



## LA TABLE VOYAGEUSE ENTRE CHAMPS ET FORÊTS

*À quelques pas de la place de la Madeleine, Eskal se déploie avec ses lignes épurées, son comptoir et sa belle cuisine ouverte. Comme une halte au coeur de ce quartier d'affaires parisien, le co-fondateur de Ginko Groupe, Ken Nanaumi et le chef Alexandre Chambat écrivent ensemble une partition à quatre mains, où la belle cuisine française se teinte d'influences voyageuses, entre champs et forêts, pour ouvrir l'appétit comme la curiosité.*

---

## LA RENCONTRE DE DEUX PARCOURS SINGULIERS

Né en Haute-Savoie entre lacs et montagnes, Alexandre Chambat y développe très tôt une passion pour la nature et une véritable curiosité. Formé à l'école hôtelière de Thonon-les-Bains puis à Ferrandi et à l'école Guillaume Tirel, il débute son parcours dans de grandes maisons parisiennes (le Pavillon Ledoyen\*\*\*, l'Astrance\*\*\*) avant de partir pour un tour du monde gastronomique. Parallèlement, il devient Compagnon des Devoirs Unis du tour de France en 2024 après dix années de formation. Sa curiosité l'entraîne à se former



aussi auprès d'artisans reconnus pour comprendre leur savoir-faire (Poissonnerie Viot, Yann Le Bourdonnec en boucherie).

En 2024, son chemin croise celui de Ken et la famille Nanaumi - réunie dans Ginko Groupe. Pour eux, la restauration est avant tout une aventure collective, où chacun contribue à une réussite partagée. Dejà à l'origine du restaurant Akabeko, ils imaginent avec Alexandre Chambat un restaurant à leur image et placent, au cœur de l'établissement, des valeurs qui leur sont chères : l'humain, le respect de la nature et la transmission. La cuisine française – aux fondements du parcours d'Alexandre – s'ouvre sur le monde, sur de nouveaux produits et sur de nouvelles techniques, apprises à des milliers de kilomètres ou au coin de la rue.



## **UNE CUISINE ENTRE CUEILLETTE SAUVAGE ET HORIZONS LOINTAINS**

La nature reste l'inspiration principale d'Alexandre. De son parcours en Savoie, il garde cette curiosité promeneuse. Mais plus qu'une démarche individuelle, Eskal se nourrit de cet échange commun où chacun partage trouvailles et inspirations

quotidiennes.

Gressin au sapin ou la feuille de cassis en tempura ou les asperges servies avec un coulis onctueux de cresson et siphon au vin jaune, ouvrent cette promenade inattendue. Suivent les tagliatelles de seiche crue, jus de seiche à l'encre infusé au sarrasin grillé, coquillages et kasha relevés d'un condiment gingembre, piment et ume (prune japonaise). En satellite, une tuile de tentacule croustillante est accompagnée d'un condiment encre de seiche. Le truite des Pyrénées maturée s'accompagne de haricots verts aux amandes torréfiées, sauce verte et jouxte un tacos de tartare de truite, moutarde aux épices maison ronde et soyeuse.



## **UNE PARENTHÈSE ENVELOPPANTE AU CŒUR DE PARIS**

Face à la Chapelle Expiatoire à quelques pas de Saint-Lazare, Eskal ouvre ses portes sous les traits de l'architecte d'intérieur Régis Botta. Dès l'entrée, le comptoir en majesté attire le regard, avec sa dizaine de places assises, face à la grande cuisine ouverte, clin d'œil assumé à l'Omakase japonais. Le design offre un moment suspendu, en totale complémentarité avec l'assiette voyageuse et

poétique. Le mouvement est un fil conducteur : il se matérialise par un spectaculaire plafonnier composé de lames de miroir bronze, élément prismatique qui accompagne et décompose les déplacements. reflets changeants, perspectives fragmentées, et sensations de passage. Les matériaux et les teintes s'inspirent des paysages sylvestres japonais, chers à la famille Nanaumi et le mobilier emprunte les codes nippons traditionnels. Une escale au cœur de la ville, comme une parenthèse dans laquelle se joue un voyage immobile.

## ESKAL

47 rue des Mathurins - 75008 Paris

01 72 86 42 20 - [eskal.paris](http://eskal.paris)

Ouvert du mardi au samedi / De 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h30

## MENUS

Au déjeuner : Entrée - poisson ou viande - dessert - 65 €

Dégustation : 4 temps - 110 € / 6 temps - 130 €