

# QUOI DE

# 2024

Plein feu sur 2 Chefs et leurs nouveaux restaurants à découvrir à partir de janvier 2024, à Paris et en France !

T109



# OUVERTURE DE FREIA PAR SARAH MAINGUY

Après l'ouverture de Vacarme à Nantes en juillet 2019, la Chef Sarah Mainguy revient en 2024 avec l'ouverture de sa seconde adresse, FREIA. A l'origine de FREIA, il y a la nature et la rencontre avec l'urbain.

Au 6<sup>ème</sup> étage d'un parking en face de la gare de Nantes, Sarah a installé son nouveau restaurant dans une serre entourée de son jardin rempli d'herbes aromatiques et médicinales, de petits fruits, de quelques légumes et graminées.

Côté cuisine, Sarah a la volonté de s'inscrire dans une gastronomie durable, elle prône les moyens de conservation, de fermentation, de confitage et de déshydratation. Son but ? Avoir le moins de déchets possible, les récupérer et les transformer pour ensuite les ré-injecter dans son jardin urbain. Une démarche qu'elle veut globale, du mobilier, en passant par la table jusqu'à l'assiette, FREIA a été réfléchi pour réduire au maximum son empreinte carbone, favoriser la seconde main, utiliser des produits ultra locaux et produit de manière respectueuse.

Dans l'assiette ce sera des recettes instinctives et brutes inspirées du végétale. Chez FREIA, c'est la nature qui guide le menu et pas l'inverse.

## **FREIA**

Jardin et Restaurant

Ouverture mi-février 2024

22 Boulevard de Berlin, 44 000 Nantes



# OUVERTURE DE BRION PAR GEOFFREY LENGAGNE

Brion c'est la nouvelle table qui va agiter le 9<sup>ème</sup> arrondissement de Paris à partir de janvier 2024.

Derrière cette table de Chef, on retrouve Geoffrey Lengagne qui a évolué aux côtés de Mathieu Vianney à Lyon, de Pierre Gagnaire, de Thomas Keller à New York. Il est également passé par La Réserve Paris, et a été chef aux Petites Mains en résidence pour la saison printemps-été 2023.

Ardent défenseur de la micro-saisonnalité, Geoffrey aime le produit bien sourcé, aller à l'essentiel et aime par-dessus tout cuisiner les produits de la mer. Chez Brion, le Chef proposera une très bonne cuisine du marché le midi à travers un menu déjeuner à 36€ (entrée/plat/dessert) ou une version plus longue à 49€. Le soir, place à un menu à la carte aux accents plus gastronomiques, avec une sélection de vins bio et natures mais sans oublier les vins du terroir principalement ceux de la région Rhône-Alpes, chers au cœur du Chef !

## **BRION**

Ouverture janvier 2024  
17 rue Lamartine, 75009 Paris  
Ouvert du lundi au vendredi  
Déjeuner & dîner

# CONTACTS



T109