



KALANK, LA NOUVELLE ADRESSE PARISIENNE AUX SAVEURS DU SUD, DÉCROCHE SA 1^{ÈRE} TOQUE AU GAULT & MILLAU

Ouvert depuis quelques mois au cœur du 20^{ème} arrondissement, le restaurant KALANK, entre dans le **célèbre guide gastronomique Gault & Millau avec une première toque**.

Une belle reconnaissance pour son fondateur, Patrick Sacchetti, le chef de l'établissement, Kei Miura, et toute l'équipe.



Le chef s'inspire des **recettes traditionnelles de la Provence, de la Corse ou du Languedoc**. Il fait voyager les papilles de ses hôtes le tout dans une **ambiance chaleureuse et méditerranéenne**.

À la carte de cet établissement solaire, on retrouve des **plats typiques du Sud, toujours sublimés par le chef** : Poulpe à la sétoise, carpaccio de mulot noir, crumble au thym...

L'attribution d'une toque vient distinguer une bonne table. Les critères qui retiennent l'attention des critiques sont le goût, la qualité, la créativité du chef mais aussi la simplicité de l'assiette.