



# SOURCE

RÉVÉLATION GASTRONOMIQUE

AU CŒUR DE LA RIVE GAUCHE

17, RUE GRÉGOIRE DE TOURS – 75006 PARIS



---

C'est dans le quartier de Saint Germain, entre le boulevard et l'emblématique rue de Buci, que s'ouvre un nouveau restaurant mené par un jeune trio. A 25 ans, Margaux Mercier et Clément Tricot – les restaurateurs – et Jules Recoquillon – le chef – dévoilent Source, une table aussi intimiste que pointue. Passé par les cuisines d'Apicius, aux côtés de Jean-Pierre Vigato, et celles du Cinq, aux côtés de Christian Le Squer, Jules Recoquillon interprète ici sa première partition gastronomique personnelle, à travers un menu unique. Le restaurant accueille 18 convives dans une salle où les jeux de tissus bleus nous plongent en pleine source. Celle-ci cache une cave à vins, au sous-sol, où chacun prend plaisir à échanger et déguster autour d'une sélection singulière, et qui accueille des masterclasses menées par la cheffe sommelière Agnès Kissoondoyal.



---

UNE HISTOIRE  
DE PASSIONS



---

Margaux Mercier et Jules Recoquillon se sont connus sur les bancs du collège, dans leur Vendée natale. Mais rien ne les prédestinait à se retrouver plus tard pour travailler ensemble. Margaux entreprend des études de management de la restauration et passe par une école hôtelière en Suisse, l'Institut Paul Bocuse et l'Essec. En Suisse, elle rencontre Clément Tricot, un autre passionné de la restauration. Jules, quant à lui, fait son apprentissage dans une école de cuisine de Vendée puis part voyager et découvrir. D'un restaurant gastronomique à Saint-Martin dans les Caraïbes aux institutions de Toulouse telles que le Bibent de Christian Constant, en passant par la Suisse avec le restaurant Izumi (Four Seasons Genève), il arrive à Paris pour travailler aux côtés des chefs Jean-Pierre Vigato (Apicius) et Christian Le Squer (Four Seasons George V). De son côté, Margaux ouvre La Daronne, son premier bistrot, en 2020 à Paris, et tombe par hasard sur Jules qui la rejoint, comme une évidence, pour prendre la tête de la cuisine. Margaux fait alors appel à Clément, à l'époque manager du Montreux Palace en Suisse, pour devenir le chef de salle de La Daronne. Quelques mois plus tard, les envies gastronomiques de Jules reviennent au galop et les trois amis décident ensemble de créer Source, leur table intimiste et pointue, au cœur de la rive gauche parisienne.

---

PETITE  
BRIGADE  
ET BEAUX  
PRODUITS



---

En cuisine, Jules Recoquillon s'entoure de Jules Bazin, son second, et d'Alexis Sorcier aux desserts. Petite brigade mais grands talents. Ils créent un menu, en cinq et sept temps, autour des beaux arrivages et des produits de saison. Pour une assiette créative mais toujours lisible, le chef ne choisit pas plus de trois ou quatre éléments qui composeront les inspirations du moment. Il sélectionne la pêche du jour et s'approvisionne en direct de pêcheurs de petits bateaux sur les côtes françaises. Passionné de produits de la chasse, il sélectionne des volailles et viandes d'exception, avec la maison Bellorr et l'artisan boucher Alain Tribolet, pour offrir toute l'émotion du produit brut. Les végétaux sont quant à eux sélectionnés le plus localement possible et en circuits courts. Ils évoluent sans cesse dans l'assiette au rythme de jeux de saveurs et de textures qui subliment leur saisonnalité.





---

CRÉATIONS  
DE SAISON



---

Dès les amuse-bouches, on découvre une ode à la saison avec une Tuile de champignon, crème de champignons, œufs de hareng fumé, pousses de noisette. La première entrée célèbre la carotte à travers une interprétation qui transcende ses saveurs au cœur d'une Raviole ouverte de carottes, ricotta fumée, crumble de noix, jus d'orange et de carotte réduits montés au beurre.

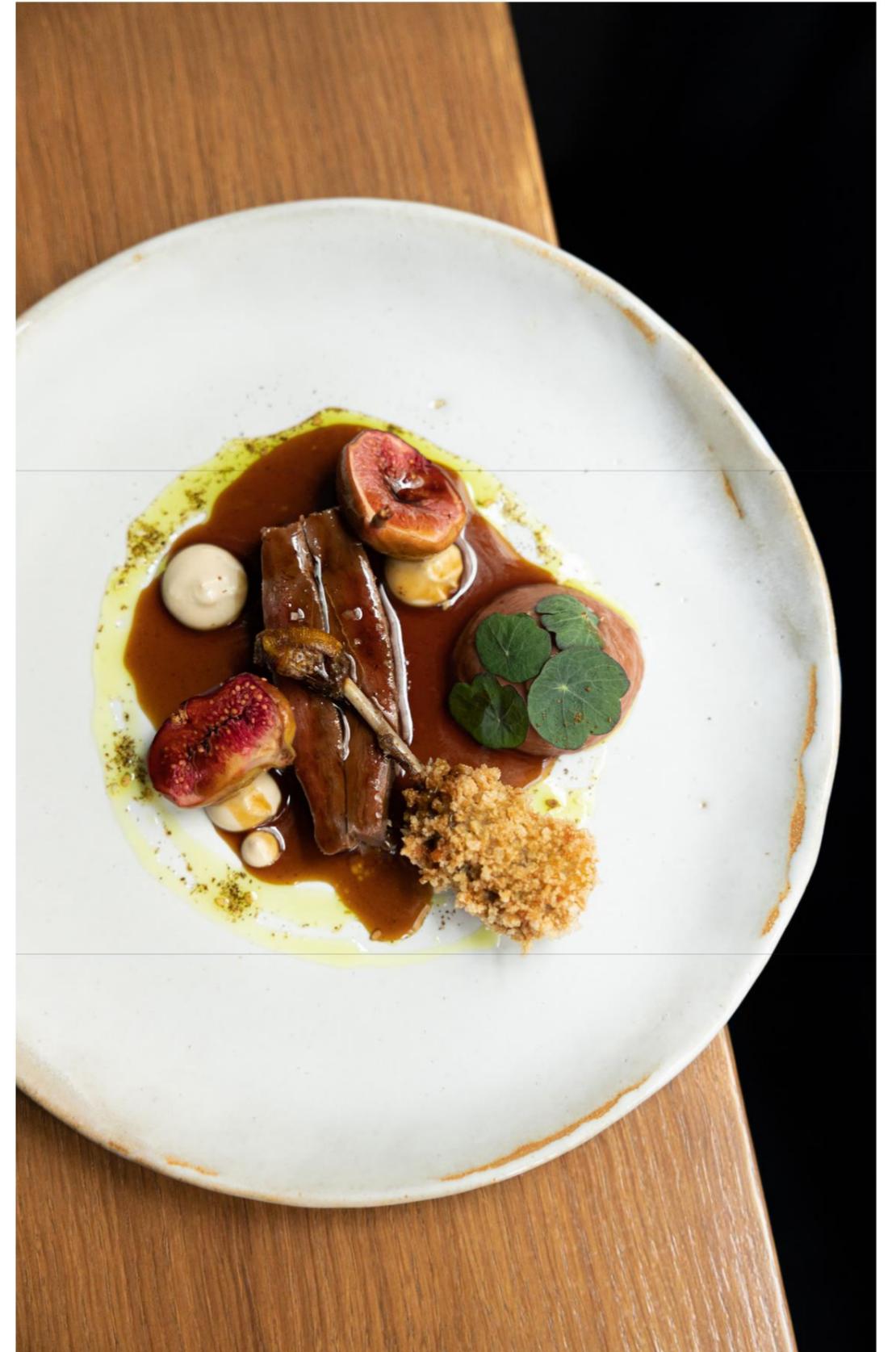
Le premier plat nous fait savourer grâce au Lieu cuit à l'unilatérale au barbecue japonais. Il s'associe au panais en plusieurs textures ainsi qu'à l'œuf de saumon mariné. Une émulsion de lait ribot et curry japonais vient parfaire ce tableau singulier.



---

Le second plat met la chasse à l'honneur avec le Colvert. Son filet cuit à basse température puis snackée, d'une tendreté envoûtante, contraste avec une cuisse panée et frite, canaille à souhait. Un jeu de condiments – figue au piment végétarien, et ail noir au yaourt grec – offre la juste balance des saveurs. Le jus corsé de colvert joue la note enveloppante, à la puissance aromatique.

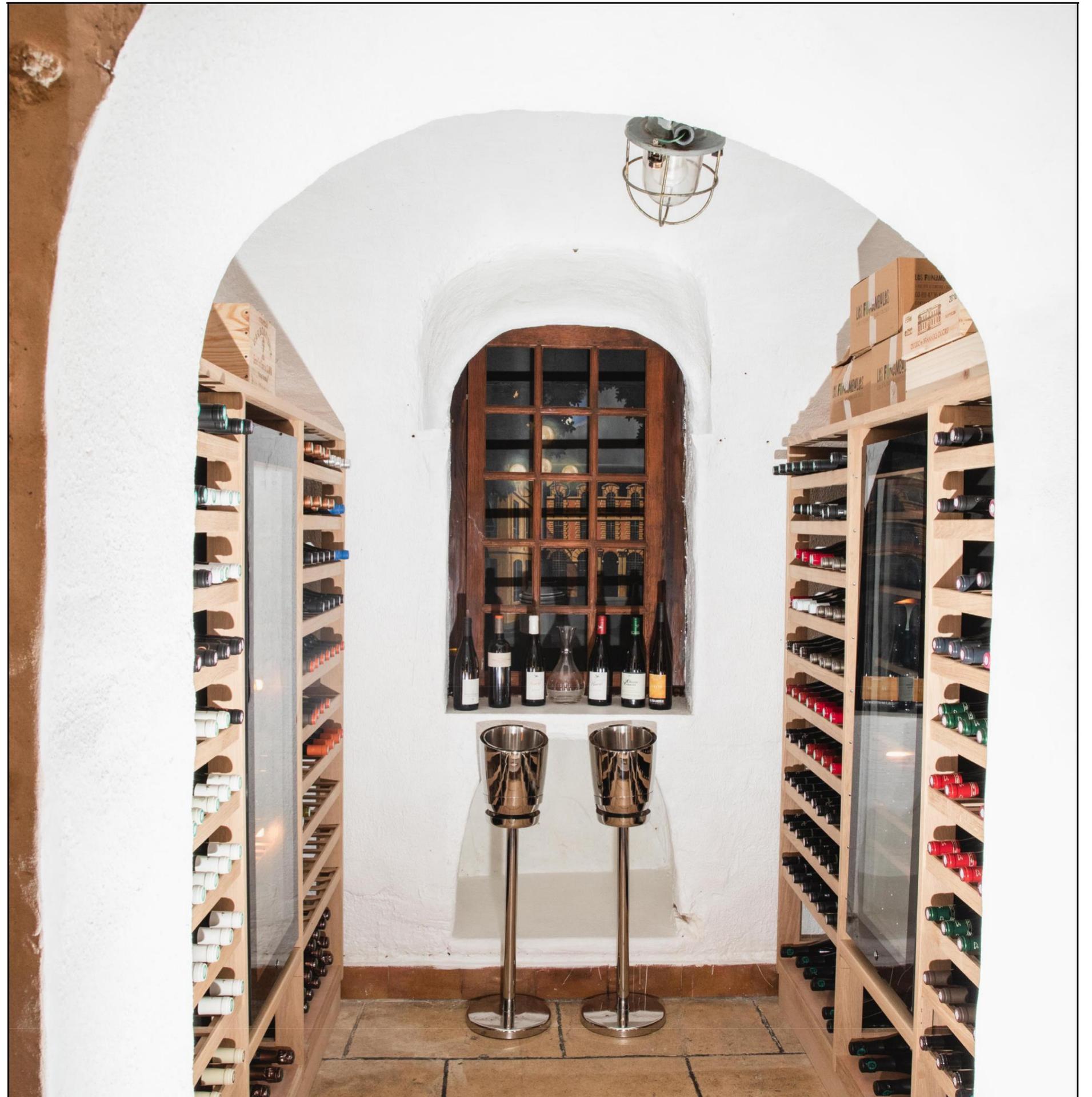
Enfin, le dessert interprète la courge et le chocolat dans une ganache de haute volée. Le chocolat grand cru mexicain épouse caramel de courge et graines de courge en plusieurs textures. Sa tuile de cacao et son jus de Cranberry réduit aux épices façon vin chaud mènent l'alliance de la gourmandise absolue.





---

DES VINS  
SUR MESURE





---

Agnès Kissoondoyal, jeune cheffe sommelière de 27 ans, a fait ses armes au Château Clos d'Estournel à Bordeaux avant de rejoindre l'équipe de Source. Elle a justement imaginé sa carte des vins comme un retour aux sources, pour accompagner la saisonnalité des mets du chef. Faisant une part belle aux vins nature, bio et en biodynamie, Agnès travaille avec des domaines et vigneronns réputés pour leur savoir-faire dans le respect de l'environnement. Une cinquantaine de références sont ainsi mises à l'honneur pour des accords mets et vins dont la justesse laisse également la place à de belles découvertes.

---

Parmi ses pépites accessibles, on savoure un Air de Réméjeanne du Domaine de la Réméjeanne, millésime 2021. Ce vin rouge du Rhône, de cépages Grenache et Syrah, est souple en bouche et dévoile une intensité aromatique sur la cerise. En blanc, on se réjouit d'un Chenin de Loire, Premier RDV du Domaine Jousset, millésime 2020. Sa structure et son gras offrent une longueur en bouche et une acidité tranchante. Pour se faire plaisir, Agnès a sélectionné de belles appellations telles qu'un Côte Rôtie, Cuvée Gallet Blanc du Domaine François Villard, 2020. Ce rouge structuré se révèle par une intensité poivrée et des notes de fruits secs. Parmi ses blancs d'exception, un Meursault, Cuvée Les Narvaux du Domaine Bouzereau, 2020, est un Chardonnay beurré et toasté avec un beau volume en bouche.

Cette sélection ne pourrait être plus sur-mesure tant elle a été pensée pour accompagner la cuisine de Jules Recoquillon. Mais elle l'est aussi par son expérience. Agnès Kissondoyal invite tous les épicuriens à la suivre dans la cave à vins pour choisir la bouteille idoine de leur repas, après un échange décomplexé autour de sa sélection.





---

PLONGER  
DANS LA  
SOURCE



---

Source est tout autant une histoire de famille qu'une histoire d'amitié. Margaux Mercier a confié l'architecture du restaurant à son père, Francis Mercier, fondateur du cabinet ARCHI URBA DECO. Pour exprimer cette plongée en pleine source, il a choisi des jeux de différentes teintes de bleu. Passée la devanture bleu Navy puis le grand rideau de velours, on entre dans une petite salle de 18 couverts. Un mur est habillé de dégradés de bleu en tissus, formant les mouvements apaisants des eaux calmes. De l'autre côté, le mur en pierres ainsi que les poutres apparentes du plafond ancrent le restaurant dans une architecture germanopratinne historique. Les jeux de miroirs offrent à la salle une impression de grandeur malgré sa configuration intimiste. Les tables ont été réalisées sur mesure en chêne massif et accueillent l'art de la table créé par la céramiste Lola Moreau pour le restaurant. Au fond, un grand bar en zinc doré conduit à la cuisine et fait face aux escaliers de la cave à vins.



# INFORMATIONS PRATIQUES

---

## SOURCE

17, rue Grégoire de Tours – 75006 Paris  
Réservations : [sourcerestaurant.fr](http://sourcerestaurant.fr)

### **Du mardi au samedi soir**

De 19h à 23h

### **Service déjeuner le jeudi midi**

De 12h à 14h

### **Menus dégustation**

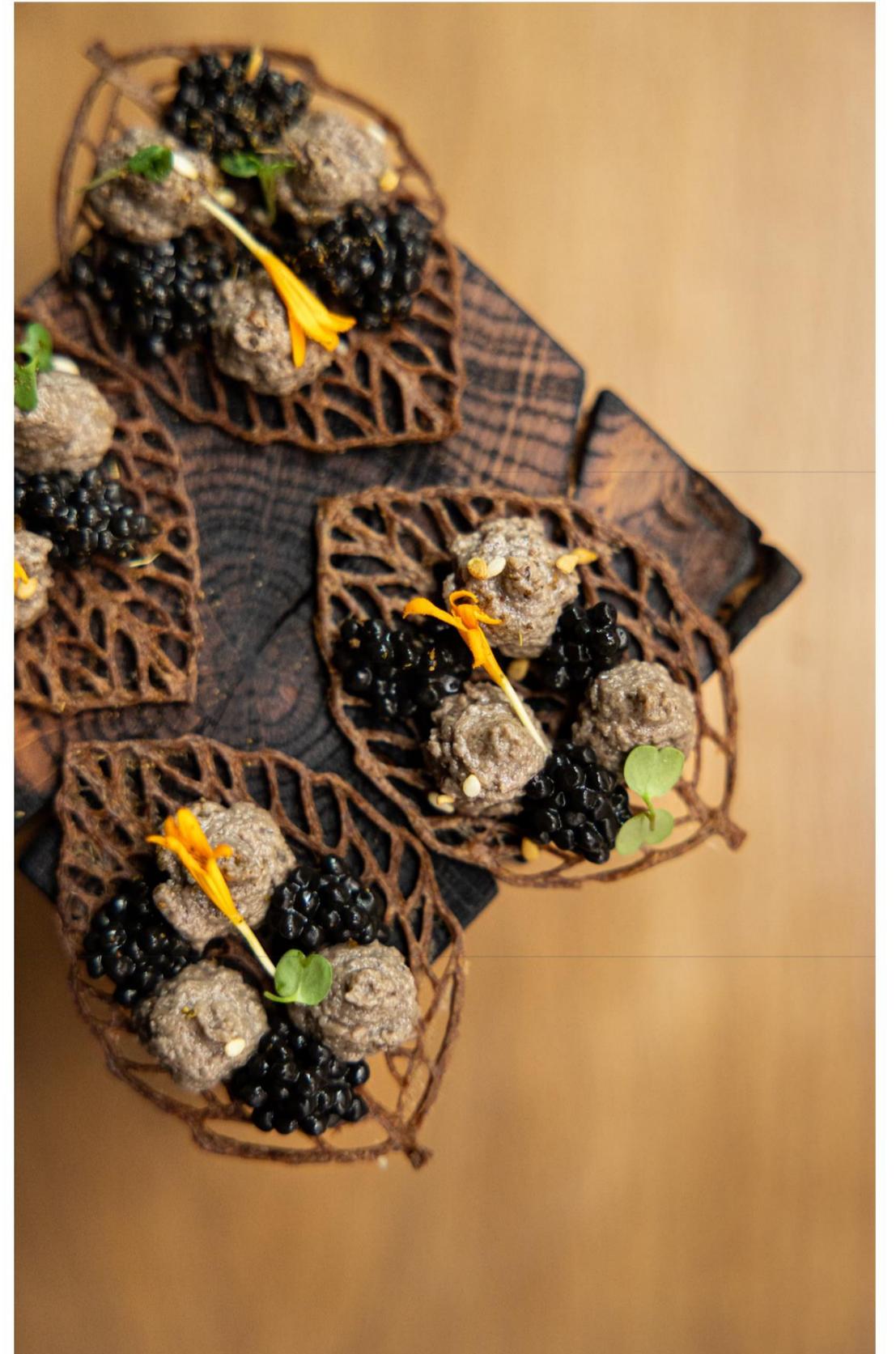
Menu déjeuner / 55 €

Soir en 5 temps / 75 €

Accords mets et vins / 35 €

Soir en 7 temps / 95 €

Accords mets et vins / 50 €



# SOURCE

