

# Bittikesu

Nous accompagnons Jules St-Cyr dans le cadre de l'ouverture de sa première adresse, BITTIKESU situé à quelques minutes de la Place de la Bastille.

Une table confidentielle à la proposition gastronomique singulière, dans un écrin qui fait la part belle à l'artisanat.

Le chef originaire de Montréal y dévoile une cuisine de paysages sur un long comptoir en chêne d'un mètre de profondeur qui accueille 10 convives seulement.

Centrée sur l'ultra-saisonnier, sa partition s'écrit selon les ingrédients du moment. Jules St-Cyr s'approvisionne en partie depuis la parcelle de 500m<sup>2</sup> qu'il cultive aux Murs à pêches situés à Montreuil et où il fait revivre des espèces locales sauvages et oubliées.

Vous trouverez le dossier de presse ainsi que les visuels juste [ICI](#).

Pour accéder au site internet de Bittikesu, c'est par [ICI](#).

Pour réserver une table, c'est [ICI](#).

Pour toute demande d'information ou d'interview, n'hésitez pas à nous contacter.

Bonne journée,

Bien cordialement

## **Informations pratiques :**

Ouverture : mercredi 29 avril 2026

Adresse : 4, rue de Brissac 75004 Paris

Menus : soir, 15-20 étapes, 85€ / midi, 6-8 étapes, 55€

Horaires :

> Du 29/04 au 13/05 : dîner, du mercredi au dimanche / déjeuner, le dimanche (15-20 étapes)

> À partir du 13/05 : dîner, du mercredi au dimanche / déjeuner, vendredi et samedi (6-8 étapes) et dimanche (15-20 étapes)

