

ERNEST

BOULANGERIE • BAR • RESTAURANT

BIENVENUE CHEZ ERNEST À LA SAMARITAINE !

C'est en hommage à Ernest Cognacq, fondateur du grand magasin, que deux amis, Eric Kayser (créateur et créatif de la société éponyme) et Olivier Maurey (Mini Palais, Baccarat, Ralph's, l'Ami Louis...), ont imaginé, au cœur de cette institution parisienne merveilleusement réhabilitée, un lieu à géométrie variable.

À la fois boulangerie moderne du quotidien et brasserie contemporaine, Ernest célèbre le beau et le bon à toute heure de la journée, dans un décor signé Constance Guisset.

Pour concevoir ce nouveau lieu, Ernest a fait appel, à tout seigneur tout honneur, à Eric Kayser pour imaginer, entre autre, une véritable collection de pains étonnants, tandis qu'aux fourneaux c'est Naoëlle d'Hainaut, cheffe étoilée et gagnante de la 4^{ème} saison de Top Chef qui a conçu une carte de haute volée.



ERNEST

BOULANGERIE • BAR • RESTAURANT

Côté Boulangerie, Eric Kayser orchestre à la « baguette » un enchaînement aussi mélodieux que gourmand.

Dès sept heures du matin, les effluves de pains (bien élevés et préparés sur place à partir de farines biologiques et levains artisanaux), viennoiseries (traditionnelles, mais pas que !) et autres tartes (au mètre !) vont faire se lever tôt les habitants du quartier.

Quand sonne l'heure du déjeuner, les suggestions quotidiennes de recettes à emporter (salades au poids, plats du jour S, L et même XL...) partiront assurément comme des petits pains !

Pour les becs sucrés et autres aficionados du goûter, place aux créations des boulangers pâtisseries d'Ernest qui proposeront tout au long de l'après-midi des goûters totalement régressifs.

Et pour que la journée ne se termine jamais, l'espace se transforme en bar à tapas, cocktails et vins bios.

Côté restaurant, Naoëlle d'Hainaut assure une partition bistronomique toute la journée, de 12H à minuit.

Cuisine d'instinct, de goût et de saison, la cheffe propose chez « Ernest le Restaurant » une carte variée, alliant sa passion pour les classiques de la cuisine française revus façon Naoëlle d'Hainaut et sa touche contemporaine avec des créations signatures étonnantes (aubergine en croûte de pain, ou brioche perdue comme une crêpe Suzette). Pour Ernest, la cheffe ne laisse pas de place au hasard ! Les plats, l'espace, les vins, tout a été pensé pour surprendre, exalter, et émouvoir les convives.

À noter ! Puisqu'Ernest est LE lieu de partage par excellence, Naoëlle d'Hainaut tout naturellement compose un plat de famille, à partager à quatre autour d'une même table (attention, prix tout doux, 42€)!

En fin de dîner, pas question pour Ernest d'ôter le pain de la bouche de ses amis, une baguette sortie du fournil leur est offerte.

Avis aux amateurs d'authenticité, de générosité et de partage !

INFOS PRATIQUES

ERNEST BOULANGERIE - BAR - RESTAURANT

25 rue de la Monnaie – 75001 Paris
Accès possible depuis la Samaritaine

HORAIRES

Boulangerie : de 07:00 à 21:00
Restaurant : de 12:00 à minuit
7 jours / 7

TELEPHONE : 01 88 88 60 70
SITE WEB : www.ernest-samaritaine.com
Instagram : [ernest_samaritaine](https://www.instagram.com/ernest_samaritaine)