

SEVESTE, la nouvelle table bistronomique à tester de toute urgence !





DÉJÀ PLÉBISCITÉS POUR LEUR VAILLANT
BISTROT DU QUARTIER MOUFFETARD,
LES FRÈRES ALEXIS ET JOSSELIN FLOCON
INVESTISSENT MONTMARTRE POUR LANCER
SÉVESTE, PREMIÈRE TABLE DU MYTHIQUE
THÉÂTRE DE L'ATELIER.





ON DIT SOUVENT, AU SPECTACLE, QUE TOUT SE JOUE
AU PREMIER ACTE. CET ÉTÉ, LE SÉVESTE SOIGNE DONC LE SIEN
EN RÉVÉLANT - EXTÉRIEUR JOUR, EXTÉRIEUR NUIT - UN CHARME
DE TERRASSE. DEPUIS LE FLANC DU THÉÂTRE JUSQU'AU BALCON
DE LA PLACE, LA CAPITALE S'Y LIVRE DANS SON MEILLEUR
RÉPERTOIRE. LA RUE, LES ARBRES, LES PIÉTONS, LE PASSAGE
ET LA VILLE QUI S'INVITENT. UNE CENTAINE DE COUVERTS
À BOIRE, À MANGER, À VIVRE L'ESPACE ET L'INSTANT DE TROIS
SCÈNES.

La première, le midi, au joli
sens de la formule pour une
dînette légère comme l'air du
temps, délicieusement ingénue où,
trois entrées, trois plats, trois
desserts, au choix, vous font la
bouche pleine d'un cabillaud breton
fumé, fenouil et fromage frais,
d'un thon, eau de tomate, petits
pois et salicorne et d'une
tartelette ivre de rhubarbe.

La seconde, en journée avec
des nourritures gourmandes comme
parfois les bons mots, toutes
ravies de soutenir l'appétit sans
vous piquer la vedette, belle
troupe sucré-salé d'œufs à la coque
et mouillettes de pain au beurre
d'algue, de pomme d'arphin, crème
crue, huile de ciboulette et œufs
de lump, de financier
à la pistache.

La dernière, chaque soir,
avec les tables qui s'endimanchent,
nappées comme en une guinguette
plein air et costumée. Bucolique
à Montmartre, la cuisine s'y joue
en mode tapas autour d'une carte
lâchant la tirade de recettes
sensibles, charmeuses, tout
à la fois simples, singulières,
vivantes et végétales où chacun
piochera à l'envie. Côté cour,
côté jardin ! Ceux qui attendent,
debout, le prochain spectacle.
Ceux qui, assis, refont le monde
et retiennent la nocturne.
Les uns, les autres, réunis
à nourrir leurs conversations
en dégustant beurre à la moelle,
tartelette petits pois et fromage
frais à l'échalote, tartare de veau
pignons de pins crémeux oignon, riz
aux laits d'amande et de noisette,
abricot confit.



ON DIT ENFIN QUE LA MEILLEURE PIÈCE EST PEUT-ÊTRE LA SUIVANTE. RENDEZ-VOUS DONC À L'AUTOMNE PROCHAIN, MÊME ENDROIT, MÊME CIRCONSTANCE, POUR L'ACTE DEUX DU SÉVESTE. CETTE FOIS, INTÉRIEUR JOUR, INTÉRIEUR NUIT AVEC UNE TABLE DE POCHE EN FAÇON DE SPEAKEASY, À MI-PENTE DU BAR GLAMOUR ET DU CHIC RÉFECTOIRE OÙ L'ON DÉCOUVRIRA COCKTAILS INSPIRÉES ET COMESTIBLES SOIGNÉES DANS L'ÉNERGIE D'UN ATELIER À VIVRE CÔTÉ FOYER.



SEVESTE

1 PLACE CHARLES DULLIN
@seveste_paris

PRIX MOYEN

23€ le midi pour EPD
33€ le soir pour EPD

CAPACITÉ

120 places en terrasse

MÉTRO

Anvers

RÉSERVATION

Par téléphone au 01.73.74.21.68
et sur seveste-paris.fr



CONTACT PRESSE

AGENCE PASCALE VENOT

Ségolène Dera - segolene@pascalavenot.fr
Eugénie Da Silva - eugenie@pascalavenot.fr
07 50 29 64 08