



La nouvelle cave à manger d'Emile Cotte

Dans le 5^{ème} arrondissement de Paris est né Baca'v. Quelque part entre le bistrot et la cave à manger, Emile Cotte nous présente un endroit qui lui ressemble où la convivialité et les rencontres forgent l'atmosphère ambiante. Dans son restaurant – bientôt – et sur sa grande terrasse d'été – le 19 mai – il met à l'honneur les produits de son Limousin natal.

Après les étoiles, un retour en terre natale

Aujourd'hui, à 40 ans, le Chef souhaite, avec Baca'v, revenir à l'essentiel et créer ce lieu familial dont il a toujours rêvé. Fort de ses années d'expériences dans les plus beaux restaurants étoilés, formé à la rigueur et aux choix des produits, il n'a jamais cessé de nourrir un attachement profond, quasi-viscéral, aux produits bruts de sa région.

De retour dans son Limousin natal, il part alors à la recherche des producteurs qui feront la carte de Baca'v – « manger » en occitan – pour créer ce nouveau chez-lui plus intimiste, où il souhaite recevoir les clients comme à la maison.

**Parce qu' « il n'y a qu'un pas entre
le client qui devient un bon ami ».
Baca'v était né.**



Baca'v, l'art de recevoir comme à la maison

Baca'v est à mi-chemin entre le bistrot et la cave à manger. On y trouve, midi et soir, des menus à l'ardoise très abordables grâce au sourcing en direct des producteurs ; mais aussi une carte à la voix, selon les arrivages et les coups de cœur personnels du Chef. Dans l'après-midi, le lieu propose une carte pour l'afterwork, à grignoter en bonne compagnie sur la grande terrasse éphémère (32 places), en attendant la réouverture des 35 tables intérieures.

En guise d'apéritif, le Chef présente des tapas à partager comme ces abats remis au goût du jour ou ces grignotages provenant des conserves de son cousin, producteur de foie gras et éleveur de volailles. Mais aussi de belles pièces pour plusieurs, comme son fétiche Vol au vent homard et ris de veau aux morilles et vin jaune (le chef chérit les sauces !) ou encore le sublime pâté en croûte. Joue de bœuf aux carottes, blanquette de veau... Emile Cotte nous propose un retour aux vraies valeurs de la terre. La cuisine est à la fois simple et goûteuse, extrêmement juste, liant la tradition à une cuisson précise à basse température.

« Baca'v est un lieu de vie, un lieu où
l'on se retrouve, toutes générations
confondues. C'est aussi ma manière de
soutenir les producteurs de ma région.

»



Emile Cotte proposera aussi un « Menu du Chef » pour la Table Privée, avec des suggestions du moment présentées dans de belles cocottes en cuivre, héritage de ses années d'étoilés, pour faire plaisir et recevoir comme à la maison.

Côté vins (sélectionnés par Denis Braud, basé à Saint-Junien, ville natale du chef), il observera des tarifs à prix caviste.

Baca'v, c'est aussi un peu une épicerie fine : confitures de Gilles Marchal, des madeleines, des produits secs, de l'huile d'olive des Baux de Provence, de la charcuterie de la Maison Didier Cotte à Blond (Haute Vienne), et même du pain de Jean-Luc Poujauran...

De beaux produits à emporter pour continuer de se régaler chez soi !

A propos d'Emile Cotte

Emile Cotte est de ceux qui sont nés dans la terre. Issu d'une famille où ils sont nombreux à être paysans, cuisiniers et restaurateurs de quartier, il grandit dans le Limousin au milieu des produits de la ferme et cultive déjà l'amour de la cuisine. bercé par les valeurs authentiques de la région, il se met en effet très tôt aux fourneaux, déjà animé par sa vocation. Dans ses expériences professionnelles, il conservera toujours cet attachement à l'esprit de famille.

Après l'école hôtelière de Souillac, Emile Cotte monte à Paris en 1998 pour rejoindre le Chef Frédéric Anton au Pré Catelan, une de ses plus belles rencontres. Il passe ensuite chez Guy Savoy, avant de faire la connaissance d'Alain Solivérès au Taillevent, où il devient sous-chef. Celui-ci lui confie les rênes des 110 Taillevent Paris

& Londres. Lorsqu'il devient Chef du Drouant, c'est encore une histoire de rencontre, avec Philippe Milles cette fois. Emile Cotte c'est, en 20 ans, 4 grandes maisons auprès des plus grands.



Baca'v

6 Rue des Fossés Saint-Marcel, 75005 Paris

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 26€

Entrée/Plat/Dessert : 37€

Menu du Chef en 5 services à la Table Privée : 55€
