

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

NHOMe



LA TABLE GASTRONOMIQUE DU CHEF MATAN ZAKEN

Ouverture mi-septembre 2022
41, rue Montpensier – 75001 Paris



C'est aux abords des jardins du Palais Royal que le chef Matan Zaken ouvrira son premier restaurant gastronomique à la rentrée 2022.

Passé par les brigades de Frenchie Covent Garden avec Greg Marchand, Le Cinq (Four Seasons George V) avec Christian Le Squer et Saturne avec Sven Chartier, à 29 ans seulement, Matan Zaken s'est forgé une solide maîtrise d'une gastronomie contemporaine, créative et pointue.

Souhaitant laisser sa propre vision s'exprimer, il a tout d'abord créé Nhomade, dédié à la gastronomie événementielle. Il y dévoile son talent depuis 2019 lors de célébrations prestigieuses et dîners privés dans des lieux exceptionnels, notamment pour les Maisons Dior, Alaïa, Givenchy ou encore Art Paris.

L'envie de créer son restaurant et de recevoir dans son propre univers ne l'a pourtant jamais quitté. Et c'est avec Nhome qu'il nous embarquera dans une véritable expérience. Avec le designer Guillaume Terver (Studio leLAD), ils imaginent une salle où les 20 couverts se rencontrent autour d'une majestueuse table unique, dessinée sur mesure. Pensée comme le théâtre d'un dîner privé, la salle nous sort littéralement du cérémonial du restaurant gastronomique et ce sont les chefs qui sont au service.



Dans cette ambiance décontractée, les marqueurs d'une cuisine instinctive mais maîtrisée, surprenante mais gourmande, audacieuse mais lisible, sont pourtant bien présents. En sept services, Matan Zaken déploie un menu dégustation « à l'aveugle » qui changera chaque jour, au gré des arrivages d'un sourcing d'exception et d'une inspiration virevoltante. Mais rien n'est laissé au hasard. Matan Zaken a pensé chaque détail comme l'expression très personnelle de son restaurant rêvé jusqu'à dessiner lui-même l'art de la table avec la céramiste Amande Haegen, pour laisser libre court à son imagination culinaire.

