

FLOIDA

RESTAURANT



Téléchargement des visuels HD : <https://we.tl/t-iZXZOofzau>

Avec sa situation exceptionnelle, au cœur même du quartier des Halles en plein renouveau, face au nouveau jardin des Halles et de l'église Saint-Eustache, Florida ne fait pas dans la demi-mesure. Avec ses proportions généreuses et distinguées, mises en forme par l'architecte Gilles Guillot, cette adresse dévoile un splendide ensemble de deux étages et un extérieur de trois terrasses (!) sur le thème majestueux de la Riviera des années 30. L'assiette, raffinée, casse les codes du traditionnel entrée-plat-dessert pour se faire tour à tour partageuse et voyageuse. Le tout est soutenu par une carte des vins bien sentie de petits vigneron et de beaux domaines et une offre de cocktails premium. Avec ses horaires élargis, 7/7 de 8h à 2h du matin, Florida est le nouveau « phare » du centre de Paris.

Le revival des Halles

Né de la réunion de deux brasseries mitoyennes (Le Jet Lag et La Pointe Saint-Eustache), Florida jouit d'un emplacement idéal, au cœur du quartier des Halles, en pleine résurrection.

La Samaritaine et la Fondation Pinault vont ouvrir à deux pas, le chantier du futur palace dans les murs du centre de tri postal du Louvre bat son plein, les Parisiens se réapproprient ce nouveau « cœur » de Paris, en pleine piétonnisation : des signes qui ne trompent pas.

Avec sa triple exposition idyllique – la rue Montorgueil d'un côté, l'Eglise Saint-Eustache de l'autre et le jardin Nelson Mandela au milieu – et sa position centrale dans le secteur, Florida s'affiche comme un établissement d'un nouveau genre dans le quartier, à la fois haut de gamme et détendu, distingué et sympathique.

Nouveau « phare » dans le quartier, lieu de prédilection pour dîner, donner un rendez-vous, siroter un verre ou tout simplement voir et être vu, Florida accueille tous les jours, avec des horaires élargis (8h-2h du matin ; service continu à partir de 11h).

Hommage à la Riviera Méditerranéenne

C'est dans leurs voyages de jeunesse sur la Côte Méditerranéenne que le duo aux commandes – Cédric Orrière et Florian Eboué – a puisé l'inspiration du thème de l'établissement : Riviera des années 30. L'architecte d'intérieur Gilles Guillot a déroulé le fil pour créer une atmosphère à part, élégante et dépaysante, quasi solennelle. A l'intérieur, on se croirait dans le lobby d'un palace de la Belle Epoque : boiseries patinées aux murs, tables en bois noires et dorées, larges assises en velours, cheminée, majestueux comptoir en laiton, lumières tamisées... Les pièces de mobilier ont été dessinées sur-mesure et forment un univers singulier, distingué, feutré, indémodable. Le sens du détail est poussé à son paroxysme, dans une débauche de matériaux nobles (laiton, marbre, velours de soie, miroirs gris...).

Au rez-de-chaussée, le beau hall d'accueil avec son canapé signature s'ouvre sur deux salles

et un majestueux comptoir. L'escalier monumental, avec sa rampe en laiton, mène à l'étage.

Là-haut, l'espace est tout en coins et recoins, et compte une salle, un salon-boudoir privatisable et de multiples alcôves. Partout, les tables sont distancées pour préserver l'intimité de chacun.

Le restaurant d'une centaine de places intérieures se prête à diverses privatisations (de l'alcôve semi-privée à l'étage entier en passant par le boudoir de 8/10 personnes). Les banquettes rouge carmin signent avec chic la terrasse, exceptionnellement spacieuse – 150 places assises sur trois orientations – et abritée toute l'année.

« Ceci n'est pas une brasserie »

...c'est un vrai restaurant, à la cuisine de produits frais raffinée et consciencieuse. La carte invite à se laisser guider au gré des humeurs de Laurent Durot, le chef exécutif. Passé par le Chalet des Iles et le Concorde Lafayette, celui-ci casse les codes de la cuisine traditionnelle française. D'abord avec des entrées pensées comme des tapas world à partager : nems de poulet au piment doux et gingembre ; cœur de saumon mariné au sésame ; burratina crémeuse, roquette et basilic ; chipirons juste grillés au piment d'Espelette ; ou makis california. Les plats suivent la mouvance et épousent les tendances actuelles : ceviche de bar citron coco ; gambas géantes à la plancha ; émincé de bavette « Angus » sauté minute aux épices thaïes ; vitello tonnato ; sans oublier le fatal croque à la crème de truffe. En finale, on craque pour les hits de la cuisine française revus et corrigés : baba chantilly et vieux rhum ; merveilleux tout chocolat ; millefeuille praliné aux noisettes caramélisés ou encore tarte au citron meringuée.

Dans cette idée de faire les choses différemment, le petit-déjeuner – servi jusqu'à 11h – laisse la place à l'intégralité de la carte, et ce toute la journée, qu'on ait envie de grignoter des gyozas végétariens, un simple club BLT ou de s'enfiler un filet de bœuf.

La cuisine est soutenue par une remarquable carte des vins de 70 références, riche en vigneron pointus en bio et nature (Jean Foillard, Domaine Abbatucci...) et une jolie offre de cocktails premium. Digestifs (Cognac Camus XO, Armagnac Château de Laubade, vieille prune de Souillac ou mirabelle de la maison Miclo) et cigares sont également de la partie.

Une histoire d'amitié

Derrière Florida, une histoire d'hommes et d'amitié, celle de Cédric Orrière et Florian Eboué (le frère de...). Les deux – 36 ans chacun – ont grandi dans le Val-de-Marne et fait leurs armes dans des brasseries et restaurants emblématiques du quartier (Flottes, le Café Saint-Honoré) avant de prendre la tête du Paris London, place de la Madeleine. Aujourd'hui, ils vont plus loin en concrétisant ce rêve de restaurant : recréer une vraie institution haut de gamme aux Halles et, par là même, participer au nouvel essor de cet emblématique quartier parisien. Présent quotidiennement au Florida, Florian incarne le lieu et lui donne une âme, une personnalité, charismatique et prévenante, histoire de rappeler qu'il y a des hommes derrière l'établissement.

Infos pratiques

Carte : 35 € au déjeuner ; 55 € au dîner.
Ouverture tous les jours, de 8h à 2h du matin.
Privatisation sur demande.

Florida

1, rue Montorgueil
75001 Paris
01 80 06 61 94

www.florida-leshalles.com
contact@florida-leshalles.com

