

# LE LOUIS VINS



# À NOUVEAU UN JEUNE CHEF AU LOUIS VINS AVEC OLIVIER BEL ...

Le Louis Vins fait à nouveau la part belle aux jeunes talents de la bistronomie à la française ! Après Mélanie Serre partie respirer le bon air et les embruns du Cap Ferret, c'est Olivier Bel qui a repris depuis le mois de septembre dernier les rênes de la cuisine de cette classique institution parisienne.

Ce gaillard d'1 m 90 qui ferait le bonheur d'une équipe du Top 14, a quitté sa douceur angevine, pour venir conquérir les gourmets et gourmands du Vème arrondissement de la capitale. Depuis septembre dernier il gravit la Montagne Sainte Geneviève pour faire vibrer les papilles des latins de son quartier adeptes de ce refuge gustatif !



Olivier Bel



Asseyez-vous au comptoir du zinc pour partager sa tarte fine comme une pissaladière. Prenez place au Salon des Corrèziens (clin d'œil du propriétaire des lieux à ses racines natales) pour un paleron de bœuf confit pressé de pommes de terre.

Demandez le Petit Salon pour déguster en amoureux des ravioles de langoustines dans leur bisque anisée.

Et pourquoi pas avec une bonne bande de copains invitez-vous à la table du chef pour partager son classique os à moelle persillade, et découvrir un suprême de volaille fermière farcie aux escargots de Bourgogne !

Olivier Bel a 30 ans et déjà de belles tables à son actif, comme les Relais Château du Grand Cœur à Méribel (73) et du Club Spa de Cavalière (83), le Ricordeau à Loué et le Matfeu à Arnage qui lui ont permis de faire ses armes et de poser les bases d'une cuisine maîtrisée, précise et juste qui laisse la meilleure place aux saveurs et au plaisir.

**« LA TECHNIQUE C'EST BIEN MAIS LE FAIRE AVEC CŒUR  
C'EST MIEUX »**





Les saveurs, ça lui parle ! L'ancien ouvrier agricole de la Ferme de la Bréto (49), connaît mieux que personne le sens des mots, terroirs, saisons, fraîcheur, harmonie et choix des produits mais comme il le dit souvent :

« La technique c'est bien, mais le faire avec cœur c'est mieux !

Du cœur il en donnera au restaurant gastronomique Belle Rive à Angers (49) avant de s'engager dans une aventure cette fois plus bistronomique au Brin Folk, toujours à Angers.

Le plaisir, Olivier Bel le prend avec ses amis vigneron des Pays de Loire à partager sa passion pour l'œnologie et c'est vrai que les 300 références de la carte du Louis Vins lui ont fait les yeux doux et stimulent sa créativité...

Il a du talent pour mettre en valeur ces domaines incontournables et ces étiquettes plus rares et recherchées ! Château Tertre Roteboeuf, Château Clinet, Château Rayas, en passant par des pépites plus confidentielles qui méritent d'être dégustées comme le Château Le Châtelet. Cette sélection sait faire la part belle aux maisons et vigneron français avec lesquels Le Louis Vins a noué des liens au fil des années.

Et ici on fait en sorte que tous les convives puissent se faire plaisir et déguster de grandes bouteilles à des prix raisonnables.



---

## UN LIEU CHIC ET CONFORTABLE QUI NE SE PREND PAS AU SÉRIEUX

En salle ou en cuisine, on retrouve le même enthousiasme à vous faire passer un bon moment... et au-delà même de l'assiette !

Ici on n'est pas dans le concept ! L'auteur de BD, Pascal Valty, anime le lieu à sa façon, il a « hacké » quelques tableaux célèbres, encadré ses humeurs toujours bien senties et habille la carte qui change régulièrement.

Alors oui « le service est toujours impeccable » ! et avec Florent, le pâtissier, vous conjuguez sans la moindre culpabilité saveur et plaisir en vous laissant tenter entre autres par son Namelaka chocolat café, crumble chocolat et praline Kasha.  
En salle Cédric, fidèle au poste depuis toutes ses années, vous accueille avec son sourire et sa constante bonne humeur !

## Informations pratiques



**Le Louis Vins**

0

**Menu déjeuner :**

**entrée plat ou plat dessert : 26€**

**plat du jour en direct : 19 €**

0

---

**9, rue de la Montagne Sainte Geneviève**

**75005 Paris**

**01 43 29 12 12**

**lelouisvins.com**

0