

[View this email in your browser](#)

## Ouverture : Calice, bar à vins dans le quartier latin

*Après Narro (Paris 5) et Baillotte (Paris 6), ouverture du 3ème établissement emmené par Julien Alain, Calice. Le chef Chikuda Kazuma y réalise une carte mettant à l'honneur les beaux produits du terroir à partager et une carte des vins nature & biodynamiques.*



**SITUÉ DANS LE QUARTIER LATIN À PARIS, CALICE INSTILLE SES VINS NATURELS ET SES JOLIS PRODUITS BIEN SOURCÉS, À PARTAGER.**

À la barre de ce nouveau repère, on retrouve l'équipe de Narro, installé quelques rues plus loin, et du bistrannique Baillotte (Paris 6). Le chef Chikuda Kazuma réalise une carte mettant à l'honneur le meilleur de notre terroir, qu'il sublime par sa sensibilité nipponne.

La carte orientée vers le partage et la convivialité promet des tapas francisées et des produits ultra sourcés mais aussi quelques clins d'oeils à la cuisine japonaise avec notamment des cuissons au Binchotan (barbecue japonais). Parmi les propositions du chef, citons le tempura de légumes racine ou le karaage de ris de veau. Le tout ficelé avec une technique sans faille.

DOSSIER DE PRESSE - CALICE - JANV. 2024



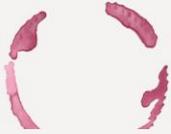


## DÈS L'ENTRÉE, LE MAJESTUEUX COMPTOIR EN GRANITE ITALIEN INVITE LES CONVIVES À DÉGUSTER AU BAR.

**Une lumineuse verrière** surplombe la salle du fond, invitant à partager un moment convivial.

**La décoration imaginée par le cabinet O.S.H, artisans créateurs**, mêle des lignes simples à des matériaux bruts, naturels et durables qui insufflent un esprit chaleureux dans cet espace de 120 mètres carrés.

**Aux abords du restaurant, une agréable terrasse paisible** (sans passage de véhicules) et baignée de soleil, bordée par deux fontaines, offre un cadre idéal pour 70 places assises, aux beaux jours.



DOSSIER DE PRESSE - CALICE - JANV. 2024

## DES PRODUITS DE QUALITÉ, SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS :

L'équipe se ravitaille en viandes de qualité à la boucherie Hugenin.

Les produits de la mer proviennent de chez Ostrenn, garantissant une pêche de saison, comprenant la pêche de ligne, sauvage et le retour de petit chalut, directement des côtes bretonnes.

Le jambon est fourni par La Maison du noir de Bigorre, les volailles par La poularde Saint Martory, les agrumes par L'Agumiste à Menton, le café naturel par Fira, les produits du Sud-Ouest par la maison Dehesa.

Mentionnons également le Comptoir Corrèzien ainsi que les fleurs et micro-pousses de Champerché et Tonton Flowers, cultivées en permaculture."



DOSSIER DE PRESSE - CALICE - JANV. 2024



## LA CARTE

<b>CHIFFONADE DE JAMBON NOIR DE BIGORRE</b> 36 mois, pickles de myoga	12
<b>PATÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS</b> , pruneau, graine de moutarde, Condiment ail noir, pickles	19
<b>OURSIN</b> , crème de carotte au gingembre, tuile briochée au nori, émulsion bergamote	11
<b>TARTARE DE VEAU AU COUTEAU</b> , œuf parfait bio, siphon chou-fleur, pickles, coriandre	15
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES LAQUÉES</b> au caramel de cidre, crème de topinambours à la vanille, raddichio & pomme kissabel	14
<b>CARPACCIO DE SÉRIOLE MARINÉE</b> aux agrumes, lait d'amande, crevette sakura, combava & kalamansi, radis d'hiver	16
<b>TEMPURA DE LÉGUMES RACINES</b> au shiso vert façon 'ganmo', siphon truffe noire, Coing	13
<b>KARAAGE DE RIS DE VEAU</b> , mayonnaise au shichimi	24
<b>GNOCCHI DE KABOCHA</b> grillés au binchotan, espuma au comté, châtaigne & courge spaghetti, émulsion au vin jaune	22
<b>RAMEN 'MAISON'</b> , dashi à la truffe, poitrine de cochon caramélisée, légume croquant, condiment yuzu	17

### Formule déjeuner

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT - 28€  
ENTRÉE / PLAT / DESSERT - 34€

### À l'ardoise

**MAGRET DE CANARD RÔTI PUIS FUMÉ**, betterave, radicchio,  
jus corsé, béarnaise au cassis — 22

**QUEUE DE LOTTE LAQUÉE**, brocolo, sabayon oursin,  
kumquat, citron caviar, popcorn de sarrasin — 24

**PIGEON ENTIER SUR LE COFFRE**, légumes d'hivers rôtis,  
siphon oignon brûlé, beurre au poivre & yuzu — 60

### Fromage

**SÉLECTION DE FROMAGES** de la Maison Sanders, Paris 6,  
pâte de coing & quelques pousses — 16

### Desserts

**COOKIE 'DOUGH'** juste sorti du four, glace vanille de  
Madagascar, caramel & cacahuètes — 13

**MONT BLANC FAÇON 'MILLEFEUILLE'**,  
fruits noirs, marrons, meringue, glace shiso — 14

**SOUFFLÉ 'MINUTE' AUX MARRONS** (15mn de cuisson),  
glace armagnac, tuile chocolat — 15



## L'ÉQUIPE



**CHIKUDA KAZUMA,**  
chef exécutif Calice et Narro

**Après une formation de cuisine à Nagano, au Japon, Kazuma évolue pendant plusieurs années dans le groupe Hiramatsu et les établissements Paul Bocuse au Japon.**

**Il devient ensuite sous-chef au restaurant Le Sot l'Y Laisse (Paris 11ème), pendant 5 ans, avant de prendre le poste de chef du restaurant Narro (Paris 5), en septembre 2020. En 2023, il co-signe la carte de chez Baillotte et est désormais co-proprétaire et chef exécutif de Calice.**

**Chez Calice, il est épaulé par un jeune chef plein de talent, Louis Fedide.** À 26 ans, il est un jeune prodige de la cuisine contemporaine. Son parcours l'a mené au Gavroche à Londres (Michel Roux\*\*, 2 étoiles Michelin), ainsi que dans les cuisines du Lutèce de Romain BAPST à Brisbane (Australie).





**THOMAS LEGRAND,**  
sommelier

**Le sommelier Thomas Legrand s'est fait un nom chez les vinophiles parisiens grâce à son expertise et sa passion.**

**Autodidacte**, il fait ses débuts au Domaine Léopold, puis il fait ses preuves à La Muse Vin, La Crèmerie, ou encore chez Martin Boire et Manger, La Compagnie des Vins Surnaturels.

Un parcours qui l'amène à co-fonder Narro en 2020 avec Julien Alain. En 2023, il signe la carte des vins de Baillotte et installe enfin Calice en 2024.

**Expert en vin nature, Thomas Legrand choisi de faire la part belle aux vins nature et ainsi de valoriser le savoir-faire de producteurs indépendants.** Cette passion et son amour du terroir française se ressentent ainsi dans la sélection qu'il opère et qui ravira les adeptes de découvertes.



**JULIEN ALAIN,**  
restaurateur

**Julien est un amoureux des bonnes tables, à la tête de plusieurs restaurants parisiens (Narro, Baillotte),** il propose ici une déclinaison de ce qu'il aime et sait faire, un lieu de rendez-vous.