



Le Perchoir convie Manon Fleury et le gin Anaë sur son île

Le Chalet des îles Daumesnil, 8ème adresse du groupe Le Perchoir, devient l'île Anaë le temps d'une double résidence issue d'une rencontre culinaire et gustative pleine de sens, de fin février à fin septembre.

Une 8ème adresse

La bande la plus perchée de Paris pose ses valises dans l'un des endroits les plus bucoliques de la capitale, l'île de Reuilly nichée au milieu du bois de Vincennes. Cet ancien pavillon Suisse, datant de la seconde partie du 19ème, se transformera en véritable maison de campagne à compter du 23 février 2023.

Rebaptisé l'île Anaë, pour l'occasion, ce lieu insolite a pour ambition d'offrir un cadre bucolique et créatif à la maison de gin Anaë et à la cheffe Manon Fleury.

Au centre du projet, les valeurs communes du Perchoir et de ses hôtes : management bienveillant, équité, inclusion, respect du vivant, attachement au terroir local et lien de proximité avec les producteurs.

Adrien Boissaye, fondateur du groupe Le Perchoir : " J'aime penser les Perchoirs comme des lieux de rencontres, plein de vie, d'effervescence et d'exaltation des sens et c'est exactement ce que j'ai ressenti lors de ma première visite du lieu et du parc qui l'entoure. Je suis très heureux de pouvoir débiter la nouvelle histoire du Chalet des îles Daumesnil avec cette association si sensée qui nous ressemble. "

Une table de campagne, de partage et de transmission

La table de Manon Fleury évoluera au fil des saisons, du potager et des femmes cheffes qui viendront s'y exprimer.

La cuisine sensible, végétale et responsable de Manon Fleury se déclinera, sur l'île Anaë, dans une approche conviviale et familiale. Une expérience en 5 services proposée lors des déjeuners du weekend et en 7 services lors des dîners des jeudis, vendredis et samedis.

La carte sera inspirée du travail et des contraintes des maraîchers franciliens avec lesquels Manon Fleury travaille sans intermédiaire main dans la main tels que Xavier Fender et Erwan Humbert.

En réalité, plus que d'un restaurant, la cheffe Manon Fleury prendra les rênes d'un véritable projet culinaire construit autour de l'implantation durable d'un potager nourricier qui, dans un premier temps, dès le printemps, alimentera restaurant et bar en aromates pour à terme fournir le Chalet de manière substantielle.

Les aromates composant le gin Anaë - baies de Genièvre, graines de Coriandre, Thym citron, Verveine citronnée, fleurs de Camomille, fleurs de Bleuet, Fenugrec et baies de Maceron sauvages (plante surnommée le "poivre des marais") – sont des senteurs familières de la cuisine végétale et locale de Manon Fleury, comme un trait d'union entre les assiettes et les verres.

Les accords mets et boissons feront donc la part belle au végétal grâce au travail de la cheffe avec le sommelier Benoît D'Onofrio qui poursuivront leur collaboration initiée lors de la résidence au Perchoir Ménilmontant. Accords alcoolisés ou non, mettant à l'honneur des boissons issues de macérations, décoctions et autres infusions à partir des chutes des produits de la cuisine, mais également des parfums de l'île Anaë. La texture enveloppante et si particulière du gin Anaë, obtenue grâce au marc de raisin sera mise à l'honneur avec un plat associant l'amertume de l'endive à la salinité des algues.

Les enfants ne seront pas laissés pour compte avec un menu dédié visant à attiser leur curiosité gustative accompagné des créations artisanales de Benoît d'Onofrio – sirops aux senteurs du jardin et jus créés pour eux chaque semaine.

« Le choix de Pauline Raffaitin de créer un gin infusé avec des herbes et des graines aromatiques françaises raisonne avec l'intimité de ma cuisine aujourd'hui.

Je suis heureuse de prendre les clefs de cette maison de campagne à Paris pour témoigner, jusque dans les verres, d'une sorte d'empathie pour le terroir qui force la transition écologique dans mes assiettes, entre radicalité et convivialité.

Ce lien avec Pauline Raffaitin qui a pu exprimer tout son talent au sein de la maison Bollinger pour créer le gin Anaë vient en échos aux valeurs que je veux transmettre en invitant des femmes à prendre ce poste de cheffe en résidence. » Manon Fleury

L'île Anaë

Sur les bords du lac Daumesnil, ce véritable cottage abritera en son sein, un subtil salon paré de velours où le Gin Anaë se dégustera sec ou en cocktail et ses attributs seront mis en valeur par une carte snack signée Manon Fleury.

Quand l'aiguille touchera le 23, le restaurant et le bar ne feront plus qu'un et les séparations entre les deux espaces sauteront pour que les âmes s'unissent dans un esprit de liesse.

À l'extérieur, toujours dans un esprit familial et convivial, un brasero réchauffera les cœurs et la cabane de l'île distribuera quelques douceurs de la mer si chères à l'hiver.

Le week-end, cette fête gustative se prolongera avec l'ajout de quelques sucreries à dévorer sur place ou dans le parc telles que des gaufres, crêpes et autre chocolat chaud.

L'île Anaë sera également le théâtre de la transmission de valeurs et de savoirs puisque Manon Fleury endossera le rôle de curatrice en confiant les clefs de sa maison de campagne à des femmes qui exprimeront leurs talents de cheffes lors de micro-résidence de 2 mois.

Cette image d'Épinal d'une vie douce, goûtue et festive sera accessible à toutes et tous dès le jeudi 23 février 2023, 18h.

Informations pratiques

Le Chalet des îles Daumesnil
Route des îles, île de Reuilly, Bois de Vincennes, 75012 Paris

RESTAURANT

Diners du jeudi au samedi à partir de 19h
Déjeuners les samedi et dimanche à partir de 12h

Menu midi : 55€ / Menu soir : 80€

Accord avec ou sans alcool :

35€ (midi) / 50€ (soir)

Menu enfant : 25€

BAR

Jeudi - samedi : 18h - 2h

Dimanche : 12h jusqu'au soleil couchant



À propos du Perchoir

Référence majeure de la nuit parisienne depuis 2013, la bande du Perchoir (8 adresses dans la capitale) ne s'est jamais endormie sur ses lauriers. Inventeurs du «rooftop à la Française», elle décline aujourd'hui ses savoir-faire : conception de lieux, restauration, événementiel, innovation RSE, art contemporain, production musicale... Leur histoire est aussi celle d'une capitale tournée vers l'avenir, ouverte à la nouveauté et consciente des enjeux environnementaux.

<https://leperchoir.fr/>

Instagram : @chaletdesilesd

À propos d'Anaë

Projet intrapreneurial mené par Pauline Raffaitin au sein du Groupe familial Bollinger, Anaë Gin a pris – dès sa création en 2021 - des engagements forts sur la qualité, la transparence, la traçabilité, le soutien à l'économie locale et la préservation de la biodiversité.

Produit à partir d'alcool de raisin et de 8 botaniques (baies de Genièvre, Thym citron, fleurs de Bleuet, Camomille, graines de Coriandre, Fenugrec, Verveine citronnée et Maceron sauvage), ce Gin français bio d'exception est distillé artisanalement et embouteillé en Charente. Le choix de ses botaniques (certifiés bio par l'organisme ECOCERT), leurs provenances et le savoir-faire des producteurs ont été déterminants dans sa recette signée en collaboration avec Dominique Touteau (Maître de Chai des cognacs Delamain depuis plus de 30 ans).

Anaë est marqué par une fraîcheur intense, un équilibre subtil et des notes florales avec une pointe délicate d'agrumes et d'épices. L'utilisation de Maceron sauvage de l'Île de Ré, plante locale surnommée le "poivre des marais", lui offre une profondeur aromatique unique.

<https://www.anae-gin.fr/>

Instagram : @anaegin



[Télécharger les visuels](#)