



La première table de Maxime Bouttier ouvrira à la rentrée

Géosmine : n.f - composé chimique, sécrété principalement par bactéries telluriques lorsqu'elles produisent des spores, donnant son odeur à la terre fraîchement labourée ou mouillée après une période sèche.



Dans une petite rue du 11^{ème} arrondissement, le chef Maxime Bouttier s'installe avec Géosmine, son tout premier restaurant. Dans cet espace, à mi-chemin entre maison de ville et galerie, le chef va dévoiler sa cuisine singulière, où les saisons s'expriment avec finesse et s'accompagnent des vins chers à son cœur.

Chef discret originaire de la Sarthe, Maxime Bouttier a commencé tôt en cuisine. Il découvre à 8 ans l'univers agricole et se passionne au point de passer ses vacances d'été chez son oncle boucher-charcutier-traiteur et même des nuits à Rungis. À 14 ans, il se forme avec un BEP cuisine, mais aussi en pâtisserie et au service pour offrir au client une expérience la plus complète possible. Puis, il pousse la porte de restaurants étoilés pour parfaire son expérience en cuisine et en pâtisserie : Le Beaulieu* au Mans, La Maison d'à côté** chez Christophe Hay, le Taillevent à Londres, Le Pressoir d'Argent** restaurant gastronomique du Grand Hôtel de Bordeaux, L'Atelier de Jean Luc Rabanel** à Arles et enfin à Paris, chez Mensae en tant que chef de cuisine. Son retour à Paris le décide à ouvrir courant octobre, sa table.

Géosmine résonne comme le début d'une nouvelle aventure pour Maxime. Sur deux étages, avec une cuisine ouverte sur la salle, le chef aura à cœur d'explorer les saveurs d'une nature brute et vivante, où chaque produit est utilisé dans son intégralité. Un bon-sens pour le chef dont l'attachement au terroir est dans chaque recette.



Pour commencer le repas, clin d'œil au Mans, les croustilles de rillettes chaudes, dressés sur des chardons, sont à tremper dans du saindoux, accompagnés de feuilletés au beurre de Mayenne à l'échalote noire et poutargue affinée. Puis, les pleurotes du val de Loire rôties entières ou en bouquet à la sauce XO, s'agrémentent de moelle et de sardine, alliant sapidité et gourmandise. Les langoustines rôties se mangent du bout des doigts, tandis que la mamelle de vache laitière surprend par sa douceur, avec sa crème fumée au foin et caviar de Sologne. Une promesse d'originalité, de saveurs rares et de technicité : Géosmine fait déjà frémir.

Déjeuners Lundi, Jeudi, Vendredi - 35€ entrée plat dessert / suggestions entre 19€ - 39€

Carte le week end entre 13 et 40€ (samedi dimanche)

Dîner : 7 services : 69€ / 11 services : 119€



Géosmine - ouverture octobre
11 rue de la Folie Méricourt - 75011 Paris
Ouvert du jeudi au lundi