

LA RÔTISSERIE D'ARGENT
ROUVRE SA TERRASSE !



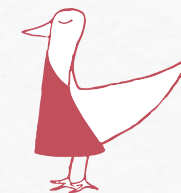


SUR LES QUAIS DE SEINE, NOTRE-DAME COMME DÉCOR, LA TERRASSE DE LA RÔTISSERIE D'ARGENT S'ANIME À NOUVEAU.



À partir du 6 mai, ce bistrot très titi-parisien à l'âme canaille rouvre ses tables sur le quai de la Tournelle, et s'impose comme l'un des rendez-vous les plus attendus de ce printemps. Blottie contre sa grande sœur étoilée, La Tour d'Argent, la Rôtisserie déploie ses parasols immaculés, ses nappes à carreaux rouges et blancs et son esprit bon vivant.

Ouverte tous les jours, au déjeuner comme au dîner, la terrasse cultive l'art de vivre dans sa plus belle expression, le midi dans la lumière claire des quais, le soir à l'heure dorée, quand le ciel se pare de rose et que Paris ralentit. A cette réouverture s'ajoute trois promesses de renouveau : l'arrivée d'un nouveau chef aux fourneaux, Romuald Sinnan, une toute nouvelle carte et l'entrée en scène d'un cocktail signature aux accents estivaux.



UN NOUVEAU CHEF

La Rôtisserie d'Argent accueille à sa tête le chef Romuald Sinnan, 38 ans, originaire de Guadeloupe. Un passionné au parcours ciselé, marqué par plus de quinze années en restauration gastronomique. Formé à la fois en cuisine et en pâtisserie, il forge son savoir-faire au sein de grandes brigades parisiennes, avant de prendre la tête des cuisines de Fitzgerald ou les Chèvres, où il insuffle une cuisine précise et généreuse.

En 2023, son itinéraire s'enrichit d'une parenthèse américaine au restaurant Aua dans le Massachusetts, où il endosse le rôle de sous-chef et affirme un goût prononcé pour la saisonnalité et les produits du terroir.

À la Rôtisserie d'Argent, il entend conjuguer tradition et précision, en mettant à l'honneur les grands classiques de la Maison et de la cuisine française, tout en valorisant les saisons et le goût. Son arrivée marque une nouvelle page dans l'histoire de la Maison.



« En tant que Chef de la Rôtisserie, j'ai pour mission de perpétuer les recettes traditionnelles de la cuisine française qui sont l'ADN de notre bistrot tout en y ajoutant une touche de modernité. La table de la Rôtisserie est un lieu de partage et de gourmandise où nos clients viennent passer un moment convivial. »

Romuald Sinnan, Chef de la
Rôtisserie d'Argent





GINETTE À PARIS



Pour accompagner les premiers rayons d'un été parisien, un nouveau cocktail signature s'invite à la carte. Son nom ? Ginette à Paris. Un clin d'œil espiègle à la Parisienne d'hier et d'aujourd'hui, à savourer en toute décontraction face à la Seine. Dans le verre, un accord tout en légèreté : Gin Gardener infusé au basilic, une pointe de Gauloise Verte et un trait de verjus, pour une fraîcheur aromatique subtilement acidulée.

