



**LES PÈRES
SIFFLEURS**



RESTAURANT

**BISTROT SINCRÈRE
& VINS NATURE**

DOSSIER DE PRESSE

SEPTEMBRE 2025

UN BISTROT D'AUTEUR AU CŒUR DU 15E

Sur une paisible place faisant face à l'église Saint-Lambert, Les Pères Siffleurs conjugue **esprit bistronomique** et **inspirations japonaises**, dans une atmosphère conviviale et sincère. Le vin y est nature, le service attentionné, et les assiettes racontent une histoire.

Dans un décor de bistrot vivant, ponctué d'objets chinés, on s'installe entre les livres et le bar en zinc, dans le salon à l'étage ou sur la terrasse baignée de calme. Partout, l'esprit des Pères Siffleurs séduit : une **cuisine de marché authentique**, servie avec chaleur et simplicité.





SHUNSUKE TAKANO, L'ÂME DISCRÈTE DE LA CUISINE

Derrière les fourneaux, le chef **Shunsuke Takano** insuffle une sensibilité unique, nourrie par un parcours exigeant. Fort d'une expérience chez **ERH**, restaurant fusion salué par le guide Michelin puis chez **Sola**, restaurant étoilé du 5e arrondissement, il affirme aujourd'hui sa propre partition culinaire chez Les Pères Siffleurs.

Sa cuisine trouve un équilibre entre la **précision japonaise** et le panache d'un **bistrot canaille**, où les sauces tiennent la note et les assiettes réchauffent les cœurs. Fidèle aux saisons, il sublime le produit, sans jamais le trahir.





UNE CUISINE DE BISTROT, PLEINE DE VIVACITÉ

À l'heure du déjeuner, la maison propose une formule futée à 27€ (entrée + plat ou plat + dessert) ou à 32€ pour le menu complet. Parmi les suggestions de saison : **tataki de bœuf** aux petits légumes, sauce ravigote à la japonaise, **échine de porc ibérique**, champignons sautés, céleri-rave rôti, crème de moutarde au miso, ou encore **abricots rôtis aux agrumes**, en nage de crème anglaise et gelée de thé Earl Grey.

Le soir, la carte prend une autre dimension, plus libre et audacieuse : **Zuké de thon rouge mariné**, concombre, radis croquants, gingembre et yuzu, **Poulpe snacké**, écrasé de pomme de terre, chou chinois braisé, huile de chorizo. Pour finir, **Moelleux au chocolat / Ananas rôti**, crumble aux épices et glace au poivre timut

UNE CAVE ENGAGÉE

En salle, Philippe Polla veille au grain. Patron volubile et passionné, il anime le lieu avec naturel. Amateur éclairé de **vins nature**, il compose une carte en perpétuel mouvement, fidèle aux vigneron·s indépendants et aux terroirs vivants. De Bordeaux à la Loire, du Beaujolais à la vallée du Rhône, chaque bouteille est choisie pour sa sincérité, sa tension et sa résonance avec la cuisine du chef.



DES FOURNISSEURS SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN

Les Pères Siffleurs accorde un soin particulier à ses approvisionnements. La viande provient de La Poularde Saint-Martory et de Seguin Gastronomie. Les produits de la mer sont sourcés chez Joceane, les fromages de la Fromagerie Delon.

Côté cave, les domaines sont choisis pour leur exigence et leur respect du vivant : Château Le Puy, le Domaine Marcel Lapierre, le Château Montdomaine, Domaine Barges...



PHILIPPE POLLA, L'INSTINCT DU LIEU

Originaire de Montréal, Philippe Polla découvre l'amour du métier dans un restaurant familial. À 17 ans, il fait ses classes dans plusieurs brasseries de renom puis décroche son **CAP à l'école Ferrandi**. Il devient ensuite responsable de **L'Os à Moelle**, adresse emblématique du 15e, pendant six ans.

En 2001, il ouvre **Le Troisième Bureau**, pionnier des vins nature à Paris puis fonde en 2019 Les Pères Siffleurs, avec la volonté d'en faire un lieu vivant, exigeant mais accessible.



Curieux et passionné, il a su repérer des talents comme **Diego Alary**, ou aujourd'hui **Shunsuke Takano**, à qui il laisse carte blanche.

Menu Midi

Formule entrée + Plat ou Plat + dessert 27€

Formule entrée + Plat + dessert 32€

Entrées

Gaspacho de betteraves / Concombres, cerise noire et ricotta

Hareng fumé / Ecrasée de pommes de terre, haricots verts et sauce pistou

Plats

Suprême de poulet jaune / Pommes grenaille rôties et pleurotes, œuf mollet

Filet de merlu / Aubergine rôtie et pois chiche sautés aux épices, crème de tahini et chimichurri

Desserts

Gâteau à l'ananas / Purée de mangue et coco

Abricots rôtis et agrumes en nage de crème anglaise et gelée de thé Earl Grey

Vente à emporter disponible sur tous nos plats

Carte du Soir



Entrées

Terrine de campagne / Pickles d'oignons rouges et cornichons 10

Gaspacho de betteraves / Burrata et pêche marinée 11

Gambas et piments Padron frits / Sauce tahini et saté épicé 12

Zuké de thon rouge mariné / Concombre et radis croquants, condiment gingembre et yuzu 13

Plats

Carré de cochon ibérique / Mais et laitue romaine grillée, pommes grenaille rôties et jus de truffe 29

Magret de canard / Endives braisées et haricots verts, cerises noires et noisettes 31

Bar rôti au four / Aubergine et chou-fleur rôti, sauce vierge à la rhubarbe et œufs de hareng fumés 32

Poulpe snacké / Écrasé de pomme de terre, chou chinois braisé et huile de chorizo 32

Faux filet de bœuf Simmental persillé / Ecrasé de pomme de terre et échalote confite 65 (2pers)

Desserts

Flan au caramel / Crumble et glace pamplemousse 11

Moelleux au chocolat / Ananas rôti, crumble aux épices et glace au poivre timut 12

Pavlova aux kiwis / Crème de fromage blanc, fenouil confit et granité Chartreuse 12

Fromages affinés 12

Vente à emporter disponible sur tous nos plats

Déjeuner

Formule entrée + Plat ou Plat + dessert 27€

Formule entrée + Plat + dessert 32€

Dîner

Plats : 29-33€

Vente à emporter disponible sur tous les plats

Terrasse

Informations pratiques

Les Pères Siffleurs

15 rue Gerbert,
75015 Paris (Métro : Vaugirard)

Ouvert du mardi au samedi, midi & soir

Réservations : 01 48 28 75 63

lesperessiffleurs.com

@ [instagram.com/lesperessiffleurs](https://www.instagram.com/lesperessiffleurs)

