



# PATSY OUVRE LES FRONTIÈRES DE LA CUISINE ITALIENNE DÈS L'AUTOMNE

*En octobre, une adresse bien connue du 9ème arrondissement se métamorphose : Pastore change de mains (ou presque) et devient **Patsy**. Influencé par les parfums de l'Italie, le restaurant dirigé par **Alexandre Bongibault** puisera également dans les expériences à l'international de son chef **Vasyl Andrusyshyn** - ancien chef de Pastore - afin de proposer une cuisine libre et conviviale, ouverte sur le monde.*

En argot, Patsy désigne un être gentiment naïf. Tout le contraire du tandem derrière le projet. D'origine russo-ukrainienne, le chef **Vasyl Andrusyshyn** grandit en Italie où il se forme à la cuisine. Il garde de son enfance **l'envie de s'enrichir de différentes cultures**. Cette philosophie le conduit à cuisiner dans des établissements prestigieux, en Europe et en Amérique du Sud, jusqu'aux cuisines des frères Adrià en Espagne et celles de Noma au Danemark. À Paris, il devient le chef du restaurant *Pastore*, au 26 rue Bergère. En octobre 2025, il **change de restaurant, sans changer d'adresse**. Il est rejoint dans cette aventure par le nouveau propriétaire **Alexandre Bongibault**, auparavant directeur de salle du restaurant *Eels* du chef Adrien Ferrand, rencontré durant son parcours.



Chez Patsy, Vasyl et Alexandre cassent les codes de la cuisine italienne... et les murs. Si la botte - d'où Alexandre est originaire - reste leur fil rouge, Patsy s'ouvre sur des influences cosmopolites, qui font la singularité du parcours de Vasyl. Seuls préceptes : convivialité, saisonnalité et produits en circuit court.

**La carte se promène autant au Japon et en Scandinavie que sur les bords de la Méditerranée.** La focaccia de pommes de terre fermentées s'accompagne de tarama et d'œufs de saumon, tandis que les petits pois, le pecorino, la menthe et le cumin apportent peps et fraîcheur au collier d'agneau. Pour les plus gourmands, les figues rôties au vinaigre balsamique – servies avec une glace aux feuilles de figuier et shiso – concluent cette balade cosmopolite. Des pièces de viande ou de poisson à partager complètent la carte.

Ces assiettes libres s'accordent avec plus de **150 références de vins**, venues majoritairement de France et d'Italie. Pour créer le cadre chaleureux qu'ils imaginent, ils font confiance à Marina Garié, architecte d'intérieur. Elle ouvre la cuisine et installe **une table d'hôte de 8 couverts au sous-sol**, pour avoir une table intime et partageuse.



© Delphine Constantini

**PATSY**

Ouverture courant octobre  
26 rue Bergère, 75009 Paris  
Du lundi au vendredi  
De 12h30 à 14h et de 19h30 à 22h

Entrée de 12 à 20 €  
Plat de 30 à 36 €  
Dessert de 12 à 14 €  
Menu déjeuner à 36 €  
Menu dégustation en 4 séquences à 54 €  
Accord mets vins à 34 €