



Octave





Octave

À la croisée de la Corée et de la France,
le restaurant Octave
signe une partition toute en harmonie
pour éveiller vos sens.





Octave

De Suncheon à Paris

D'origine coréenne, Juliette JU grandit dans une famille de restaurateurs. Arrivée à Paris en 2003 afin d'apprendre la cuisine française, elle entreprend des études à l'école Ferrandi avant de travailler dans des hôtels et restaurants étoilés prestigieux : le Bristol, Joël Robuchon, Park Hyatt Paris Vendôme...

Un jour, alors qu'elle travaille en tant que chef de partie au restaurant Ze Kitchen Galerie, son chef, William Ledeuil lui propose de collaborer sur son livre *La cuisine de William Ledeuil*. Elle devient ainsi styliste culinaire, ce qui accentue son goût du détail et son sens de l'esthétique. Tour à tour élève puis enseignante au Cordon Bleu, elle transmet la maîtrise des techniques et des bases de la cuisine française.

Elle écrit désormais son histoire au restaurant Octave, niché dans une rue paisible du 16e arrondissement, à deux pas du Trocadéro. Forte de son parcours, elle propose une cuisine gastronomique franco-coréenne dans un cadre sobre, épuré et reposant.





Octave

Une cuisine fusion délicate et raffinée

Rigoureuse, précise et perfectionniste, la cheffe signe des plats d'une maîtrise irréprochable. Technique et savoir-faire sont au service de sa double culture culinaire.

Ses racines coréennes sont les fondations de sa cuisine, sur lesquelles elle a construit sa maîtrise de la haute gastronomie française.

Des notes végétales apportent délicatesse et fraîcheur à ses créations, tandis que les digressions asiatiques franches et incisives réveillent les plats pour apporter une profondeur et une dynamique tout au long de la dégustation.

A la croisée de l'Orient et de l'Occident, Octave est la passerelle entre ces deux cultures culinaires riches et complémentaires.





Octave

Une sonate des saveurs à la croisée de l'Orient et de l'Occident

Octave, c'est un hommage à la gastronomie française classique, ponctué de touches coréennes.

Le boeuf Wagyu côtoie un jus de boeuf corsé, les pâtes al dente rencontrent l'umami de la pâte de soja, les légumes croquants du jardin sont réveillés par le piquant du gochujang, la pâte à choux renferme une crème à l'ail noir puissante, les gnocchis plongent dans une sauce au sésame sauvage enveloppante....

Tous ces ingrédients que tout oppose de prime abord se mélangent avec brio pour créer une harmonie singulière.

Côté desserts, on retrouve un granité à la cannelle, librement inspiré du Sujeonggwa, une boisson à la cannelle et au gingembre très populaire en Corée. Même les caramels accompagnant le café sont réhaussés d'une pointe de sauce soja.





Octave

Menu dégustation

5 plats 65 €

8 plats 80 €

Menu midi (entrée + plat ou plat + dessert) 35€

Menu enfant (- de 10 ans) 20€

