

OUVERTURE RESTAURANT PARIS 3ÈME

À La Courtille

Anthony Courteille comme à la maison

19h30, 23 rue des Gravilliers, le rideau de la boulangerie Sain ferme, en même temps que La Courtille ouvre ses portes. Pas un restaurant, ni un bistrot, mais un salon/salle à manger où l'on vient s'attabler entre copains, en famille, ou en amoureux, pour partager dans la convivialité, une belle pièce de viande ou de poisson.

En cuisine, le Chef-Boulangier Anthony Courteille survolte les circuits-courts et fait vibrer son sens de la transmission, acquis pendant les quatre années passées à la tête de L'atelier Guy Martin. Ici, il concocte une échappée gourmande, savoureuse et sans prise de tête. Ou comment retrouver un goût de campagne, sans sortir du 3ème arrondissement.



La Courtille – 23, rue des Gravilliers – Paris 3

Service au plat

Clin d'œil aux origines normandes du nom Courteille, à l'enfance du Chef en Mayenne, et aux premières guinguettes de Paris, La Courtille fait rimer le rustique et le chic, dans un lieu hors du temps. Antre des copains, tanière de famille, ce restaurant de boulangerie dresse ses 30 couverts à la bonne franquette, dans une salle aussi dépareillée, que les services d'assiettes chinées. Pour le maître de maison, il s'agit d'inviter les convives à tomber le masque du gastronome blasé, pour laisser apparaître le visage du bon vivant. Ici, la cuisine a du caractère et elle se partage. Les plats sont servis pour la tablée et chacun y pioche à sa guise. Une bonne manière de privilégier les cuissons à l'os et à l'arête qui servent la cuisine du goût défendue par le Chef et son second Arsène Vanhee.



Découpe en salle

Cette approche revalorise la découpe des viandes et des poissons en salle. À la manœuvre, pas de simples serveurs mais de véritables ambassadeurs des cuisines. En même temps qu'ils lèvent les filets ou partagent un poulet, ils échangent sur la préparation d'une sauce, une technique de cuisson ou l'origine des produits. Leur mission première : transmettre en somme, la passion du Chef et de ses équipes.

Cuisine de produit

Approvisionnement de saison et le plus local possible, Anthony Courteille privilégie des circuits-courts et des démarches responsables. Aussi, la carte en 5 entrées et 2 plats évolue chaque semaine. Les viandes et volailles proviennent de La Ferme de Châteaubriant dans le Nord-Pas-de-Calais. Les bêtes sont achetées entières pour être découpées et travaillées en cuisine. Les poissons de ligne sont acheminés depuis les ports de Bretagne et de Normandie. Côté maraîchage, Anthony Courteille travaille avec Le Comptoir Dionysien qui livre des produits régionaux par la Seine, avant de finir les derniers kilomètres à vélo.

Vins glouglou et pépites bio

Pour les vins, Anthony Courteille marche au coup de cœur. Environ 14 références sont proposées à la carte qui évolue très régulièrement. Les vins nature et bio sont à l'honneur, avec notamment des vins que le chef aime qualifier de *glouglou* comme ceux de Marcel Lapierre en Morgon ou encore ceux de Fabien Jouvès.

Pains et pâtisseries Sain

La Courtille c'est aussi une autre manière de découvrir les pains et pâtisseries de la boulangerie Sain. Les pains sont proposés en accord avec les plats et les pâtisseries présentées au plateau rivalisent de séduction. Un conseil : gardez de la place pour le dessert !



Anthony Courteille : chef-boulangier, artisan-cuisinier !

N'enfermez pas Anthony Courteille dans une case. L'homme aime brouiller les pistes sans pour autant se disperser. Pour lui chaque expérience mène à son dépassement. À quatre ans, son oncle boulanger lui inocule le virus du métier en trempant son doigt dans la pâte à brioche. Sa voie est toute trouvée. Diplôme en poche, il part en Angleterre. Tourier dans un grand hôtel, il s'occupe du five o'clock tea et lorgne rapidement vers les cuisines. De coup de main en coup de pâte, il passe de l'autre côté. À son retour à Paris, il se perfectionne auprès de grands chefs : Alain Dutournier au Carré des Feuillants, puis Mickaël Feval et Morot-Gaudry. Après une courte escale en Espagne, il fait la rencontre déterminante du chef Guy Martin. Il noue avec lui une relation de confiance qui le mènent à diriger pendant quatre ans l'Atelier Guy Martin. Styliste culinaire, animateur télé, graphiste, journaliste ou encore dessinateur de bande-dessinée à ses heures, Anthony Courteille ne tarde pas à ouvrir son propre restaurant. À la table de Matière à... il développe un concept tourné vers la transmission. Son pain et son beurre maison y sont déjà reconnus. Avec Sain il prolonge cette aventure culinaire, mais aussi humaine. Car au cœur de sa nouvelle entreprise, il y a une philosophie du partage qui s'exprime autant par la proximité du boulanger avec ses clients, que par la préparation d'un aliment premier, indissociable des plaisirs de la table et de la communion du repas.

Avec l'ouverture du restaurant La Courtille, ouvert uniquement le soir, au cœur de la boulangerie Sain, Anthony Courteille boucle la boucle et fait vivre dans un même lieu les valeurs qui l'animent et les talents qui l'habitent.



Anthony Courteille

Informations pratiques

La Courtille
23, rue des Gravilliers - Paris 3

Ouverture du mardi au samedi
de 19h30 à 22h30

Réservation : 01 71 32 28 18
www.la-courtille.fr