



GEOÉLIA PARIS
125 RUE DE LA TOUR XVI^{ÈME} ARR.

GEOÉLIA sera sûrement l'angle le plus savoureux du XVI^{ème} arrondissement parisien, quelques lettres au-dessus de quelques marches tendues comme une jetée qui appelle à prendre le large. Un nom qui évoque d'abord un voilier, celui des grands-parents, qui sillonnaient les eaux bretonnes.

À bord, *Camille Saint-M'leux* découvre très tôt les saveurs simples et puissantes de la mer : langoustines, bigorneaux, palourdes, sèches, juste saisis et dégustés sur le pont. Le goût de l'océan devient le fil conducteur de sa vie.

À 15 ans, une révélation : la cuisine, découverte à l'ATLANTIDE auprès de *Jean-Yves Guého*. Déjà curieux, nourri aux livres *Robert Laffont de Chapel Guérard* et des frères *Troisgros*, *Camille Saint-M'leux* décide que la cuisine sera sa vie... Et il la rêve étoilée.

Paris devient son cap. Formé à *Ferrandi*, il forge sa rigueur chez *Arnaud Pitrois*, *Alain Solivérès* (TAILLEVENT),

François Daubinet, *Michael Bartocetti*... avant de briller sous les trois étoiles de *Christian Le Squer*, au GEORGE V, où il apprend à faire parler une assiette sans la décomposer.

Ses voyages affinent sa vision. À Londres, en Australie, auprès des chefs *Brett Graham* et *Peter Gilmore*, il ouvre un nouveau paradigme, découvre l'umami, la fermentation, le travail du gras. Une cuisine centrée sur le produit, radicale et sensible.

À 25 ans, il devient chef à la VILLA9TROIS à Montreuil. Un an plus tard, il décroche sa première étoile. Ses plats marquent : un oursin glacé déposé sur une brioche tiède au blé noir, un chevreuil contisé à l'anchois, un paleron enrobé d'encre de seiche qui l'emmène au sommet du concours SAN PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY. À 28 ans, son nom s'impose.



Aujourd'hui, c'est avec une envie pure et sincère que Camille Saint-M'leux dévoile Geoélia, comme un clin d'œil à l'horizon, à l'eau salée, au vent marin, au souvenir... Le 125 rue de la Tour est un lieu de haute expression, pensé dans le moindre détail.

Ici, le minéral murmure dans le béton brut, s'adoucit dans les courbes du stucco et s'invite avec grâce dans les graviers qui veillent au silence de la cave qui abrite plus de 300 références. Des drapés soyeux, suspendus comme des souvenirs d'enfance, enveloppent l'espace, baignés d'une lumière millimétrée, presque chorégraphiée.

Chaque surface dialogue en douceur avec une autre. Le moindre détail rend hommage à l'artisanat français – noble, précis, sincère – dans une quête d'équilibre entre densité et délicatesse, portant haut l'exigence discrète de l'excellence. Camille Saint-M'leux convoque l'iode de son enfance, l'umami de ses voyages et la rigueur des grandes maisons.

Il signe une partition libre, intense et lisible. Une traversée sereine, portée par l'énergie d'un geste juste et l'élégance d'un chef qui a trouvé sa voie.