



Soleil et cuisine à la braise chez Fogo

À l'ombre de la rue Meissonnier dans le 17^e arrondissement de Paris, une terrasse discrète et conviviale s'installe, parenthèse estivale parfaite pour découvrir la cuisine à la braise du restaurant Fogo. En cuisine, Guillaume Goupil, Meilleur Ouvrier de France, forme un duo complice avec Yoann Gregory, directeur de la salle, également MOF. Ensemble, ils reçoivent leurs convives dans un cadre sobre et chaleureux, aux teintes naturelles.



Dès l'entrée, l'odeur de la braise rappelle les bons souvenirs de barbecues d'été. La cuisine joue sur des notes fumées justes et gourmandes. Depuis sa nomination fin 2024, le chef Guillaume Goupil se démarque par sa maîtrise du feu, qu'il travaille avec précision. En ouverture, un écrasé d'avocat à la braise donne le ton : un bel équilibre entre rondeur, fumé et acidité.





Suivent un saumon juste saisi à la flamme, chou-rave en rémoulade, ou une sucrine grillée façon César, accompagnée de gambas et d'herbes fraîches. Du côté des plats, les viandes d'exception passent elles aussi par la braise, tout comme la lotte délicate, brocolettis et sabayon aux agrumes.

Que ce soit à l'intérieur de Fogo ou sur sa terrasse ombragée, la braise révèle toute sa puissance aromatique, entre équilibre et gourmandise.



INFORMATIONS PRATIQUES :

Fogo

8, rue Meissonier 75017 Paris

Du lundi au samedi, au déjeuner comme au dîner

Menu déjeuner : entrée & plat à 44€ | plat & dessert à 40€ | entrée, plat et dessert à 52€

fogoparis.fr