QUOI DE 9 ?

T109 dégaine ses nouveautés pour la rentrée : ouvertures parisiennes, aller-retour dans le Perche ou plutôt les pieds dans l'eau à Trouville-sur-Mer .

Place aux très très bonnes actus de Septembre !

T109

SAUGE

OUVERTURE DE L'AUBERGE D'AMANDINE CHAIGNOT DANS LE PERCHE

En septembre 2024, sous les poutres centenaires de la bâtisse chargée d'histoire de la petite ville de Réveillon dans le Perche, la cheffe Amandine Chaignot dévoilera Sauge, l'auberge percheronne, son restaurant pluriel.

« Ce restaurant est aussi une histoire de moment. Après toutes ces années dans le bouillonnement de Paris, j'ai envie de quelque chose de plus intime, comme une respiration ancrée dans les collines du Perche. »

Attablés au Bistrot ou assis à la Table fine dining, les convives seront invités à un voyage autour du terroir Percheron. Une adresse, deux espaces, où la convivialité rencontrera l'élégance.

SAUGE
9 Place de l'Eglise, 61400 Réveillon
Ouvert du jeudi au dimanche au déjeuner et au dîner
35 couverts au bistrot et environ 12 à la Table fine dining

TURBULENT

OUVERTURE DU PREMIER RESTAURANT DE JARVIS SCOTT À TROUVILLE-SUR-MER

Comme une revanche sur ces appréciations et bulletins de l'époque, Jarvis Scott ouvre Turbulent, son tout premier restaurant, une adresse qui lui ressemble et qui porte bien son nom. Récemment devenu normand de cœur et d'adoption, c'est à Trouville-sur-Mer que Jarvis pose ses couteaux avec la volonté d'apporter quelque chose de nouveau, qui bouscule, qui bouge. Trois (gros) mots pour définir Turbulent : brut / vivant / osé.

35 couverts répartis sur 2 étages avec une première salle avec quelques tables et un comptoir pour manger face au Chef puis une seconde avec une grande table de partage pour réunir une vingtaine de convives. À la carte ? Une cuisine libre, d'auteur mais surtout une cuisine assumée et une très belle carte de vins.

TURBULENT
1 rue Durand Couyère,
14360 Trouville-sur-Mer
Ouvert du mercredi au dimanche
au déjeuner et au dîner

OUVERTURE DU PREMIER RESTAURANT DE YANN PLACET À PARIS

ERSO signifie « vague » et c'est une vague de modernité qui va déferler rue Saint-Ambroise avec cette table ultra-créative, souffle rafraîchissant dans ce quartier foodie par excellence. Marine Bert en salle, Yann Placet en cuisine, un duo formé auprès des grands noms : Brasserie Lazare du Chef Eric Frechon, Hôtel Lutetia, L'Alcazar pour l'une, Anne-Sophie Pic, Guy Savoy, Akrame Benallal pour l'autre, puis Le Pantruche néo-bistrot dans le 9ème, où ils se sont rencontrés.

À 30 ans tout juste, ils ont du métier et l'envie de réenchanter l'expérience du restaurant, avec une néo-gastronomie décontractée et accessible. Au menu, des associations de saveurs audacieuses à l'équilibre précisément maîtrisé, de très belles assiettes graphiques pleines de couleurs, un service carré, le tout dans un décor lumineux et chaleureux. Vague d'enthousiasme annoncée.

ERSO

18 rue Saint-Ambroise, 75011 Paris
Ouvert du mardi au samedi de 12h15 à 14h00 puis de 19h30 à 21h45
42 couverts à l'intérieur et 10 couverts en terrasse

SUPER HUIT

OUVERTURE DU NOUVEAU BISTROT PAR L'ÉQUIPE DE MIEUX À PARIS

Une déco chinée maison sortie des années 70, une carte bistronomique mensuelle et du vin sain... ça y est, le restaurant Mieux (75009) a un petit frère et il s'appelle Super Huit.Les gars ouvrent leur seconde adresse à quelques encablures de la maison mère, dans le 8ème.

Au croisement de la rue de Monceau et de Miromesnil, l'équipe installe une belle adresse d'angle, lumineuse et colorée avec 30 tables dehors pour savourer la fin de l'été. Côté cuisine c'est Robert Sloan (ex. Mieux) qui prend les commandes sous la tutelle du Chef et co-fondateur Giulian Maiuri. Dans le verre on retrouve l'exigeante sélection de Jean-Baptiste Bayle, sommelier et associé.

Avec Arthur Varlet et Thomas Bonnel, les quatre amis signent une nouvelle table précise et festive, où règne la convivialité qu'on leur connaît.

SUPER HUIT

95 rue de Miromesnil,
75008 Paris
Ouvert du lundi au vendredi au déjeuner et au dîner (uniquement au dîner le lundi) de 12h00 à 14h00 puis de 19h30 à 22h00

BAO FAMILY

OUVERTURE DE PETIT BAO FAUBOURG SAINT-DENIS À PARIS

Petit Bao Faubourg Saint-Denis, c'est la cantine chinoise de quartier, c'est le boui boui de rue auquel on adore aller dans les rues de Shanghai, la vapeur sur les vitres, des tables en formica sur la rue, c'est l'effervescence, c'est petit, ça grouille. C'est une cuisine brute, rustique, des classiques, des basiques, mais c'est ce qu'on a envie de manger tous les jours. Des wontons et des nouilles maison et bien sûr toujours des bao maison, eux aussi. C'est rapide, c'est addictif, c'est simple, c'est une cuisine pour tous.

Côté archi, Bao Family fait à nouveau appel à Mur.Mur Architectes, les amours de leurs premières heures avec qui ils ont designé Petit Bao et Gros Bao. Ici, ils détournent les fameuses portes de la Lune qui symbolisent la sérénité, la réunion des familles et le bonheur en philosophie chinoise, et le traitent de manière radicalement moderne avec des arches rondes en polymiroir, des espaces de carrelage en rayures vert et blanc, et des tables en formica, comme toute cantine chinoise.

PETIT BAO STRASBOURG SAINT DENIS
69 rue du Faubourg Saint-Denis, 75010 Paris
Ouvert 7 j / 7 au déjeuner et au dîner
70 couverts

SUBSTANCE

LE RESTAURANT DE MATTHIAS MARC SE TRANSFORME

Ouvert en 2018, Substance* c'est le premier restaurant du Groupe Éclore et la rencontre entre Stéphane Manigold et le Chef Matthias Marc. 6 ans après son ouverture, Substance* est devenu l'une des adresses iconiques du 16ème arrondissement, le terrain de jeu de Matthias Marc où il propose une cuisine de plus en plus personnelle aux couleurs de son terroir natal, le Jura.

Substance* fermera ses portes, pour travaux, après un dernier service le vendredi 2 août et les rouvrira le mardi 27 août. Un nouveau décor et une nouvelle ambiance inspirée de son livre *IN SITU* qui reflète parfaitement l'identité du Chef entre son ancrage dans le massif jurassien et sa vie parisienne : détails dans le choix des matières, des couleurs, des formes et de lumière.

Éclore

Une prochaine très belle ouverture dans le 17ème, au 10 Place du Maréchal Juin, pour le Groupe Éclore de Stéphane Manigold ainsi que la réouverture de Maison Rostang**, les deux prévues pour le dernier trimestre 2024.

SUBSTANCE
16 rue de Chaillot, 75016 Paris
Ouvert du lundi au vendredi
au déjeuner et au dîner
30 couverts

DANICO

PRÉSENTE LA DESTINATION DE SON PROCHAIN MENU “DANICO XPLORER” : L'INDE

Au Danico, le voyage en vaut toujours la chandelle. En janvier 2023, le bar à cocktails réputé à l’arrière du restaurant italien Daroco Bourse, a révélé son nouveau concept : une série de cartes inspirées des voyages internationaux du célèbre globe-shaker Nico de Soto, sous le nom *DANICO XPLORER* .

Si l’Indonésie, le Mexique et le Japon ont ouvert la voie, cette fois-ci, c’est l’Inde qui sera mise à l’honneur. Les amateurs de cocktails ou les curieux explorateurs de saveurs pourront y déguster une variété de cocktails futés, justes et sourcés avec soin. Que l’on préfère avec ou sans alcool, la qualité et l’inventivité sont toujours au rendez-vous avec au coin du comptoir, une certaine idée de l’aventure.

DANICO
6 rue Vivienne, 75002 Paris
Ouvert 7 j / 7 de 18h00 à 2h00

THE FARM TABLE

DU CHEFANGLAIS JULIUS ROBERTS VA ENFIN ÊTRE PUBLIÉ EN FRANCE

Chef cuisinier et agriculteur de première génération, Julius Roberts, suivi par plus de 900 000 personnes sur Instagram, voit enfin son best-seller international, *The Farm Table*, arriver en France au mois d’octobre aux éditions Hachette.

Un ouvrage tel une ode à la vie simple et aux recettes de saison, qui s’accompagne d’un regard intime sur la transformation personnelle de Julius Roberts, passant de la frénésie urbaine à la quiétude de la campagne anglaise.

THE FARM TABLE
Prix : 35€
Editions Hachette
Publication le 2 Octobre 2024

CONTACTS

T109