

PRESS KIT



AUBERGE NICOLAS FLAMEL
L'HOMMAGE D'ALAN GEAM À LA GASTRONOMIE FRANÇAISE



Un retour aux sources de l'héritage gastronomique français qui a marqué la carrière d'Alan Geaam depuis ses débuts.

Pour le chef étoilé d'origine libanaise Alan Geaam, l'Auberge Nicolas Flamel est bien plus qu'un simple restaurant parmi d'autres. Riche de son histoire propre et séculaire, cette adresse constitue pour Alan Geaam le point de départ de son aventure culinaire. Il travaille aujourd'hui avec passion pour en faire un restaurant incarnant son parcours, la diversité de la cuisine française et la transmission.





LE THÉÂTRE D'UN RÊVE FRANÇAIS

C'est la maison où tout a commencé. Après un parcours singulier, marqué par des voyages souvent synonymes de déracinements, et un apprentissage autodidacte en cuisine, Alan Geaam a décidé de se poser pour la première fois au 51 rue de Montmorency, dans le troisième arrondissement parisien. C'était en 2007.

Avec le cœur et une énergie folle, il fait ses premiers pas en tant que chef propriétaire, s'entourant d'équipes passionnées pour inscrire l'Auberge Nicolas Flamel dans le vaste panorama des tables parisiennes.





S'il a ouvert au fil des années de nouvelles adresses, marquées par ses origines libanaises, et couvrant ainsi tout le spectre de la restauration actuelle - bistrannique, street-food, gastronomie étoilée, etc. -, Alan Geaam considère l'Auberge Nicolas Flamel comme son berceau culinaire et il veille encore et toujours à sa destinée. Depuis toujours, il a rendu hommage à la grande cuisine française, celle-là même qui l'a fait rêver enfant devant la télévision et qui a motivé ce voyage sans retour au pays de Carême, Escoffier, Chapel ou Robuchon. Cette auberge historique au charme exceptionnel, avec ses pierres, ses poutres et son vieil escalier en bois, concrétise ce rêve.



LA CONSTRUCTION ET L'ÉVOLUTION D'UNE IDENTITÉ CULINAIRE UNIQUE

Les débuts du chef Alan Geaam à l'Auberge Nicolas Flamel sont discrets, et les dix premières années au sein de la maison marquent avant tout un temps d'apprentissage et de perfectionnement pour permettre au chef de marquer les esprits et développer petit à petit son empreinte culinaire sur la capitale française.

Il y développe sa maîtrise et sa connaissance de la gastronomie française et commence à marcher sur les traces des grands noms comme Robuchon ou Bocuse qui ont marqué son enfance au Liban et lui ont donné la passion de la cuisine. Sa carrière commence à grandir, et prend un tournant en 2018 avec l'obtention de sa première étoile pour le Restaurant Alan Geaam, qu'il a ouvert un an plus tôt rue Lauriston.

En 2020, la crise engendrée par la pandémie de COVID-19 le pousse à repenser l'identité de cette maison qui a bercé les débuts de sa carrière. L'Auberge Nicolas Flamel connaît alors une grande période de rénovations pour laquelle Alan Geaam s'entoure d'une équipe d'architectes et de décorateurs. Ils suivent une ligne directrice qui s'inscrit entre tradition et modernité : cuisine ouverte, pour favoriser les échanges entre la salle et la cuisine, pierres et poutres apparentes mêlées à du mobilier contemporain... Avec ce nouveau visage de l'Auberge Nicolas Flamel, tout est pensé pour créer un pont à travers les époques.

Plaçant la transmission et la valorisation des talents au premier plan, il donne sa chance à de jeunes chefs, comme Émile de France, auparavant chef exécutif au sein de la brigade de sa table étoilée dans le 16^e arrondissement et

pour qui il tient un rôle de mentor. Ensemble, ils proposent aujourd'hui une partition en adéquation avec l'histoire personnelle d'Alan Geaam et l'histoire de cette adresse connue dans le monde entier grâce aux travaux de l'alchimiste Nicolas Flamel.

Aujourd'hui, l'Auberge Nicolas Flamel constitue la synthèse d'un parcours riche, multiple et singulier pour le chef Alan Geaam. Chef passionné, homme de cœur et de conviction, il n'oublie pas tout ce qu'il doit à la France, à son esprit d'ouverture, à sa richesse culturelle, à sa diversité. Pierre première de son édifice personnel, l'Auberge Nicolas Flamel s'inscrit dans l'authenticité de son histoire et l'héritage personnel d'un chef qui rend ainsi hommage, avec un talent connu et reconnu, à la gastronomie française.



LA PLUS VIEILLE MAISON DE PARIS, UN LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE

De nombreuses légendes entourent la figure de Nicolas Flamel, riche bourgeois parisien né au XIV^e siècle.

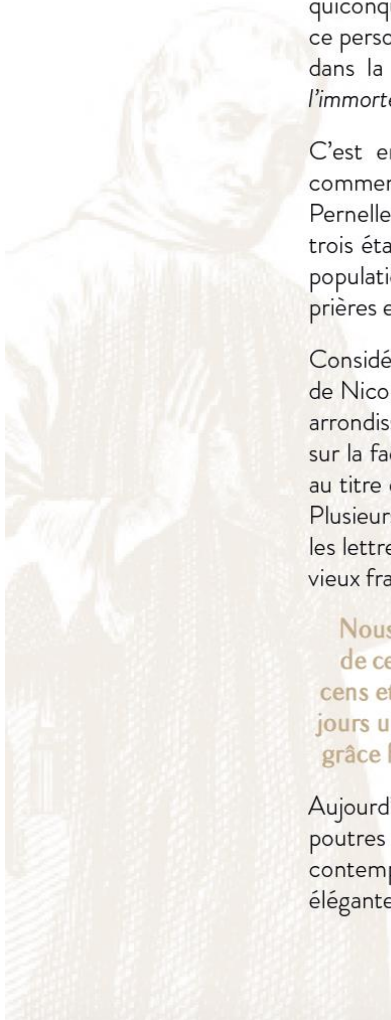
On lui prête ainsi des compétences d'alchimiste, qui lui auraient permis de découvrir la pierre philosophale, une substance légendaire aux propriétés surnaturelles : transformer le plomb en or, fabriquer l'élixir de longue vie qui accorde l'immortalité à quiconque le boit... La littérature contemporaine a mis en scène ce personnage devenu mythique à plusieurs reprises, par exemple dans la saga *Harry Potter* de J. K. Rowling, ou *Les Secrets de l'immortel Nicolas Flamel* de Michael Scott.

C'est en 1407 qu'il achève la construction de cette maison commencée dix ans plus tôt, après le décès de son épouse Pernelle. Le rez-de-chaussée abrite un commerce, tandis que les trois étages supérieurs sont quant à eux destinés à accueillir des populations démunies qui sont logées gratuitement en échange de prières en l'honneur du couple Flamel.

Considérée comme la plus ancienne maison de Paris, la maison de Nicolas Flamel se situe au 51 rue de Montmorency, dans le 3^e arrondissement. Elle a conservé de nombreux éléments d'époque sur la façade, restaurée par la mairie de Paris en 1900 et classée au titre des monuments historiques depuis le 23 septembre 1911. Plusieurs inscriptions témoignent de l'histoire du bâtiment, comme les lettres N et F, initiales de Nicolas Flamel, ainsi qu'une frise en vieux français :

**Nous homes et femes laboureurs demourans ou porche
de ceste maison qui fut faite en l'an de grâce mil quatre
cens et sept somes tenus chascun en droit soy dire tous les
jours une paternostre et un ave maria en priant Dieu que sa
grâce face pardon aus povres pescheurs trespases. Amen.**

Aujourd'hui, l'intérieur de la maison a conservé des pierres et poutres apparentes, mêlées à des éléments de décorations contemporains, créant une ambiance chaleureuse, accueillante et élégante, entre tradition et modernité.





L'AMBITION DE L'AUBERGE : RENDRE HOMMAGE À LA TRADITION GASTRONOMIQUE FRANÇAISE

Au sein de l'Auberge Nicolas Flamel, l'ambition est claire : rendre hommage à l'illustre tradition gastronomique française tout en insufflant un souffle nouveau à ses classiques intemporels.



Ici, chaque plat raconte une histoire, celle de la richesse culinaire de la France, de ses racines ancrées dans le terroir et de son savoir-faire transmis de génération en génération. L'Auberge veut se distinguer par sa volonté de revisiter les grands classiques avec élégance, offrant une cuisine à la fois respectueuse de la tradition et innovante.

Le choix primordial des produits est ancré dans une démarche responsable et respectueuse des saisons. La carte évolue tout au long de l'année, reflétant les cycles naturels et mettant en avant des ingrédients de première

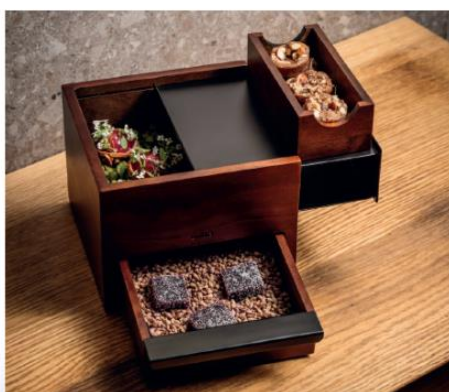
qualité. Les producteurs locaux sont privilégiés, garantissant des saveurs authentiques et une traçabilité irréprochable. Chaque plat est une ode à la nature et à l'artisanat, un hommage aux richesses du territoire français et à ceux qui le cultivent avec passion.

Lieu de transmission et de partage, l'Auberge tient aussi à être le lieu où les jeunes talents culinaires sont mis en lumière. L'équipe de cuisine, guidée par l'expérience du chef Alan Geaam, œuvre à révéler la créativité de la nouvelle génération de chefs. Ils réinterprètent les classiques français avec une approche

contemporaine, tout en conservant l'âme de ces plats iconiques.

Au-delà de l'assiette, l'expérience proposée ici est une véritable immersion dans l'héritage gastronomique français.

Chaque repas devient une conversation entre les époques, un dialogue entre le passé glorieux et l'avenir prometteur de la cuisine française. Le respect des traditions ne s'oppose pas à l'innovation, mais la nourrit, créant ainsi un lieu où la transmission du savoir-faire culinaire devient une valeur centrale. C'est cette passion pour la gastronomie et son histoire qui fait vibrer ce restaurant, véritable temple de la cuisine française.





L'Auberge Nicolas Flamel vous accueille du
mardi au samedi, au déjeuner et au dîner.

De 12h00 à 13h30 et de 19h30 à 21h30

51, rue de Montmorency – 75003 Paris
T. 01 42 71 77 78

