

FROMAGERIE

MONBLEU

BUVETTE

PÈRE
LACHÈESE

MONBLEU

PÈRE LACHÈESE

FROMAGERIE – BUVETTE

151 bis, rue de la Roquette – 75011 Paris



Après un restaurant – fromagerie aux abords des Grands Boulevards, après un petit comptoir de dégustation dédié aux fromages dans le Marais, Monbleu continue de nous surprendre et crée la fromagerie – buvette dans le quartier du Père Lachaise (ça y’est vous avez saisi le jeu de mots...). A mi-chemin entre le joli commerce de bouche de quartier et la table joyeuse où l’on se rassemble pour boire un coup et grignoter, Monbleu propose une échoppe de bon goût où le fromage est évidemment en majesté. Fromagerie avant tout, Monbleu Père Lacheese met en lumière les meilleurs produits de ce savoir-faire bien français sous la houlette de Damien Richardot, fondateur de Monbleu. Il y partage une fois de plus sa passion sans limite.



On vient également faire d'autres emplettes avec une belle sélection de charcuteries artisanales et vins nature, bio et en biodynamie. Alors pourquoi ne pas aussi déguster toutes ces merveilles sur place... C'est le principe même de la convivialité improvisée. Dans un écrin pop inspiré des années soixante, signé par Mur.Mur Architectes, on se rassemble entre copains autour d'un verre de vin, d'une planche dont on a choisi les produits un à un dans les étals, ou de petits plats réconfortants.

PAR AMOUR DU FROMAGE





DAMIEN RICHARDOT, L'ENFANT DES ALPES

Damien Richardot, a grandi entre l'Isère et la Savoie, véritable terroir de nombreux fromages français. La création de Monbleu est alors une histoire de passion. Élevé au lait frais et aux plateaux de fromages ornant la table familiale, Damien a développé son goût, ses connaissances et surtout, son amour en la matière. Après une première vie professionnelle, il décide de revenir aux sources de ses souvenirs d'enfance et de partager son amour du fromage. Ainsi, il inaugure le premier restaurant - fromagerie Monbleu en 2018. Vient ensuite une nouvelle adresse dans le Marais : Monbleu Le Comptoir, une cave à manger intimiste dans laquelle vins et fromages jouent les accords parfaits. Pour chacune de ses adresses, Damien choisit avec soin la crème de la crème des producteurs, pour ne proposer que le meilleur.

LES FROMAGES DE MONBLEU PÈRE LACHEESE

Damien Richardot rassemble ici une centaine de références de fromages fermiers et artisanaux, à travers son expertise pointue du sourcing auprès de petits producteurs de grand talent. On connaît le Comté, mais ici on le redécouvre à travers une sélection d'exception en direct auprès de l'affineur Jean-Charles Arnaud aux Forts des Rousses. Les Comté sont fabriqués à partir de lait d'été et se différencient par l'herbe fraîche et chargée en carotène broutée par les vaches. Affinés entre 12 et 40 mois, ils offrent une saveur et une longueur en bouche sans pareille.



Monbleu propose également des exclusivités qu'on ne peut trouver nulle part ailleurs à Paris, parmi lesquelles la *Tome des Bauges* de la famille Pavy (Savoie) et le *Picodon fumé au bois de genévrier* par Maxence Baud (Haute-Savoie), ainsi que des petites merveilles comme les *Saint-Marcelin* et *Saint-Félicien* de la famille Rochas (Isère) ou encore les *Trèfle du Perche* et *Basilou* de Vincent Lerat (Ornes). Un détour par Monbleu Père Lachaise est assurément la promesse de dénicher des pépites fromagères, pour une dégustation authentique et de caractère.



VINS ET CHARCUTERIES





Monbleu Père Lacheese célèbre l'art de vivre à la Française. Ainsi, Damien Richardot a pris le soin de combler les étals d'autres savoir-faire résolument français : le vin, évidemment, mais aussi les spiritueux régionaux. La charcuterie se devait de régner également sur le lieu. Ici, on a le choix d'acheter chaque produit comme dans toute épicerie fine, mais l'on peut également créer un assortiment de dégustation sur place ou même composer son sandwich à toute heure de la journée.

Côté vins, une grande bibliothèque accueille une sélection de 80 références. A la fois accessible et pointue cette proposition est inévitablement pensée pour jouer les accords parfaits avec les différents caractères de fromages. C'est Charlotte Lamassiaude, dénicheuse de bonnes quilles et directrice de Père Lacheese, qui est aux commandes. Entre vins nature, bio ou vinifiés en biodynamie, elle met un point d'honneur à trouver des pépites auprès de vignerons comme *Dominique Gruhier* (Bourgogne), *Romain Paire* (Loire), *Christophe Pacalet* (Beaujolais) ou encore *Mathieu Deiss* et *Emmanuelle Milan* (Alsace). Une cuvée Monbleu, spécialement réalisée avec *Yves Duport* dans le Bugey signe l'esprit convivial de la Maison.





Bières artisanales et françaises, à la pression ou en bouteille, et spiritueux alpins étoffent l'offre liquide du lieu. A cette dernière vient s'ajouter des cocktails qui revisitent les grands classiques à la mode savoyarde. On découvrira par exemple le *Spritz à la savoyarde* (bitter Dolin et Pet Nat du Bugey) ou le *Génépi Mule*.

Les charcuteries artisanales ont été minutieusement choisies en France, en Italie et en Espagne pour ne proposer que la crème de la crème des salaisons. On y découvre, par exemple, les *Gendarmes de sanglier* – saucisses marinées au Pinot Noir et au cumin - et les *terrines de gibiers* de la Maison Nemrod (Vosges), le *saucisson d'Ardèche* des Salaisons Marion ou encore la *noix de jambon fumée savoyarde* de Mont Charvin.



IRRÉSISTIBLE BUVETTE





On le dit et on le redit, chez Monbleu Père Lacheese, tout se déguste sur place, pour le plaisir de grignoter entre copains ou pour une pause gourmande et réconfortante. Une grande table d'hôte impose le partage au cœur de la fromagerie et une « cheeseroom » évoque les rendez-vous intimistes. Monbleu Père Lacheese, c'est également des petits plats cuisinés pour sublimer les fromages.

On commence par un petit fromage frais maison avec le *Monboursin* – une crème de Brillat-Savarin aux herbes fraîches accompagnée de croutons. Viennent ensuite le *Méga Fondant* – un généreux plat de coquillettes au jambon blanc fermier d’Auvergne et beaucoup (beaucoup) de comté de 12 mois d’affinage – ou le *Croque Truffe* et son pain brioché, son jambon blanc fermier, son Saint-Nectaire fermier, son fromage frais et son envoutante crème de truffe.







Et en pleine saison, on jette son dévolu sur le mythique *Mont d'Or* rôti au vin blanc. On se délecte également de l'audacieux *Camembun* – un bun de pommes de terre au curcuma qui abrite un camembert fondu, des morceaux de pomme et du miel. Le *Gratin de butternut et Trappe d'Echourgnac* se partage avec convivialité ou se fait le plat idéal des pauses dej hivernales.





Le fromage n'est pas en reste dans les desserts ! Si les glaces interpellent avec leurs saveurs Roquefort et fromage blanc de chèvre, ce sont sans doute les *Poires pochées* qui détonnent. Ces dernières sont servies encore tièdes, avec de jolies notes de cannelle, sur une crème onctueuse de Brillat-Savarin. Un mélange osé et parfaitement équilibré. Enfin, pour les plus gourmands, Monbleu propose un *Brownie à la cacahuète*, tout juste sorti du four, et accompagné d'une glace au fromage blanc de chèvre.

RÉTRO PARISIEN



Créé par Mur.Mur Architecte, le design de Monbleu Père Lacheese est volontairement rétro, tout en proposant un univers contemporain et intemporel. Dans un esprit populaire qui fait appel aux années 60, qui elles-mêmes regardaient vers l'avenir, la devanture en chêne brûlé rappelle les vieux drugstores parisiens. Elle laisse entrevoir le rose désuet des faïences de la cuisine et le jaune passé du restaurant en référence à l'époque de la nouvelle vague.



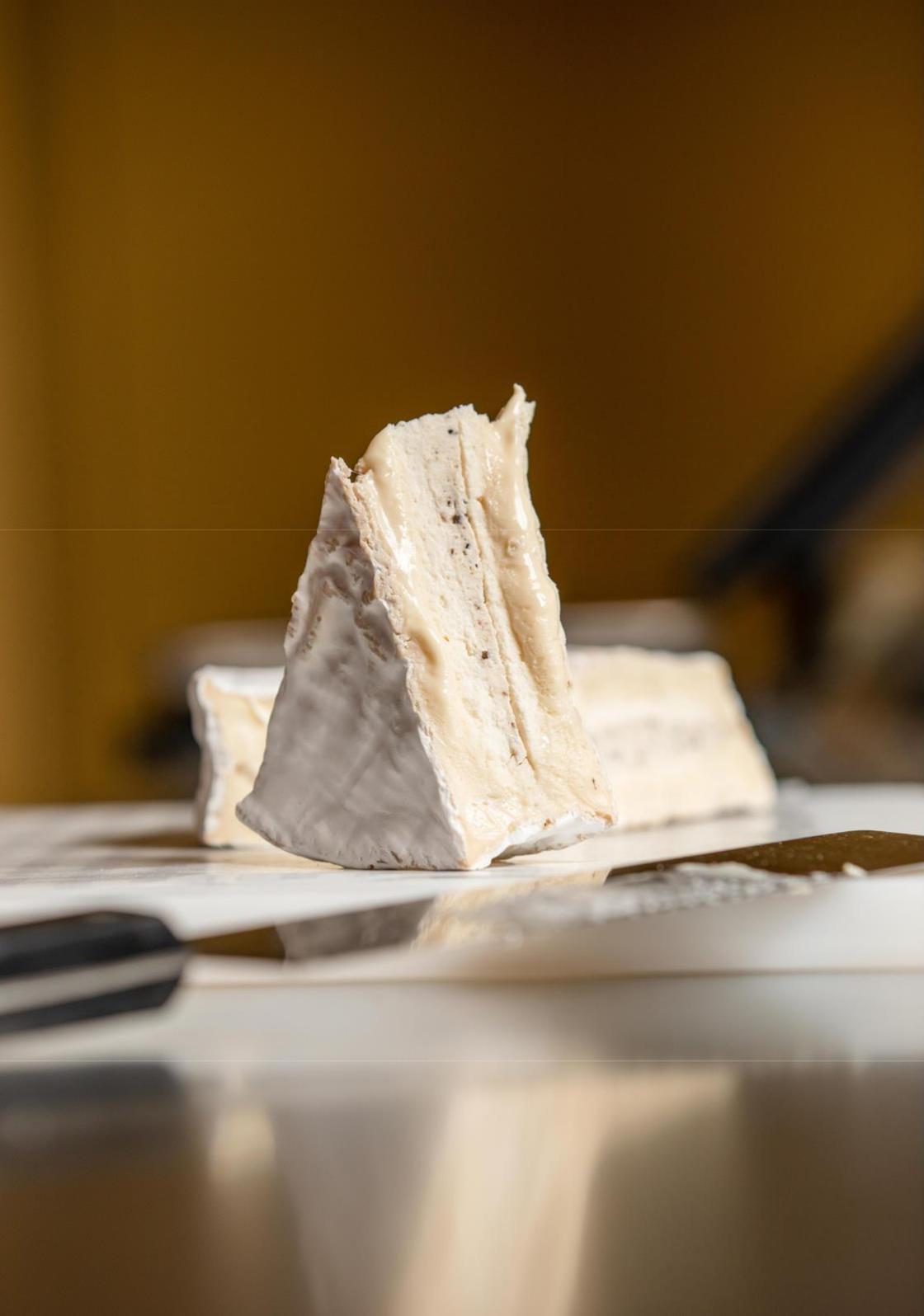


Passé la devanture, un pas « maîtrisé » tend vers le kitch avec le sol en marbre multicolore aux teintes plus radicales. Au centre, la grande table d'hôte, également en marbre, se fond avec le sol et rappelle la texture de fromages persillés aux reflets vert et bleu. Au fond, une petite pièce ronde et intimiste tapissée d'un rose poudré, baptisée la « cheeseroom », abrite une table en forme de camembert.

Les néons unifient l'espace avec grâce et se reflètent sur un miroir assis derrière des banquettes en Formica qui rappellent les buffets ouvriers des années 60.

Enfin, pour les beaux jours, la grande terrasse sous les arbres évoque une petite place de village où il fait bon flâner tout au long de la journée.





INFORMATIONS PRATIQUES

Monbleu Père Lacheese

151 bis, rue de la Roquette – 75011

Paris Ouvert le lundi de 17h à 23h

Et du mardi au dimanche, de 12h à 23h

Formule déjeuner, plat et dessert – 19,50€

A la découverte de l'univers du fromage sur La Vie En Bleu

