

FUGA R.

SOLEIL EN BOUCHE *Imaginée par la Cheffe Fanny Herpin*

A quelques étages du tumulte parisien, FUGA R s'est déjà imposé comme l'un des rooftops les plus convoités de la saison. Perché au cœur du 8^{ème} arrondissement, ce toit-terrasse offre une vue spectaculaire sur les toits de la capitale, de Montmartre à la Tour Eiffel.

Inspirée par les paysages volcaniques de Lanzarote, la carte imaginée par la cheffe Fanny Herpin invite à prolonger les soirées autour d'assiettes à partager, de cocktails bien frappés et de couchers de soleil qui semblent ne jamais vouloir finir.



Lanzarote dans l'assiette

Pensée pour accompagner les longues soirées d'été, la carte déploie une cuisine généreuse aux accents méditerranéens. À grignoter du premier verre jusqu'à la tombée de la nuit : pimientos de Padrón, accras de morue, cannoli d'aubergine fumée ou encore straciatella et tomates rôties.

A partager au centre de la table, les « Laïazzas », ces petites pizzas gastronomiques signatures : ventrèche de thon, câpres et tomates confites, mortadelle et roquette ou encore truffe noir, champignons rôtis et fior di latte.



Fanny Herpin aux commandes des cuisines FUGA

Avec l'arrivée de Fanny Herpin à la tête des cuisines du groupe, FUGA affirme encore davantage son ambition gastronomique.

Originaire de Bordeaux, la cheffe a construit son parcours au sein de maisons prestigieuses, des établissements d'Alain Ducasse au Jules Verne, en passant par le Meurice, le Taillevent, Benoît ou encore Épicure aux côtés d'Éric Frechon. Un parcours exigeant qui forge aujourd'hui une cuisine lisible, précise et profondément attachée au goût.

Chez FUGA, elle met cette expertise au service d'une vision plus libre et plus conviviale : des produits de saison soigneusement sélectionnés, des cuissons maîtrisées, des assiettes généreuses et une attention constante portée aux détails.

Fanny Herpin signe désormais l'ensemble des cartes du groupe : FUGA R, Francette, Riviera Fuga, Laïa, FUGA Space ainsi que l'offre événementielle.

Le portrait express de Fanny Herpin

Sa recette préférée ? Le pâté en croûte, pour la précision qu'il exige et l'équilibre qu'il impose.

La meilleure saison pour cuisiner ? Le printemps, pour la vivacité des produits, la fraîcheur des herbes et cette sensation de renouveau qui inspire la cuisine.

Plutôt salé ou sucré ? Salé bien sûr !

La pièce à commander impérativement sur le R ? Le cannoli d'aubergine, les aubergines sont cuites longuement. Le caviar d'aubergine est légèrement fumé et rafraîchi avec du yaourt, du citron et des pignons. Une bouchée gourmande pleine de fraîcheur.

