les collaborateurs ou les clients, et cet escalier invite à découvrir cette maison.

La jeune décoratrice d'intérieur Janice Gusils, en duo avec le maître des lieux, a mis en musique cette ambiance. Les immenses baies vitrées tournées vers la Seine et la nature, invitent à ralentir le rythme et à profiter de l'instant.

Les meubles classiques en bois chinés par Laurent Mohn, brocanteur à l'Île de Ré, ainsi que les luminaires artisanaux créés par Anne-Pierre Malval, donnent tout le caractère unique de Maison Jaune.



C'est un lieu rare aux portes de Paris, tout y est fait pour se détendre, depuis le parking gratuit à la disposition des hôtes, jusqu'à la vue verdoyante qui apaise immédiatement l'esprit.

Que ce soit pour prendre un verre entre amis sur les tables en bord de Seine, savourer les créations originales dans les confortables banquettes lors d'un dîner d'affaires ou en famille au restaurant ou bien encore siroter, en tête à tête, un vin dans l'intimité du salon Lounge en écoutant du R&B des années 90, tout est fait pour s'évader le temps d'un repas.

LE JARDIN DE LA MAISON

Aux beaux jours, le dépaysement sera complet sur le toit-terrasse de Maison Jaune, au premier étage. Tel un coin secret de paradis, le bar-terrasse « Le jardin de la Maison » se trouve au cœur d'un décor végétalisé offrant une ambiance musicale propice à la flânerie. Il suffira de déguster un cocktail signature mixé au bar dédié, pour se sentir ailleurs le temps d'une soirée.





MAISON JAUNE

INFOS PRATIQUES

Nombre de couverts : 120

Menu Déjeuner

entrée plat ou plat dessert 31€

entrée plat dessert 38€

Prix à la carte

Entrées de 12€ à 17€

Plats de 18€ à 32€

Fromages et desserts de 9€ à 14€

Vin de 39€ à 200€ la bouteille

Vin au verre à partir de 7€

52 QUAI DU POINT DU JOUR BOULOGNE-BILLANCOURT

Accès : Métro Pont de Sèvres - Marcel Sembat (ligne 9)

RER C / Tram T2 Issy-Val de Seine

Voiture : angle Quai du Point du Jour rue Emile Duclaux

Parking à disposition sur le quai bas

Du Mardi au Samedi

12h00 - 14h30 | 19h30 - 22h00

Tél : 01 85 18 09 70

www.maisonjaune.paris

 [@Maison Jaune](https://www.facebook.com/MaisonJaune)

 [@maisonjaunerestaurant](https://www.instagram.com/maisonjaunerestaurant)