

DOSSIER DE PRESSE



LE RENDEZ-VOUS EST DONNÉ À DEUX PAS DU MUSÉE DU LOUVRE ET DU PALAIS ROYAL DANS UN DES RARES ET PRESTIGIEUX PASSAGES COUVERTS DE PARIS AYANT GARDÉ SON DÉCOR AUTHENTIQUE QUI RELIE LA RUE JEAN-JACQUES ROUSSEAU À LA RUE DU BOULOI. C'EST ICI - EN PLEIN CŒUR DE LA GALERIE VERO-DODAT - QUE S'EST INSTALLÉ UN RESTAURANT, SALON DE THÉ, PÂTISSERIE AU NOM ÉPONYME. DU DÉJEUNER AU TEA TIME, EN PASSANT PAR L'AFTERWORK... CE PETIT BIJOU DESSINÉ PAR L'ARCHITECTE RÉGIS BOTTA, NICHÉ À L'ABRI DES REGARDS RÉSERVE MONTS ET MERVEILLES !



SALON DE THÉ
PATISSERIE



À LA RECHERCHE DES MEILLEURS PRODUITS

La Galerie Véro-Dodat esquisse un Paris tout droit sorti d'un autre temps avec son décor authentique, son atmosphère bucolique et ses résidents (luthier, créateur de souliers, galeristes) qui font perdurer le charme et la magie de ce passage couvert à l'élégance sans égal.

Parmi eux, un ancien danseur à l'Opéra et épicurien dans l'âme, Bertrand Cazenave a souhaité apporter une part de gourmandise à ce haut-lieu classé monument historique. **Dans une seule et même adresse il réunit des plats savoureux et des pâtisseries raffinées confectionnés à partir d'ingrédients d'exception dénichés aux quatre coins de la France** (de l'Alsace au Pays Basque).

À l'instar de ses voisins, **l'adresse cultive l'excellence et le savoir-faire artisanal... à sa manière, tout en douceur(s) et avec un souci du détail poussé à son paroxysme.**

CUISINE PÂTISSIÈRE

Cuisine française raisonnée

Le Véro Dodat s'appuie sur la double expertise de son chef Filipe Domingues (passé par Robuchon) **excellant aussi bien sur la partie sucrée que salée.**

La cuisine est française, les inspirations sont diverses. Le chef compose selon l'envie et les arrivages de ses producteurs, sans jamais perdre de vue le respect du produit qu'il valorise **dans son intégralité.** Le fait maison ici prend tout son sens : du fond de sauce réalisé à la focaccia qui accompagne le repas.

Chaque jour, la formule déjeuner propose trois plats avec au choix une recette autour d'un gibier, un poisson ou une option végétarienne. Ce midi-là : saucisse de sanglier et purée de patates douces ; brandade de cabillaud et oignon rouge de Roscoff ; millefeuille de légumes et feta.

Le gibier sauvage français est issu d'une chasse raisonnée menée par les jeunes chasseurs de Nemrod en Alsace. Le poisson frais (également français) est issu de petits bateaux. Les filets de poissons sont levés au restaurant le matin même. Pour soutenir une pêche durable, le chef met à l'honneur des poissons moins nobles qui une fois associés à une sauce safranée, une brunoise de légumes, prennent une tout autre dimension.



Après 15h, les plats chauds laissent place à **une sélection de tapas** (rillettes de saumon, sardines de la Maison Rodel, terrine de cerf sauvage), à savourer en terrasse sous la verrière.



Pâtisserie de haute volée

Dans cette délicieuse partition, la pâtisserie joue les premiers rôles aux côtés de son alter-ego culinaire. Une pâtisserie raffinée au dressage précis, composée uniquement d'ingrédients de qualité (chocolat de Nicolas Berger, farine de blé bio de Versailles, sucre de canne du Brésil ou de Thaïlande).

En vitrine, on retrouve des grands classiques tels que le baba au rhum, le saint-honoré, le mille-feuille ou encore l'Opéra, l'une des créations phares de la maison. Il y a aussi des recettes inédites qui font le bonheur des becs sucrés toujours à la recherche de nouvelles saveurs. Ainsi au fil des saisons s'invitent la tarte au sésame noir - citron vert et du chou ou encore le millefeuille aux fruits de saison. Des douceurs à déguster tout au long de la journée (de 11h à 19h), sur place ou à emporter, et disponibles également en format à partager sur commande.

Et pour célébrer comme il se doit l'expérience pâtissière, la formule tea time va faire des heureux ! Elle comprend une pâtisserie au choix, des finger sandwiches, des scones et une boisson chaude, le tout présenté dans son serviteur muet.



POUR ACCOMPAGNER

L'adresse poursuit cette quête de l'excellence côté vin en faisant appel au caviste et sommelier Altan Yasar (ex – Restaurant Vive de Stéphanie Le Quellec). Ce dernier a pris le soin de sélectionner **17 références : des grandes maisons (Champagnes Drappier) aux vignobles méconnus (Bordeaux AOC Bonne Foie, 100 % merlot)**. Chaque flacon inscrit à la carte est le fruit d'une rencontre, d'une manière de faire, d'un coup de cœur gustatif. **Et pour ne rien gâcher, selon les mets dégustés, le maître des lieux suggère un nectar à associer** comme à l'image de l'Opéra et du Pommard du Domaine Eric Montchovet, 2015 avec ses notes subtiles de chocolat et de café.

Les amateurs de boissons chaudes ne sont pas en reste avec les thés précieux de la maison Nunshen comme le Missiga Danmas, un thé noir coréen aux notes de chocolat et de fruits confits. **À découvrir aussi, les infusions d'Anne Ménoret (Art Tisane) qui élabore des mélanges savants et parfois surprenants** comme Oranges Ordinaires (pousse d'églantier, romarin, menthe, pétales de rose et piment). **Afin de garantir une expérience gustative optimale sans jamais trahir le produit, ces breuvages sont servis dans les règles de l'art** en respectant précautionneusement le grammage, la température de l'eau et le temps d'infusion que chacun requiert.





UN ÉCRIN GRAPHIQUE

À l'instar du passage qui l'héberge, le Véro Dodat ne ressemble à aucun autre restaurant ni aucune autre pâtisserie. Si de prime abord rien ne semble trancher avec le style néo-classique de la galerie (avec sa façade en bois recouverte de laiton doré, à l'intérieur c'est une autre histoire qui se raconte. **Entre volumes et contrastes, l'architecte d'intérieur Régis Botta a imaginé un décor éclectique et graphique inspiré de l'architecture italienne.**

Au rez-de-chaussée, l'atmosphère est feutrée avec du marbre noir, des murs bleu violacé. Ici pas de comptoir, **les pâtisseries sont présentées sous vitrine tels des bijoux.** Derrière elles, on aperçoit la cuisine ouverte et un imposant escalier tout de miroirs vêtus. **Ce dernier mène à l'étage où les clients ont la possibilité de se restaurer dans un espace intimiste offrant discrétion et confort** avec des fauteuils en cuir mordané effet python. Au plafond, des lignes lumineuses donnent à ce salon des airs de wagon de train. Selon le niveau de lecture, ces néons peuvent laisser apparaître une tout autre vision. Sous la verrière de la galerie, la terrasse elle aussi se démarque avec ses chaises sur-mesure « Maison Drucker » tissées en rotin qui rappellent le décor des brasseries typiquement parisiennes si ce n'est que celles-ci sont habillées de vert jade et que leur assise est en forme de cœur. Le souci du détail, toujours.

Un lieu atypique qui s'affranchit des codes d'usage pour offrir à la clientèle une expérience résolument singulière.



INFORMATIONS PRATIQUES

Le Véro Dodat
19 Galerie Véro-Dodat
75001 Paris

Ouvert du lundi au samedi de 11h à 19h
Tél : 06 30 85 34 45
www.vero-dodat.fr

Formules déjeuner (du lundi au vendredi) Entrée
+ Plat ou Plat + Dessert : 24 € Entrée + Plat +
Dessert : 29 €

Samedi à la carte

Sur place ou à emporter

Privatisation possible