

La nouvelle carte d'été est arrivée chez Spok, signée par le chef François Roche !



Durant tout l'été, et cela jusque fin septembre, le chef François Roche débarque chez Spok ! Pour la première fois, il imagine quatre recettes exclusives disponibles dans tous les Spok de France. L'occasion de découvrir sa cuisine inspirée de la nature et de son environnement.

Issu de la nouvelle génération de chef, François Roche est un adepte du fait-maison. Il pêche lui-même, pétrit son pain, cueille ses propres plantes, confectionne ses sauces, condiments et autres conserves... Un chef touche à tout, qui ne limite pas ses talents à la cuisine. Après être passé chez Frenchie en 2013 aux côtés de Grégory Marchand, il part outre-Manche pour l'ouverture de Frenchie à Londres, et y officie durant 3 ans en tant qu'Head Chef. Une seule envie en rentrant, voyager ! Il se donne un an pour explorer l'Asie. À son retour, il devient Chef exécutif de l'ensemble des restaurants Frenchie, avec en dernière ouverture : Frenchie Pigalle. Installé depuis mars à Marseille, l'envie d'ouvrir son propre lieu grandit. En attendant que le projet mûrisse, François s'essaie aux résidences, dans un premier temps chez Provisions et Camas Sutra, et aujourd'hui chez Spok !



Les recettes de François Roche

Une salade façon Panzanella italienne, bien vinaigrée. Des tomates de toutes les couleurs, des cerises juteuses, des câpres, de la féta, des olives de Kalamata, des pickles d'oignons rouges, de généreux croûtons dorés et imbibés d'huile d'olive fruitée.

Prix : 8,90€



Un plat Donburi que l'on mangerait tous les midis. Sur le riz rond vinaigré, se pose une caponata d'aubergines relevée avec du chorizo, et un oeuf tamago prêt à couler, du sarrasin grillé et le plein de ciboulette fraîche.

Prix : 10,90€



Un sandwich directement inspiré des Egg Sando du Japon et du Tuna Melt américain. Une ventrèche de thon confite, de l'échalote crue, beaucoup de ciboulette, et un œuf mollet, entre deux tranches moelleuses de pain de mie.

Prix 8,30€.



Une Panna Cotta d'été, fraîcheur et gourmandise combinée.

La crème cuite vanillée et infusée au romarin, se marie aux abricots compotés au miel et aux éclats de canistrelli corses juste croquants.

Prix : 3,90€

Spok ne part pas en vacances, et poursuit son déploiement parisien !

Après des ouvertures remarquées dans les quartiers de Poissonnière, Choiseul, Jeûneurs et la Défense, Spok continue d'investir Paris avec deux nouvelles adresses dans le 8e arrondissement : Spok Boétie et Spok Surène. Ces nouveaux lieux ne dérogeront pas à la règle et proposeront une carte unique, réalisée sur place avec des produits de saison, par un véritable chef. Et cela dans un cadre singulier imaginé par l'architecte fidèle de la maison : Jérémy Chaille.