

QUARTIER - LE NOUVEAU RESTAURANT ÉPHÉMÈRE DE L'HÔTEL DU GRAND QUARTIER PAR LE CHEF THOMAS COUPEAU



Après Le Grand Vacarme et sa cheffe Sarah Mainguy, c'est au tour de **Thomas Coupeau** d'investir les lieux pour cet automne/hiver. Le chef prend les commandes du restaurant renommé "**Quartier**" et y dévoile une **carte très réconfortante** revisitant à sa sauce des **plats régressifs**, à déguster tout au long de la journée.

Thomas Coupeau n'en est pas à son coup d'essai, après un passage remarqué chez Carbon et Cantina et plusieurs résidences avec le collectif We are ONA. Il est désormais un chef itinérant reconnu. Sensibilisé à la cuisine dès son plus jeune âge, dans le restaurant vietnamien de ses parents à La Rochelle, il puise **son inspiration partout**, dans la cuisine street, les bistrotis parisiens, qu'il adore fréquenter, les beaux produits, les épicerie du monde...

Comme son nom l'indique, le restaurant "Quartier" met à l'honneur **la vie de quartier**, et privilégie les collaborations avec les **commerçants des alentours**. Le café vient de "**La Brûlerie de Belleville**", le thé du "**Le Parti du Thé**" ou encore le pain de la boulangerie "**Sain**"... Ici, le chef capitalise sur le talent des voisins et les inclut au maximum à sa nouvelle offre.

À la carte, Thomas replonge les clients dans leurs souvenirs d'enfance et propose **ses propres "Madeleine de Proust", version 2021**.

Le mythique œuf à la coque accompagné d'un irrésistible grilled-cheese au beaufort, les fameuses crêpes à la béchamel pimpées avec de la soubressade et de la scamorza ou encore l'indémodable flet-o-fish, revu avec une sauce tartare aux algues et vieux cheddar... Sans oublier l'indétrônable poulet du dimanche, ici rôti au foin et ses divers accompagnements (frites, salade...). Thomas réussit ici la prouesse de faire d'un classique, **un plat unique ancré dans son temps**.

Informations pratiques :

Restaurant "Quartier" au Le Grand Quartier

15 Rue de Nancy, 75010 Paris

Réservation au 01 76 21 61 61

Du mardi au dimanche - du déjeuner au dîner

Plats entre 5 et 15 €

À propos du restaurant Quartier

Les restaurateurs Fabio Trapani (Le Fer a Cheval), Hugo Pinto (14 Paradis) et le duo Antony Faotto et David Janaud (Monkey Pigalle et Yago) se sont associés pour créer des expériences culinaires au sein de l'hôtel Le Grand Quartier. Après une offre végétale pour les beaux jours avec Sarah Mainguy, ils imaginent une carte réconfortante pour cet automne/hiver avec le chef Thomas Coupeau.

À propos de l'hôtel le Grand Quartier

C'est à Saint-Martin dans le 10^e arrondissement, entre parisiens à vélo et salons de coiffure afro, que Le Grand Quartier a ouvert ses portes à Paris. A la fois lieu de vie et lieu d'échanges, Le Grand Quartier offre une nouvelle vision du « bien-vivre urbain », une véritable expérience. Organisé autour d'un large jardin central, c'est un véritable havre citadin regroupant un hôtel de 83 chambres dont 3 suites, un restaurant, un concept store, des studios (salles de réunion) et un rooftop. Imaginé par le duo de designers intérieurs, Joyce Urbanus et Dax Roll, fondateurs et directeurs artistiques de Nicemakers, Le Grand Quartier, est un endroit où l'on se sent bien et dans lequel habitants du quartier et voyageurs du monde entier se croisent en toute convivialité et simplicité.
