

[View online version](#) • [Unsubscribe](#)

RIVIERA FUGA

EVASION LES PIEDS DANS L'EAU

10, port des Invalides – 75007 Paris

OUVERTURE FIN MAI 2023





Au bord de la Seine, à quelques mètres du pont Alexandre III, en face du Grand Palais, le nouveau lieu de vie de la Fuga Family fera voyager entre l'Italie et le Japon. Au plus proche de l'eau, comme à Venise, dans une atmosphère inspirée par l'art de vivre méditerranéen de Nice à la Toscane, Riviera Fuga invite à une évasion inédite à Paris. On s'immergera ici dans une décoration singulière, imaginée par Jean-Philippe Demeyer, dont les couleurs fortes ravivent une élégance naturelle. Et on y dégustera une cuisine italo-japonaise interprétée par le chef Daniel Ortiz Maldonado. Chaque création mettra en valeur toute la gourmandise des spécialités de la Botte et convoquera des techniques et saveurs japonaises pour une alliance aussi maîtrisée qu'inspirante. Ouvert de 12h à 2h du matin, Riviera Fuga est une ode à la vie douce, celle des longs déjeuners d'été, des après-midis contemplatifs, des apéritifs sous une lumière dorée et des dîners festifs où l'on se laisse tout simplement porter...

Riviera Fuga est le troisième lieu du groupe Fuga Family, sous la houlette du duo Pierre Doublet et Quentin Garreau de Labarre, bien décidé à nous faire sortir de Paris, à Paris. Après Laïa – leur restaurant caché au milieu d'un jardin du 11^{ème} arrondissement qui honore la cuisine méditerranéenne latine (Sud de la France, Espagne et Italie) – et après Francette – leur majestueuse barge sous la Tour Eiffel où le terroir Français s'exprime au sein d'un bistrot contemporain, d'une table gastronomique pointue et d'un rooftop festif – Pierre et Quentin explorent cette fois-ci l'univers glamour de la Riviera comme un écrin où les saveurs transalpines rencontrent des notes japonaises.



Cette vision culinaire est celle de leur talentueux et audacieux chef Daniel Ortiz Maldonado. Brésilien marié à une Italienne, il est originaire de São Paulo au Brésil où la culture et les restaurants gastronomiques japonais sont omniprésents. Après être passé par les cuisines étoilées des chefs Helena Rizzo (Mani au Brésil), William Ledeuil (Ze Kitchen Galerie) et Greg Marchand (Frenchie), il occupe sa première place de chef et souhaite résolument conjuguer son amour pour le savoir-faire italien et sa passion pour l'art culinaire japonais.



Chez Riviera Fuga, on aura alors le bonheur de déguster des créations personnelles et affirmées telles qu'un Cannoli de crudo de bœuf, yuzu kosho rouge, shiitake grillé, des Calamari frits, mayo gomadare, condiment tomate et encre de seiche, katsuobushi, un Sashimi de sériole, huile de balistique, ponzu de tomate, compote de datterino, ou encore des Taglioni nero au dashi d'anguille, confiture de nori et anguille laquée au teriaki. Les desserts ne feront pas l'impasse sur cette délicate alliance avec, parmi eux, un Babasake, brioche imbibée au sake, sudachi et riz soufflé.

INFORMATIONS PRATIQUES

RIVIERA FUGA
10, port des Invalides
75007 Paris

OUVERTURE FIN MAI 2023