



DUNE, LE CHEF YOUSSEF GASTLI OUVRIRA SA TABLE ENSOLEILLÉE À LA RENTRÉE

Après l'ouverture de Plume en 2016 dans le 7ème arrondissement, Youssef Gastli investit la rue des Jeuneurs à la rentrée avec une nouvelle table : Dune. Le chef va renouer avec ses racines tunisiennes à travers une carte balayant le bassin méditerranéen: des kémias à l'agneau à la gargoulette en passant par la Pîza, Dune tisse une cuisine éclectique et délicieusement solaire.

Youssef Gastli a grandi à Tunis avant d'arriver en France en 2005 pour se former à l'Institut Paul Bocuse. Il enchaîne alors les expériences dans les grandes maisons : le Meurice avec Yannick Alléno, Lucas Carton avec Jérôme Banctel, les Ombres au Quai Branly ou encore Potel & Chabot. Ce cuisinier "électron libre" rêve très vite de s'établir et en 2016, il ouvre Plume sur la rive gauche où il y exprime sa créativité. Aujourd'hui, il met à l'honneur ses racines en s'autorisant quelques voyages le long du bassin méditerranéen : Dune, une nouvelle aventure.

Dans cet espace rue des Jeuneurs, les tons de beige et de terracotta vont côtoyer les vaisselles et autres poteries en terre. La décoration et l'architecture ont été confiées Khadija Besbes & Leila Addad Architectes. Mobilier et céramiques façonnés à la main, ont été dénichés en Tunisie, chez l'éditeur Rock the Casbah et chez la Poterie Lamine, près de Nabeul. Petit bonus pour les déjeuners sur le pouce, un drive piéton permettra de récupérer sa commande depuis un comptoir ayant pignon sur rue.



Dune offrira une cuisine répartie en quatre piliers : la terre, la mer, le végétal et les desserts, où les spécialités et curiosités hybrides viendront agiter les kémias et plats de partage. On piochera parmi la Pîza, mélange entre pita et pizza à la fois garnie de poulpe, aubergine, tzatziki et féta ou encore de kebab de volaille jaune, potiron, chou rouge fermenté aux épices et zaatar. Plat phare de la cuisine tunisienne, l'agneau à la gargoulette est ici braisé aux herbes et à la harissa, garni de légumes et cuit dans une poterie en terre cuite. La soupe Lablebi (pois chiches, harissa, citron, ail et pain) côtoie sur la table le crudo de dorade à l'eau de rose, grenades et navets marinés. En dessert, la baklava chocolat et pistache taquine une tarte tropézienne à la figue fraîche ou encore la crème pistache et oranges marinées à la fleur d'oranger : Dune et sa gastronomie mouvante n'ont pas fini d'émouvoir. Stay Duned !

DUNE

Ouverture mi septembre / 35 rue des Jeuneurs - 75002 Paris Ouverture du mardi au Vendredi midi et soir / Samedi uniquement Soir contact@dune.paris