

Ouverture d'Épopée, bistronomie & vins naturels - Paris 11



Au coeur du quartier

Charonne à Paris, la cheffe

Yurika Kitano, anciennement chez Pilgrim, signe une cuisine franche et esthétique, en parfaite résonance avec les quilles naturelles sélectionnées avec soin par **Thomas Legrand** (ex Narro & Calice).

Ensemble, ils donnent vie à une table sincère et inspirée, où le **déjeuner se savoure simplement** (24-29 €) et le soir se fait plus libre, plus ambitieux.



UNE NOUVELLE ÉPOPÉE GASTRONOMIQUE DANS LE IIE

Entre volutes de vin nature et assiettes inspirées, le trio formé par Yurika Kitano, cheffe d'origine japonaise, Megumi Terao, maîtresse de salle attentive, et Thomas Legrand, sommelier passionné, écrit une nouvelle page de la scène parisienne.

Nichée au cœur du quartier Charonne, Épopée s'impose comme un refuge pour bons vivants : un lieu où l'on vient autant pour bien boire que pour bien manger, pour l'esprit libre et la sincérité du propos.

Loin des codes figés, Épopée conjugue exigence gastronomique et convivialité sans apprêt.

DOSSIER DE PRESSE ÉPOPÉE

2



Après un parcours dans des maisons parisiennes réputées, la cheffe Yurika Kitano (34 ans) s'affirme avec une écriture culinaire d'une grande sensibilité.

Chez Épopée, sa cuisine se révèle précise, poétique et mouvante, à la croisée des influences japonaises et françaises, mais toujours centrée sur le produit. Ses assiettes racontent un goût du végétal, des jus clairs et des saveurs franches.

Chaque plat naît d'un instinct, d'un dialogue entre le marché, la saison et l'inspiration du jour.

Le menu déjeuner (24 ou 29 €) reflète un sens aigu des équilibres : une cuisine de cheffe lisible, sincère et juste.

Le soir, l'esprit se fait plus libre. La carte s'étoffe de créations d'inspiration franco-japonaise et de desserts malicieux, comme un Carpaccio de St Jacques, pickles de navet, sauce shiso ou un pudding à la kabocha, clin d'œil délicat à son Japon natal.

DOSSIER DE PRESSE ÉPOPÉE

3



DES PRODUITS RIGOREUSEMENT SOURCÉS

Côté produits, le restaurant s'approvisionne auprès de producteurs triés sur le volet : pain biologique de **Thierry Breton**, légumes biologiques d'**Une ferme du perche**, poissons issus de la maison **Jego**, ou encore café de spécialité **Fyra**.

Côté vins, la carte propose une sélection pointue couvrant toutes les régions de France. Elle met en avant des domaines à taille humaine, engagés dans des pratiques respectueuses du vivant. Chaque bouteille raconte une histoire, un terroir, une main.

Une sélection pensée comme une conversation entre la cave et la cuisine de Yurika où l'équilibre et la précision sont les maîtres mots.



LA CARTE

Dîner

Tempura de sardine, sauce livèche (3 pièces)	12
Tartelette de champignons, jaune d'œuf, lardon, crème de parmesan	14
Tartare de bœuf, harissa, chorizo, paprika fumé, pomme paille	18
Carpaccio de St Jacques, pickles de navet, sauce shiso	16
Légumes vapeur de saison, sauce houmous	18
Côte de cochon rôti, carotte glacée, sauce quetsche	29
Aile de raie poêlée, épinard sauté, sauce marinière	29
Selle de veau cuite au beurre noisette, chou pointu, moule	34
Mousse au chocolat, glace au cognac, tuile de comté	12
Figues pochées au vin rouge, glace à la feuille de figue, crumble aux 4 épices	10
Mont Blanc : crème de marron, glace à la kabocha, génoise, meringue	12

Formule déjeuner

ENTRÉE / PLAT OU PLAT/ DESSERT - 24€
ENTRÉE / PLAT / DESSERT - 29€

Entrée

Chou-fleur rôti, sauce anchois, salade de cerfeuil
Sardine marinée, crème crue, sauce shiso rouge

Plats

Légumes vapeur de saison, sauce houmous
Echine de porc rôti, carotte, condiment quetsche
Aile de raie poêlée, chou pointu étuvé, sauce marinière

Desserts

Panna Cotta au hojicha, sirop de sucre muscovado, figue caramélisée
Pudding à la kabocha

L'ÉQUIPE

YURIKA KITANO Cheffe

Formée à la cuisine au Japon, Yurika Kitano construit ensuite son parcours dans la gastronomie en France.

Au fil de ses expériences dans des maisons reconnues comme l'étoilé **Passage 53**, chez **Clamato** ou **Pilgrim**, elle développe une approche culinaire à la fois précise, sensible et instinctive. Son expérience lui a appris la maîtrise du geste, la justesse des assaisonnements et la force de la simplicité.

Yurika signe une cuisine d'auteur inspirée des saisons et nourrie de ses doubles influences, japonaises et françaises. Une écriture culinaire personnelle, où priment le goût, la pureté et l'émotion.





THOMAS LEGRAND,
sommelier

Autodidacte et passionné, Thomas Legrand s'est imposé au fil des années comme une figure respectée du vin naturel à Paris. Passé par **Vivant**, **Coinstot Vino**, **La Muse Vin** ou encore **Narro** (qu'il cofonde en 2020), il a ouvert en 2024 Calice, avant de créer Épopée avec son épouse, Megumi.

Chez Épopée, Thomas signe une carte d'une centaine de références bio, biodynamiques et nature, soigneusement sélectionnées à travers la France. Son credo : défendre des producteurs indépendants, valoriser les vins d'émotion, et proposer des prix justes pour encourager la découverte.



MEGUMI,
l'âme du service

Complice de cœur et de travail, Megumi, épouse de Thomas et associée du projet, incarne l'élégance naturelle du lieu.

Originnaire du Japon, formée en cuisine et à la sommellerie, elle affine son sens de l'accueil dans des maisons reconnues comme **Okuda**, **Thoumieux** (Jean-François Piège) et **Anicia**. En 2020, elle cofonde **Narro**, où elle occupe le poste de responsable de salle.

Chez Épopée, Megumi incarne la bienveillance, le sens du détail et l'attention sincère.

Ouverture du mardi au samedi

12h - 15h / 19h - 23h