

oktObre

MARTIN MAUMET

Ouvrira en septembre son premier restaurant

Le chef Martin Maumet dévoile en septembre prochain son premier restaurant comme chef propriétaire. En lieu et place du restaurant Kitchen Galerie Bis - dont il était chef associé avec William Ledeuil - Martin Maumet casse les codes avec Oktobre. Un nom comme un clin d'œil au changement de saison - fin de l'été indien et premiers jours de grisaille - où l'on a envie de s'attabler dans un décor chaleureux et enveloppant, avec un "K" en référence au restaurant qui l'a révélé. Avec une nouvelle ambiance et une carte vive agrémentée de condiments d'ailleurs et d'ici, Oktobre mêle audace et délicieuse impertinence.



En 2009, le restaurant Kitchen Galerie Bis ouvrait ses portes, à quelques mètres seulement de l'étoilé Ze Kitchen Galerie, sous la houlette du chef William Ledeuil. C'est en 2013 que Martin Maumet rencontre le chef et intègre la cuisine de Kitchen Galerie Bis. L'ascension est fulgurante et il devient sous-chef très rapidement. A l'âge de 22 ans, Martin prend alors les commandes de la cuisine de Kitchen Galerie Bis, jusqu'à devenir chef associé. Dix ans après leur rencontre, Martin écrit une nouvelle page et s'installe à la rentrée comme chef propriétaire, dans le même établissement.

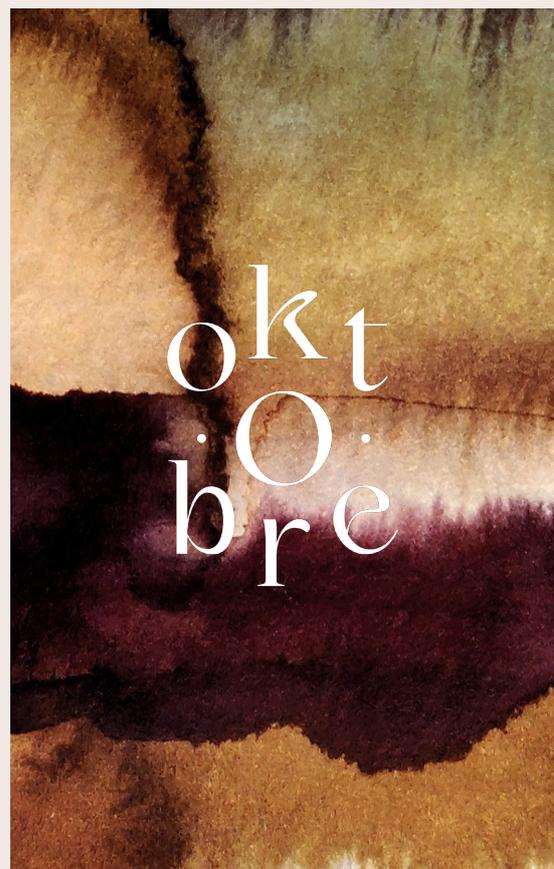
Dans un décor signé par studio Bateaumagne, Martin repense totalement le restaurant. Il dessine la salle avec des banquettes traditionnelles, façon brasserie, divisant la salle en compartiments de 2 à 6 personnes, ainsi qu'une salle à manger privée. Ces espaces sont réunis par un jeu de miroirs, reflétant tantôt la lumière du jour tamisée par de grandes voiles de lin ou l'éclairage confidentiel des bougies le soir.

Les tonalités évoquent l'été indien, déclinées sur des matériaux aux aspects naturels : le chêne fumé pour les tables et banquettes, les appliques sur-mesure émaillées du même coloris encadrent de grands panneaux de papiers végétaux aux allures de fleurs des champs.

Les assises sont recouvertes de rayures graphiques, aux tons chauds de la Maison Dedar, invitant naturellement à la convivialité.

Aux côtés de Martin Maumet, la sommelière et directrice de salle Romane Laignel présente depuis 3 ans, cisèle la carte entre beaux domaines et allocations, comme pépites plus confidentielles.

La carte quant à elle va évoluer naturellement vers une fraîcheur toujours saisonnière, en gardant les condiments chers à la cuisine de Martin. Une cuisine française avec de belles bases classiques, s'autorisant à piocher des épices, des vinaigres, des piments venant subtilement électriser le palais. S'éloignant de l'Asie du sud-est qui était signature KGB, Martin va poursuivre ses hors-d'œuvre en écrivant une nouvelle partition : tartare de bœuf- navet - condiment jaune d'œuf-mostarda ; poireau en vinaigrette d'eau de tomate - piment ; Bulots, cresson et mayonnaise au raifort. La cuisine d'Oktobre est un "délicieux pas de côté", où des saveurs toniques viennent réveiller la cuisine française : porcelet d'Anne Laure Jolivet, aubergines laquées, sucrine marinée, Ketchup de 'Nduja & satay ; légumes et coquillages dans un jus de blanquette parfumé au yuzu kosho ou encore des légumes en tempura, condiment amandes olives et harissa, Oktobre rime comme une jolie ode aux saisons qu'un vent nouveau vient exalter.



oktObre

Ouverture courant septembre
25 rue des Grands Augustins, 75006 Paris

52 couverts
Ouvert du mardi au samedi, déjeuner & diner

Prix au déjeuner :
32 € Entrée-Plat ou Plat-Dessert
39 € Entrée-Plat-Dessert

Prix au dîner :
A la carte : plateau de hors d'oeuvre 16 € / plats à partir de 29€ / dessert 12 €
Menu dégustation à 75 € en 6 services.

