



**REVUE DE PRESSE  
JUILLET - OCTOBRE 2019**



**JUILLET**





<https://www.sortiraparis.com/hotel-restaurant/restaurant/articles/195056-for-the-love-of-food-le-premier-restaurant-incubateur-de-chefs-a-paris>



Accueil > Food & Drink > Restaurant  
> For the Love of Food : le premier restaurant incubateur de chefs à Paris

## FOR THE LOVE OF FOOD : LE PREMIER RESTAURANT INCUBATEUR DE CHEFS À PARIS



**Envie de vivre une nouvelle expérience gourmande à la fois originale et innovante ? Alors découvrez dès le 26 septembre 2019, For the Love of Food, décrit comme le premier restaurant incubateur de Chefs dans la capitale !**

Qu'on se le dise, les innovations en matière d'expériences culinaires ne manquent pas à Paris. Capitale de la gastronomie, la ville lumière se devait d'accueillir le **premier restaurant incubateur de Chefs** !

C'est chose faite puisque **For the Love of Food** ouvrira ses portes au cœur du Marais à compter du 26 septembre 2019.

Le concept ? Pendant un mois, trois chefs différents du restaurant proposeront trois menus uniques, « *à la fois respectueux des engagements de For The Love of Food et centrés sur un pays ou une région du monde* ». Les chefs devront impérativement respecter la saisonnalité, le sourcing, les prix constants, l'anti-gaspillage et la fraîcheur des produits.

À la fin du repas, chaque invité devra alors noter la présentation, les saveurs et l'originalité du menu. Au printemps prochain, les trois meilleurs chefs gagneront un prix d'une valeur pouvant aller jusqu'à 8000 euros.

Que vous soyez second de cuisine ou chef en herbe, **For The Love of Food** s'annonce être un véritable tremplin pour les nouveaux talents de la gastronomie qui souhaitent tester leurs recettes avant d'ouvrir leur première adresse.

Pour avoir la chance d'intégrer cette future table d'hôtes originale, pensée par **Todd Hartwell** et **Olivier Nizet**, les chefs en herbe devront cependant faire preuve d'originalité et présenter à un jury de quatre professionnels une cuisine vivante et ludique.

**Par ici** pour rejoindre l'équipe de **For The Love of Food** ou bien pour réserver (à partir du 2 septembre) une table et déguster les plats de ces futurs chefs !

Référez votre événement, votre établissement, ou « Boostez » votre publication en cliquant [ici](#). Captivez de nouveaux clients grâce à l'offre média sur les sorties la plus efficace à Paris, [cliquez ici](#).

Caroline J.

Dernière modification le 16 juillet 2019

## INFORMATIONS PRATIQUES

### LIEU

For the Love of Food  
80 Rue des Tournelles  
75003 Paris 3

### SITE OFFICIEL

[www.fortheloveoffood.paris](http://www.fortheloveoffood.paris)

### RÉSERVATIONS

[www.fortheloveoffood.paris](http://www.fortheloveoffood.paris)

### PLUS D'INFORMATION

Ouverture prévue le 26 septembre 2019  
Réservations dès le 2 septembre 2019



Mots-clé : paris, nouveau restaurant, table d'hôtes, restaurant original, 2019, septembre 2019, For The Love of Food, Restaurant incubateur, Todd Hartwell, Olivier Nizet, Chefs en herbe, Futur Chef

# Les Echos.fr

For the love of food, le nouvel incubateur de chefs cuisiniers à Paris



## LES PLUS LUS



01 For the love of food, le nouvel incubateur de chefs cuisiniers à Paris

02 Bienvenue en Macronie

03 Comment reconstruire Notre-Dame

<https://www.lesechos.fr/internal/content-links/for-the-love-of-food-le-nouvel-incubateur-de-chefs-cuisiniers-a-paris-1037081>

## **For The Love of Food, restaurant incubateur**



**C'est au cœur du Marais, à deux pas de la place des Vosges, qu'ouvrira le 26 septembre «For the Love of Food», un lieu unique en son genre. À la fois incubateur pour chefs en herbe et communauté pour gastronomes curieux, cette table d'hôtes originale dépassera les frontières pour livrer une cuisine militante, généreuse, métissée et de saison. Un véritable tremplin pour les chefs étoilés de demain.**

Avec leur projet, Todd Hartwell et Olivier Nizet n'ont qu'une seule obsession : donner la possibilité à de jeunes talents de faire découvrir leur cuisine. Le principe ? Pendant un mois, trois menus uniques, à la fois respectueux des engagements de For The Love of Food et centrés sur un pays ou une région du monde, seront proposés par trois chefs différents. Saisonnalité, sourcing, prix constants, anti-gaspillage et fraîcheur des produits seront les cinq maîtres mots de la maison. Quand toutes les cases seront cochées, les chefs pourront laisser s'exprimer leur créativité : ils auront carte blanche

### **A l'origine du projet**

**Todd Hartwell** est canadien. Son ancienne vie de directeur financier dans le vin et le luxe, notamment au sein du groupe LVMH, l'a poussé à habiter aux quatre coins du monde. Chacun de ses voyages a été dessiné par sa passion pour la cuisine et son envie de découvrir la nourriture locale. Il faut dire que la gastronomie a toujours été sa façon à lui de s'exprimer. En 2005, c'est même sa recette du boeuf bourguignon partagée lors d'un entretien pour sa naturalisation qui l'aide à obtenir la nationalité française.

C'est cet amour de la gastronomie qui a amené Todd et Olivier à se rencontrer en France, avant de les rendre inséparables. Leur complémentarité fait leur force : pédagogue et philanthrope, Todd veut mettre son expérience au service des jeunes talents tandis qu'Olivier, aujourd'hui photographe, maîtrise les codes des réseaux sociaux et se sert de sa créativité pour innover en permanence. Après avoir mûri leur concept d'incubateur de chefs pendant de longs mois, For The Love of Food est né

## **C'est qui les chefs?**

Que l'on soit second de cuisine ou que l'on reçoive régulièrement des tablées de copains à la maison, on peut tous se lancer dans cette aventure. For The Love of Food est un incubateur de chefs et un véritable tremplin pour les nouveaux talents de la gastronomie. Pour être sélectionnés, les chefs en herbe devront faire preuve d'originalité et présenter à un jury de 4 professionnels une cuisine vivante et ludique. Ensuite, pas besoin de mettre la main à la poche : les fourneaux seront loués par Todd et Olivier qui prendront aussi en charge l'achat des matières premières. Et à partir d'un seuil minimum de remplissage, les talents toucheront un pourcentage des recettes. En contrepartie, leur temps consacré au projet sera bénévole. À la fin du repas, chaque invité notera la présentation, les saveurs et l'originalité du menu. Au printemps prochain, les trois meilleurs chefs gagneront un prix d'une valeur pouvant aller jusqu'à 8000 euros. Un vrai filet de sécurité pour ceux qui ne se sentent pas encore capables de voler de leurs propres ailes et préfèrent tester leurs recettes avant d'ouvrir leur première adresse. D'autant que For The Love of Food continuera de soutenir ses poulains après la fin de leur résidence : les plus talentueux auront accès à des cours de gestion pour enfin ouvrir leur propre restaurant.

## **À table !**

À partir du 26 septembre prochain, trois jours par semaine pendant un mois, les chefs régaleront 12 convives maximum par service, sur une longue table commune. Pour vivre ce moment de partage, les gastronomes auront juste à s'inscrire sur le site de For The Love of Food, choisir l'un des trois menus proposés ce mois-là et réserver un créneau horaire Pendant six mois, For the love of food s'offrira un bel écrin dans le Marais. C'est une école de cuisine située au 80 rue des Tournelles qui a accepté d'ouvrir ses portes chaque semaine aux amoureux de la bonne chère. Après avoir traversé les cuisines et salué les chefs, on s'installera autour d'une grande table de 35 couverts pour déguster, discuter, partager... bref passer un bon moment. Car en plus des assiettes régaliennes, on pourra profiter, comme chez des amis, de la playlist mitonnée par Olivier - allant du hip hop à la nouvelle scène française - et d'une Playlist Spotify - For the Love of Food - Olivier Nizet

## **On mange quoi ?**

En cuisine, la ligne directrice est simple : amusez-vous, amusez-nous. Transformer une simple vichyssoise de patate douce en un jardin luxuriant et une mousse au chocolat en pot de fleurs, à l'aide de fleurs comestibles ? Si la recette entre dans la thématique du mois, foncez ! À partir du 26 septembre, pour la première résidence, For the Love of Food mettra à l'honneur trois gastronomies classées au patrimoine mondiale de l'Unesco.

Le Japon, la France et le Mexique seront donc sous le feu des projecteurs et les trois chefs sélectionnés garantiront un voyage sans jetlag. À partir de la fin du mois d'octobre, la deuxième session aura pour thème les femmes cheffes et la troisième session présentera la cuisine de trois chefs réfugiés.

Pour ne mettre personne de côté, l'un des trois menus sera toujours flexitarien ou végétarien. Les prix, eux, seront constants.

- Au déjeuner, la formule entrée-plat ou plat-dessert tournera autour de 20€ et la formule entrée-plat dessert autour de 24€
- Le soir, le menu s'affichera à 38€ pour deux entrées, un plat, un dessert et un café de chez Partisan, un coffee-shop et torréfacteur de spécialité installé près d'Arts et Métiers à Paris dans le 3<sup>ème</sup>.

Un Tour du Monde des saveurs accessible à tous et garanti par l'heureuse rencontre de chefs, seconds et nouveaux cuisiniers venus des quatre coins de la planète. C'est l'essence même de For The Love of Food : célébrer le partage et mettre le pied à l'étrier des gastronomes avertis. Pour que les meilleurs cuisiniers osent enfin se lancer et devenir les chefs étoilés de demain

[-restaurant-incubateur.44863](#)



Nouvel incubateur de chefs

Fin septembre dans le Marais va ouvrir **For the Food of Love**. Tous les mois, trois chefs qui souhaitent ouvrir leur restaurant cuisineront leur partition. Au printemps, les meilleurs seront récompensés via une dotation allant jusqu'à 8 000 euros.



RESTO-BARS MODE-BEAUTÉ VENTES-PRIVÉES INSOLITE DÉCO TRAVEL EVJF CARTES PODCASTS PLUS DE PARIS ? Q

## PARIS FAIT SA RENTRÉE

Cartable sur le dos et fournitures flamboyantes :  
on vous file les nouveaux spots parisiens qui vont vous faire adorer la rentrée.



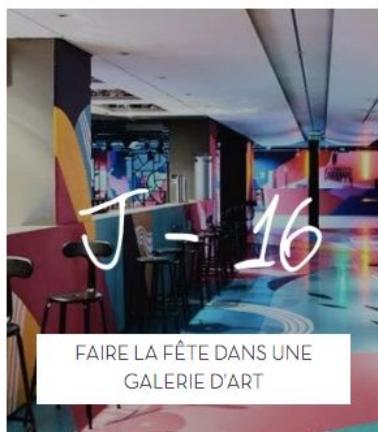
LE RESTAU DANS UNE  
ÉGLISE



RENCONTRE AVEC SOPHIE  
FONTANEL



LA BRASSERIE-CINÉMA  
RÉTRO



FAIRE LA FÊTE DANS UNE  
GALERIE D'ART



100 % NOUILLES THAÏ



LE RESTO DES FUTURS  
CHEFS

### FOR THE LOVE OF FOOD

C'est une sorte de tremplin pour jeunes toques, une table qui permet aux apprentis chefs de tester leur cuisine avant l'ouverture de leur table. Dès le 26 septembre prochain, trois chefs prendront les manettes des cuisines de ce restau-incubateur pour faire découvrir leur carte au public. Vous en serez ? Alors à la fin du repas, n'oubliez pas de noter la présentation, les saveurs et l'originalité de ce que vous aurez dévoré !

#### *For the Love of Food*

80 rue des Tournelles, 75003. Ouverture prévue le 26 septembre 2019. Réservations dès le 2 septembre 2019 au 06 16 99 32 84 ou [contact@fortheloveoffood.paris](mailto:contact@fortheloveoffood.paris).

<http://www.my littlerecettes.com/for-the-food-of-love-nouvel-incubateur-de-chefs-a-paris/>

## **My Little Recettes**

SITE LIFESTYLE GASTRONOMIQUE

### For the Love of Food, nouvel incubateur de chefs à Paris

Un **nouvel incubateur de chefs** ouvre ses portes à Paris à la rentrée.

Un lieu à ne pas louper si, comme nous à la rédaction, vous êtes accro à la bonne chair, au partage et à la créativité.

**For the Love of Food**, s'installe dans Marais, à deux pas de la place des Vosges.

Un concept qui n'est pas sans en rappeler d'autres et notamment celui des Résidents dans le 17eme.



<http://www.my littlerecettes.com/for-the-food-of-love-nouvel-incubateur-de-chefs-a-paris/>

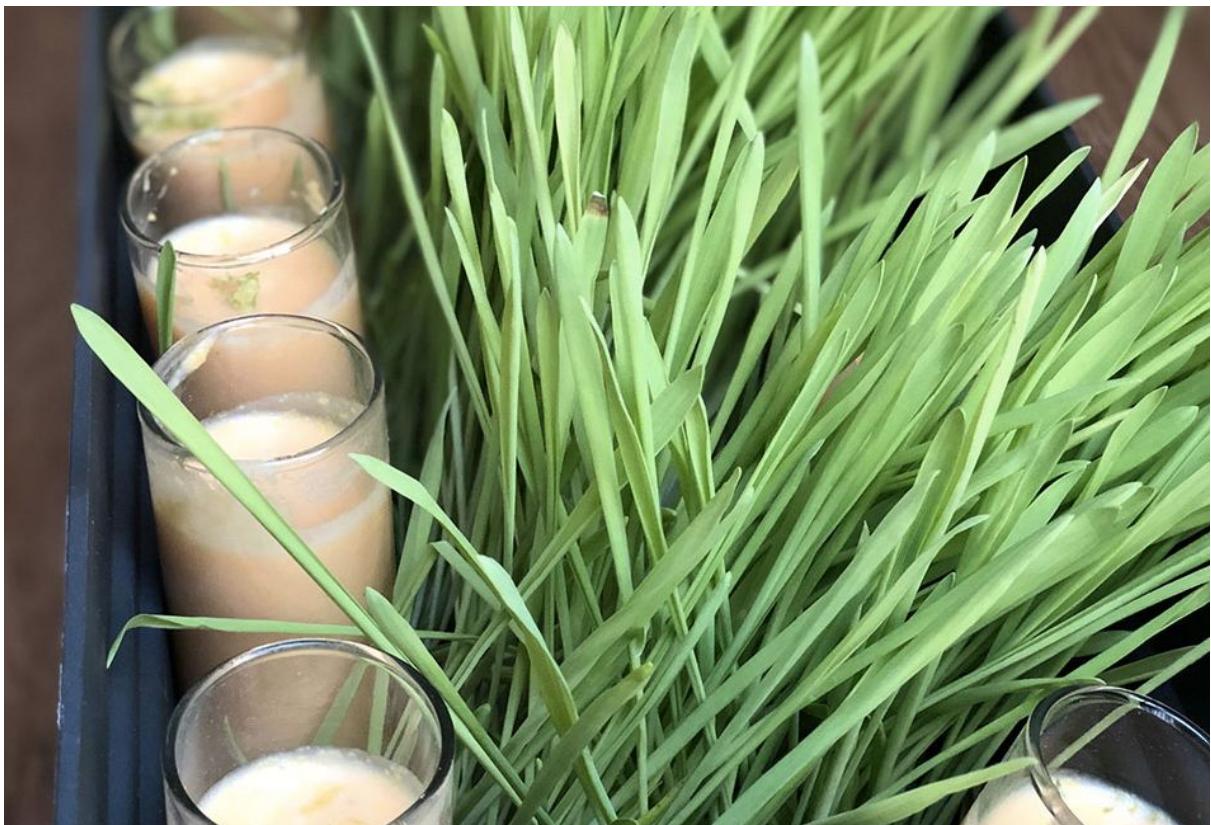
une nouvelle pépinière pour chefs

Une aspiration pour ce **restaurant « table d'hôte »** : se transformer en tremplin pour les nouveaux talents de la belle cuisine. Au menu « **Gastronomie initiatique** », **100% transparente, ouverte et militante...**

**Chaque mois, 3 chefs sélectionnés** par un **jury de quatre professionnels**, proposent leur menu unique, dont un flexitarien ou végétarien, centré sur un pays ou une région du monde.

Le cahier des charge commun : **saisonnalité, sourcing, anti-gaspillage et fraîcheur des produits.**

Les résidents sélectionnés ne déboursent rien. Les fourneaux et matières premières sont fournis par les propriétaires.



ça se passe comment

À partir du 26 septembre prochain, **trois jours par semaine** pendant **un mois**, les chefs régaleront **12 convives** par service.

Pour s'attabler ici une seule méthode : s'inscrire sur le **site internet** de For The Love of Food. On choisit ensuite **l'un des trois menus** proposés et on réserve **son créneau horaire**.

Le jour J, on commence par aller saluer les chefs. On s'installe ensuite autour d'une grande table d'hôtes.

À la fin du repas, **chacun est invité à noter** la présentation, les saveurs et l'originalité du menu commandé. Au printemps 2020 les **trois chefs** ayant obtenus les meilleures notes gagneront un prix d'une valeur pouvant aller jusqu'à 8000 euros. For The Love of Food suivra également ses poulains après leur sortie des murs. Les plus talentueux auront accès à des cours de gestion en vue de l'ouverture de leur propre restaurant.

trois résidences prévues

- La première mettra à l'honneur trois gastronomies classées au patrimoine mondial de l'Unesco. **Le Japon, la France et le Mexique.**
- La seconde aura pour thème **les femmes cheffes**.
- La troisième, présentera la cuisine de **trois chef réfugiés**.

des prix fixes

**Au déjeuner**, formule entrée-plat ou plat-dessert à 20€ et la formule entrée-plat-dessert à 24€. **Le soir**, le menu à 38€ pour deux entrées, un plat, un dessert et un café de qualité.

ça se passe où ?

Pendant six mois, le concept **For the Love of Food** s'installe dans le Marais, dans une école de cuisine 80 rue des Tournelles 75003.



les créateurs du concept

**Todd Hartwel** le canadien était directeur financier dans le luxe. **Olivier Nizet**, le belge est un foodie, geek, cuisinier à ses heures. Ensemble, ils ont décidé de se lancer dans cette aventure pleine de **bon, de créativité et de partage**.



informations pratiques

**For The Love of Food**

80 rue des Tournelles

75003 Paris

OUVERTURE LE 26 SEPTEMBRE

# Food&Sens

• DANS L'UNIVERS DES CHEFS •

<https://foodandsens.com/made-by-f-and-s/for-the-love-of-food-le-premier-restaurant-incubateur-de-chefs-a-paris/>



**FOR THE LOVE OF FOOD : LE PREMIER RESTAURANT INCUBATEUR DE CHEFS À PARIS – ÇA OUVRE LE 26 SEPTEMBRE !**



For the Love of Food : le premier restaurant incubateur de chefs à Paris – Lancement le 26 septembre

On vous explique : au coeur du Marais, à deux pas de la place des Vosges, qu'ouvrira le 26 septembre, « **For the Love of Food** ». Un lieu unique, jamais vu, à la fois table d'hôtes et incubateur de chefs ! Pour qui ? Pour des chefs en herbe, pour des épicuriens curieux, pour des passionnés la recherche d'originalité, de cuisine généreuse follement, métissée naturellement, de saison toujours, militante évidemment.



Il était une fois, deux garçons débordants de projets, d'idées et de bonne volonté, d'ambition et d'enthousiasme. Passionnés de cuisine, c'est sûr et indispensable pour inventer, créer un endroit où de jeunes talents inconnus et prometteurs – les étoilés de demain ? – pourraient faire découvrir leur cuisine et leur savoir-faire , exprimer leur créativité en un lieu ouvert pour eux, dans une école de cuisine de la rue des Tournelles à Paris. Hasard ? Les deux pilotes à l'origine du projet : **Todd Hartwel & Olivier Nizet** – réunis par l'amour de la cuisine, le sens du partagent une curiosité débridée. Deux inséparables, complémentaires, follement pédagogues et philanthropes. **Olivier Nizet**, américain, photographe, maître des réseaux sociaux, débarque avec sa culture culinaire américaine. Il cuisine à l'instinct, sans livre de recette, avec audace et originalité. Soucieux de la saisonnalité. Il s'est formé à la table d'hôtes paternel à Lussac Saint-Émilion. Le Canadien, **Todd Hartwel**, quant à lui avant était financier, dans le vin et le luxe, il a voyagé dans le monde entier pour le groupe LVMH, a découvert les cultures et cuisines du monde. Aujourd'hui il veut partager ses expériences... De leur rencontre, de leurs réflexions et expériences, est né **For the Love of Food** !

Pour cuisiner en ce lieu et voir ses plats servis pendant un mois, trois chefs différents par mois devront respecter une charte avec cinq commandements – saisonnalité, sourcing, prix constants, anti-gaspillage et fraîcheur des produits – passer devant un jury de 4 professionnels. Quand les cinq engagements seront certifiés, les chefs auront carte blanche pour servir trois menus uniques, *à la fois respectueux des engagements de For The Love of Food et centrés sur un pays ou une région du monde* ». ! Sans dépenser un sou, tout est à la charge de Todd et Olivier...

À la fin du repas, chaque invité devra alors noter la présentation, les saveurs et l'originalité du menu. Au printemps prochain, les trois meilleurs chefs gagneront un prix d'une valeur pouvant aller jusqu'à 8000 euros.



**À table !** À partir du 26 septembre, 12 convives qui auront eu la judicieuse idée de s'inscrire sur le site, pourront s'installer à la table d'hôte et partager un moment et un menu.

**Où ?** Pendant six mois, au 80 rue des Tournelles pour déguster, discuter, partager... et écouter comme chez des amis, la playlistd' Olivier... une directive amusez-vous en cuisine et à table !

**On mange quoi ?** De la fantaisie, de la création, de l'originalité, de la cuisine vivante, authentique et ludique.

**Pour sa première session,** For the Love of Food vous fera voyager au Japon, en France et au Mexique, trois gastronomies classées au patrimoine mondial de l'Unesco. En octobre, seront à l'honneur les femmes chefs...

**A retenir** – L'un des trois menus sera toujours flexitarian ou végétarien. Au déjeuner, formule entrée-plat ou plat-dessert autour de 20 euros, formule entrée-plat-dessert autour de 24 euros. Le soir, menu à 38 euros pour deux entrées, un plat, un dessert et un café.

**For The Love of Food – 80 Rue des Tournelles – 75003 Paris**

Ouverture prévue le 26 septembre 2019

Réservations dès le 2 septembre 2019

[www.fortheloveoffood.paris](http://www.fortheloveoffood.paris)

<https://www.anousparis.fr/thematiques/toutes-les-nouveautes-food-de-la-rentree/>



### For The Love of Food

Au cœur du Marais, ouvrira le 26 septembre «For the Love of Food», un lieu unique en son genre. Une table d'hôtes qui mettra en lumière trois chefs différents chaque mois. Chacun d'entre eux proposera un menu de saison à prix unique. À la fin du repas, les convives seront invités à noter leur expérience. Un véritable tremplin pour les chefs étoilés de demain.

---

**For The Love of food,  
80 rue des Tournelles, Paris 3<sup>e</sup>**



Todd Hartwell (à gauche), ex directeur financier dans le vin et le luxe, et Olivier Nizet, photographe, sont tous les deux tombés dans la marmite durant l'enfance. Pour l'un, sa mère ne cuisinait pas alors il a vite appris de lui-même, pour l'autre, son père tenait une maison d'hôtes. @Olivier Nizet

Dès fin septembre, trois chefs en herbe français et internationaux pourront tester leurs menus auprès du public au sein d'un nouveau concept de "restaurant incubateur", qui prône la fraîcheur et la proximité des produits.

**NEWSLETTER HEBDOMADAIRE**

Suivez toute l'actu recrutement, entreprises, startup et formations

Les Echos Start responsable de traitement, collecte votre adresse mail pour vous permettre d'accéder à notre contenu et vous envoyer des newsletters. Pour en savoir plus sur vos droits et nos pratiques en matière de protection de vos données personnelles.

Je valide

OFFRES DE STAGE
OFFRES D'EMPLOI

Carrefour
Responsable Pilotage Marchandises (H/F)

Carrefour
Stagiaire Contrôleur de Gestion (H/F)

KPMG SA
Stage Corporate Finance - M&A - Nantes

[Voir toutes les offres](#)

Cuisines intimistes, tables en bois, ambiance cosy et décoration bobo, l'école du chef Martial dans le Marais à Paris loue désormais ses locaux à Todd Hartwell et Olivier Nizet, deux entrepreneurs, l'un Canadien, l'autre Américain, passionnés de gastronomie. Inspirés par les cuisines partagées aux Etats-Unis, les deux amis ouvriront un nouvel incubateur à chefs en France, à partir du 26 septembre prochain. Trois chefs proposeront trois menus au public, avec café et boisson. Pour cette première session d'un mois, trois gastronomies seront mises à l'honneur : le Japon, la France et le Mexique, "toutes classées au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco", détaille Todd Hartwell, dans un français très juste.

#### Faire émerger de nouveaux talents

Du jeudi au samedi, à raison de deux services le midi, deux le soir, jusqu'à 35 convives pourront déguster les seconds de cuisine ou d'amateurs, français ou étrangers. "Nous ne voulons pas de chefs de cuisine déjà établis ou ayant un restaurant, l'idée est qu'ils puissent tester leur cuisine et faire leur premiers pas vers la création d'un restaurant", poursuit Todd Hartwell.

Avec son acolyte, ainsi que deux professionnels du milieu (chef étoilé ou restaurateur), ils vont présélectionner les candidats sur dossier ([à remplir sur le site](#)) et leur feront passer des tests de cuisine. Les critères ? Faire preuve d'originalité et surtout, être en adéquation avec les valeurs de For the love of food.

Autrement dit des produits de saison, sourcés à proximité, au marché de Rungis notamment.

L'un des trois menus devra être soit végétarien, soit flexitarien.

L'incubateur veut favoriser, aussi, l'anti-gaspillage au maximum,

raison pour laquelle les convives devront impérativement réserver leur table le plus tôt possible.

Les réservations seront ouvertes dès le 2 septembre sur le site internet, avec le menu, des photos et la présentation des chefs.

La deuxième session, en octobre, mettra à l'honneur les cheffes et celle de novembre des chefs réfugiés, sourcés notamment

aujourd'hui par les associations.

#### Six mois de test

Pour postuler, les chefs en herbe peuvent le faire dès aujourd'hui jusqu'à la mi-août. A cette échéance, les premiers tests auront lieu dans les locaux. Sur place, ni loyer, ni matières premières à payer, tout est pris en charge par les deux entrepreneurs. L'école du chef Martial apporte plongeurs et serveurs, et les chefs peuvent compter sur l'aide de Todd et Olivier pour mettre la main à la pâte. Reste les coûts d'hébergement et de déplacement à leur charge.

#### À LIRE AUSSI

**ARTICLE**  
[Phénix, la scale-up qui fait la guerre au gaspillage alimentaire](#)

L'un des trois menus devra être soit végétarien, soit flexitarien.

L'incubateur veut favoriser, aussi, l'anti-gaspillage au maximum,

raison pour laquelle les convives devront impérativement réserver leur table le plus tôt possible.

Les réservations seront ouvertes dès le 2 septembre sur le site internet, avec le menu, des photos et la présentation des chefs.

La deuxième session, en octobre, mettra à l'honneur les cheffes et celle de novembre des chefs réfugiés, sourcés notamment

aujourd'hui par les associations.

Les réservations seront ouvertes dès le 2 septembre sur le site internet, avec le menu, des photos et la présentation des chefs.

La deuxième session, en octobre, mettra à l'honneur les cheffes et celle de novembre des chefs réfugiés, sourcés notamment

aujourd'hui par les associations.

Les réservations seront ouvertes dès le 2 septembre sur le site internet, avec le menu, des photos et la présentation des chefs.

La deuxième session, en octobre, mettra à l'honneur les cheffes et celle de novembre des chefs réfugiés, sourcés notamment

aujourd'hui par les associations.

#### Une seule table pour tout le monde

Côté chefs, ils seront rémunérés à l'issue des six mois de tests, via un partage "équitable" des recettes entre eux et les entrepreneurs. Au total, ils devraient toucher entre "500 et 2.000 euros" pour douze jours travaillés, estiment les deux patrons. Une dotatoin de 8.000 euros récompensera également le meilleur chef, sélectionné sur la base des questionnaires distribués aux clients. A la clé aussi, des rencontres avec des investisseurs potentiels pour pitcher son projet de restaurant.



Olivier Nizet

Côté gourmets, les prix sont plutôt accessibles : une vingtaine d'euros le midi selon la formule, 38 euros pour le menu du soir. Et il n'y a qu'une seule grande table à se partager, proche des cuisines ouvertes pour voir les chefs en pleine action. Un concept en adéquation avec l'esprit des deux entrepreneurs : partager l'amour de la cuisine.

*For the love of food, 80 Rue des Tournelles, 75005 Paris*

**PAR CAMILLE WONG**



#### RECOMMANDÉ POUR VOUS



Les 8 MOOC à ne pas manquer en juillet



La française Camille François parmi les "35 Innovators Under 35"



Qui veut la peau de Greta Thunberg, la gréviste scolaire ?



50.000 €, c'est le salaire moyen du cadre commercial dans le vin



La Suisse détrône Singapour dans le cœur des expatriés



IconoClass, l'école de business developers qui garantit un CDI



Les 8 MOOC à ne pas manquer en juillet



La française Camille François parmi les "35 Innovators Under 35"



Qui veut la peau de Greta Thunberg, la gréviste scolaire ?



50.000 €, c'est le salaire moyen du cadre commercial dans le vin



La Suisse détrône Singapour dans le cœur des expatriés



IconoClass, l'école de business developers qui garantit un CDI



Les 8 MOOC à ne pas manquer en juillet



La française Camille François parmi les "35 Innovators Under 35"



Qui veut la peau de Greta Thunberg, la gréviste scolaire ?



50.000 €, c'est le salaire moyen du cadre commercial dans le vin



La Suisse détrône Singapour dans le cœur des expatriés



IconoClass, l'école de business developers qui garantit un CDI



Les 8 MOOC à ne pas manquer en juillet



La française Camille François parmi les "35 Innovators Under 35"



Qui veut la peau de Greta Thunberg, la gréviste scolaire ?



50.000 €, c'est le salaire moyen du cadre commercial dans le vin



La Suisse détrône Singapour dans le cœur des expatriés



IconoClass, l'école de business developers qui garantit un CDI



Les 8 MOOC à ne pas manquer en juillet



La française Camille François parmi les "35 Innovators Under 35"



Qui veut la peau de Greta Thunberg, la gréviste scolaire ?



50.000 €, c'est le salaire moyen du cadre commercial dans le vin



La Suisse détrône Singapour dans le cœur des expatriés



IconoClass, l'école de business developers qui garantit un CDI



Les 8 MOOC à ne pas manquer en juillet



La française Camille François parmi les "35 Innovators Under 35"



Qui veut la peau de Greta Thunberg, la gréviste scolaire ?



50.000 €, c'est le salaire moyen du cadre commercial dans le vin



La Suisse détrône Singapour dans le cœur des expatriés



IconoClass, l'école de business developers qui garantit un CDI



Les 8 MOOC à ne pas manquer en juillet



La française Camille François parmi les "35 Innovators Under 35"



Qui veut la peau de Greta Thunberg, la gréviste scolaire ?



50.000 €, c'est le salaire moyen du cadre commercial dans le vin

AOÛT





## Rendez-vous en terres appétissantes

Ouvertures de restaurants, cours de cuisine, « Musée de la nourriture dégoûtante », livre de recettes rédigée par une star de Netflix... Tous à vos agendas pour la rentrée culinaire.



La Laiterie de Paris, dans le 18e arrondissement. Pierrick Roland

Régulièrement, le ventre de Paris s'agite. En septembre, c'est Jean-François Piège qui sera porteur de renouveau : le chef télégénique (qui arrête « Top Chef ») continue son expansion en reprenant L'Epi d'or, fréquenté hier par les forts des halles, qui deviendra l'adresse accessible de sa collection. A quelques rues de là, le chantier de la Samaritaine touche à sa fin et Arnaud Donckele, chef étoilé discret mais précis, y prendra les rênes du Cheval Blanc Paris au printemps. Quant à Michel Bras, il signe la carte de La Halle aux Grains, la table de la nouvelle Bourse de Commerce attendue début 2020. Tout près, l'Hôtel du Louvre se refait lui aussi une beauté – le nom du chef de son restaurant n'est pas encore connu.

### Samin Nosrat, le livre

Dans *Salt, Fat, Acid, Heat*, son show Netflix aux millions de vues , elle fait le tour du monde pour démontrer que, souvent, la beauté de la cuisine (et la réussite d'un plat) réside dans la justesse d'un assaisonnement, d'une texture ou d'une cuisson. En octobre, le phénomène Samin Nosrat débarque dans l'Hexagone avec la sortie du livre de recettes à l'origine de la série, traduit pour la première fois en français.



*Sel, gras, acide, chaleur : apprenez à cuisiner avec n'importe quel ingrédient, n'importe où, n'importe quand... même sans recette !*, 35 €, sortie le 2 octobre aux Editions du Chêne.

### La ferme en ville

De plus en plus de citadins peuvent déguster des fromages fabriqués « en bas de chez eux ». Après la région parisienne (Laiteries de Paris et La Chapelle), le concept de fromagerie urbaine s'exporte en septembre dans la cité phocéenne. Sobrement intitulé *La Laiterie marseillaise*, ce lieu hybride entre fromagerie, cave d'affinage et laboratoire de transformation du lait permettra de faire un pas de plus, en ville, vers le circuit court et la valorisation du travail des producteurs de lait.

### Les bouchers toqués

En septembre, Christophe Hay (La Maison d'à Côté) sera le premier chef français à servir de la viande issue de son propre élevage – un cheptel de 27 bœufs wagyu nourris au lin. Une initiative qui s'inscrit dans la mouvance des chefs bouchers ( Benjamin Darnaud et sa boutique Viande & Chef ou, plus récemment, Antonin Bonnet, qui a ouvert la Boucherie Grégoire à côté de son restaurant Quinsou). Pour redonner du sens à la consommation de viande, ils s'approvisionnent en direct chez les producteurs, valorisent les races rustiques et sensibilisent les clients à la saisonnalité des viandes.

La Maison d'à Côté, 17-25, rue de Chambord, Montlivault (Loir-et-Cher).

Viande & Chef, 38, rue de Lancry, Paris 10 e .

La Boucherie Grégoire, 29, rue de l'Abbé-Grégoire, Paris 6 e .

### Cuisines academy

Pour répondre aux enjeux de la cuisine de demain, de nouvelles offres de formation apparaissent, plus accessibles et moins académiques que Ferrandi ou Le Cordon Bleu. Depuis juin, à Nanterre, une école d'hôtellerie-restauration, La Source, dispense, entre autres, des formations courtes autour de quatre pôles : food, beverage, service, digital. Sa vision ? Un apprentissage ludique « *sans limites dans la créativité* ». A Paris, le restaurant incubateur *For the Love of Food*, ouvrira bientôt ses cuisines à des chefs en herbe, qui pourront pour la première fois passer derrière les fourneaux.

La Source, 75, allée des Parfumeurs, Nanterre (Hauts-de-Seine), portes ouvertes le 23 septembre.

*For the Love of Food*, 80, rue des Tournelles, Paris 3 e , à partir du 26 septembre.

### La Défense a la dalle

Le triste parvis de la Défense peut-il devenir un haut lieu gastronomique ? Avec 500 000 visiteurs quotidiens, il y a clairement une demande... Réponse attendue fin novembre, avec l'inauguration de Table Square, un *food court* de 4 500 mètres carrés investi par Anne-Sophie Pic, Hugo Desnoyer et Akrame Benallal. En juillet déjà, Oxygen, le nouveau complexe de restauration du site, a livré sa première table d'envergure avec Octopus, du chef Michel Rostang.

Table Square, esplanade de la Défense, Puteaux (Hauts-de-Seine).

Octopus, esplanade de La Défense, Puteaux (Hauts-de-Seine).

### Fondus de fèves



## Dans la Rrraw Cacao Factory, à Paris. Silvere Leprovost

De plus en plus de chocolatiers français se revendiquent de la philosophie « bean-to-bar », du nom de cet engagement qui consiste à prendre en charge le processus de création du chocolat « de la fève de cacao à la tablette ». Quelque part entre Patrice Chapon, premier chocolatier « bean-to-bar » installé à Paris et la Rrraw Cacao Factory de Frédéric Marr qui travaille la fève de cacao à froid, la manufacture PLAQ est la prochaine à se lancer dans l'aventure du cacao « libre et artisanal ». Pour goûter à leurs tablettes au design épuré, rendez-vous en septembre dans leur laboratoire de la très gastronomique rue du Nil, à Paris.

Bluffants buffets



## Cuisine végétarienne et locavore au Polichinelle, à Paris. Polichinelle

Testé et approuvé par les Parisiens chez B.O.U.L.O.M., le restaurant-cantine de Julien Duboué, la formule du buffet à volonté amorce une sérieuse montée en gamme. En septembre, c'est un buffet végétarien et locavore en libre-service, le Polichinelle de Christophe Michalak et Steve Burggraf (le fondateur de Big Fernand), qui ouvrira ses portes et pourra accueillir plus de 130 couverts.

Polichinelle, 51, quai de Grenelle, Paris 5 e , ouverture en septembre.

Le Quellec seule en scène

Son départ du restaurant de l'Hôtel Prince de Galles, en février, juste après avoir décroché les deux étoiles au *Guide Michelin*, avait fait grand bruit. Stéphanie Le Quellec réapparaîtra en octobre à la tête de son propre restaurant de 30 couverts, dans le très guindé 8 e arrondissement de Paris. La chef promet une approche écoresponsable et une cuisine forcément plus personnelle.

La Scène, 32, avenue Matignon, Paris 8 e .

**Dégoûts et des couleurs**



## Au « Musée de la nourriture dégoûtante ». Anja Barte Telin

Pourquoi aime-t-on ou déteste-t-on un plat ? La nourriture, on le sait, est une affaire de goût, même si ce dernier est subjectif. « Le Musée de la nourriture dégoûtante », initialement présenté en Suède en 2018, posera ses valises en septembre à Nantes. Au programme, 80 plats supposés immangeables (hamster rôti, jus à l'œil de mouton...) mis en valeur par une impeccable scénographie, et qu'il appartiendra aux visiteurs de goûter... ou pas, l'essentiel étant de questionner leur rapport à l'alimentation.

« Le Musée de la nourriture dégoûtante », du 25 au 29 septembre, au Hangar à bananes, 21, quai des Antilles, Nantes.

<https://www.lebonbon.fr/paris/les-tops-food-et-drink/les-nouvelles-tables-de-la-rentree-2019/>

<https://lefooding.com/fr/les-actualites?page=4>

# LEFOODING.COM

LE GOÛT DE L'ÉPOQUE RESTAURANTS | CHAMBRES | BARS | LIVRAISON | ÉVÉNEMENTS | MON FOODING **FR** EN

Ex : Chez Aline, Bordeaux, néobistrot... 

Recherche avancée : [Restaurants](#), [Chambres](#), [Bars](#)

---

19 août 2019

## On n'arrête pas le progrès

« For the love of food », nouveau [concept](#) de resto-tremplin qui accueillera mensuellement trois chefs en herbe, ouvrira le 26 septembre du côté de la place des Vosges à Paris.

---

## Restauration : un incubateur de chefs à l'anglo-saxonne ouvre à Paris

Todd Hartwell et Olivier Nizet lancent For the Love of Food, un restaurant-incubateur qui ouvrira fin septembre dans la capitale. Ce duo nord-américain propose une incubation d'un mois aux amateurs comme aux professionnels. Les seuls prérequis : un esprit entrepreneur et le sens de l'originalité.

Les passionnés de cuisine, qu'ils en aient fait leur métier ou leur passe-temps, ont jusqu'au 15 août pour postuler en ligne au nouveau restaurant-incubateur For the Love of Food .



<https://business.lesechos.fr/entrepreneurs/aides-reseaux/0601636311952-restauration-un-incubateur-de-chefs-a-l-anglo-saxonne-ouvre-a-paris-331006.php>

<https://cocy.fr/2019/08/27/for-the-love-of-food-le-tout-premier-restaurant-incubateur-de-chefs>

1



## FOR THE LOVE OF FOOD, LE TOUT PREMIER RESTAURANT INCUBATEUR DE CHEFS

ANTOINE MAGYAR × 27 AOÛT 2019

**For The Love of Food ouvrira ses portes dans la capitale le 26 septembre prochain.**

Voilà une nouvelle qui devrait plaire aux gourmands. À la fin du mois de septembre, le tout premier restaurant incubateur de Chefs prendra ses quartiers au coeur du Marais à Paris. Le concept ? Chaque mois, au 80 rue des Tournelles, trois chefs « *enfileront leurs tabliers pour vous faire découvrir de nouvelles recettes.* » Du second de cuisine au chef amateur, tous les talents culinaires dotés d'un esprit entrepreneurial et désireux de lancer leur propre restaurant sont invités à rejoindre l'aventure. Ces derniers seront sélectionnés selon un menu concocté par leur soin et présentés à un jury de professionnels issus du milieu de l'art culinaire parisien.



Une fois sélectionné, le chef pourra alors présenter son menu pendant 1 mois (3 jours par semaine) aux chanceux qui auront réservé pour déjeuner ou dîner (**réservation disponible dès le 2 septembre**). Le client devra à la fin du repas **noter la présentation, les saveurs et l'originalité du menu**. Une notation nécessaire puisque les trois meilleurs chefs ayant officié à **For The Love of Food** au printemps prochain auront la possibilité de gagner un prix allant jusqu'à 8000 euros.

Véritable vitrine pour des chefs en devenir, repère de saveurs pour les amateurs de bonne gastronomie, le lieu pourra accueillir jusqu'à 35 couverts du jeudi au samedi ou du vendredi au dimanche.



Créé par **Todd Hartwell** et **Olivier Nizet**, ce tremplin culinaire devrait donc séduire la capitale en peu de temps et cela dès sa première session qui nous fera voyager au Japon, en France et au Mexique grâce aux saveurs des menus présentés.

On vous invite donc à réserver très vite votre repas [juste ici](#). Et on vous donne rendez-vous dès le 26 septembre prochain dans le 3ème arrondissement de Paris.

---

2019 / 28 août

## TOAST by Atabula

---

### Les infos du jour

---

#### **Un restaurant-incubateur de chefs ouvre ses portes à Paris**

Ouverture

Il est le fruit de la collaboration entre le photographe américain Olivier Nizet et l'ancien directeur financier canadien naturalisé français Todd Hartwell. Le 26 septembre prochain, le restaurant-incubateur de chefs For The Love of Food ouvrira ses portes au 80 rue des Tournelles (3e arr. de Paris). Le lieu accueillera chaque mois trois chefs internationaux qui cuisineront pour douze couverts maximum par service. Au bout de six mois, les trois cuisiniers qui auront reçu le plus de votes favorables remporteront 8 000 euros et seront mis en contact avec des investisseurs (*Les Échos*).

---

2019 / 11 juillet

## TOAST by Atabula

---

### Les infos du jour

---

#### **For the love of food : au tour des chefs de se faire incuber !**

Concept



Todd Hartwell et Olivier Nizet, deux entrepreneurs, l'un Canadien, l'autre Américain ont planché sur un concept de "restaurant incubateur" permettant aux chefs en devenir de tester leur cuisine avant l'ouverture de leur table. Le 26 septembre prochain, trois entrepreneurs, préalablement sélectionnés par le duo, auront donc la possibilité d'effectuer quatre services par jour, du jeudi au samedi. Parmi les trois menus proposés, un devra être végétarien ou flexitarien. Les matières premières, le loyer et la main d'œuvre sont pris en charge par les fondateurs de For the love of food. Les candidatures sont ouvertes jusqu'à la mi-août (*Les Échos*) / [Aller sur leur site](#)

blog.ou-dejeuner.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

## Bientôt un concept d'incubateur de chefs dans le Marais

“For The Love of Food” est initié par deux amis gastronomes, le Canadien Todd Hartwell et l’Américain Olivier Nizet. À partir du 26 septembre, leur table d’hôtes dans les locaux de l’école de cuisine du Marais à Paris sera menée par des cuisiniers en herbe venant de France et d’ailleurs. Un vrai tremplin pour se tester, apprendre des meilleurs et partager l’amour de la cuisine.



Image par Jonathan Valencia de Pixabay

### Au restaurant

#### La sélection des aspirants chefs

À la fois entrepreneurs et passionnés de cuisine, Hartwell et Nizet veulent trouver à travers cet incubateur de chefs une cuisine de tout horizon culturel suivant les valeurs chères aux deux compères : des produits de saisons, traçables, originaux et surtout anti-gaspillage. La sélection des chefs se fera jusqu'à mi-août par candidature sur le site. Les heureux élus pourront ensuite venir cuisiner et proposer des menus au Marais pour régaler le public.

Tout est pris en charge, mis à part les frais de déplacement et d'hébergement. Les chefs se succèderont selon les dates et le mois qu'ils auront choisis. “For The Love of Food” officiera 3 jours par semaine avec 4 services par jour. Ce sont les 12 convives des repas qui noteront les plats. Les trois meilleurs bénéficieront d'un prix d'une valeur pouvant aller jusqu'à 8000 euros. Si les chefs amateurs travaillent bénévolement, ils gagnent une part sur les recettes.

### Au menu pour les convives

Chaque session aura son thème. En septembre, les trois gastronomies classées au patrimoine mondial de l'UNESCO seront à l'honneur. Des plats végétariens ou flexitariens seront également proposés. Pour pouvoir y manger, il faudra réserver à partir du 2 septembre sur le site. Le prix des formules va de 20€ à 38€.

[www.bra-tendances-restauration.com](http://www.bra-tendances-restauration.com)

Pays : France

Dynamisme : 1



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

## Quand les chefs font leurs preuves For The Love Of Food



Todd Hartwel et Olivier Nizet ouvrent le 26 septembre prochain *For The Love Of Food* à Paris, dans le quartier du Marais. C'est au 80, rue des Tournelles (75003) que cet incubateur de chefs en herbe et communauté pour gastronomes accueillera durant 6 mois des chefs (seconds de cuisine, amateurs) sélectionnés par un jury de 4 professionnels, à travers la présentation d'une cuisine à la fois vivante et ludique. Ensuite, durant 1 mois, trois menus uniques centrés sur un pays ou une région du monde seront proposés au restaurant. Saisonnalité, sourcing, produits frais, prix constants et anti-gaspillage sont les seules contraintes des chefs en cuisine qui auront carte blanche pour la réalisation du menu. Les invités noteront présentation, saveurs et originalité du repas pour qu'au printemps prochain soient désignés les 3 meilleurs chefs. Ces derniers remporteront un prix d'une valeur pouvant atteindre les 8 000 euros. Certains bénéficieront également de cour de gestion afin d'ouvrir leur propre restaurant.



## PÉPINIÈRE DE FUTURS CHEFS

Le 26 septembre ouvrira à Paris un "incubateur pour chefs en herbe". Cuisiniers confirmés ou quadras gourmands pourront passer les sélections de For The Love of Food, puis servir leurs menus durant un mois au public, dans les cuisines de l'école Chef Martial. Après six mois, les meilleurs apprentis seront accompagnés pour la création de leur restaurant.

■ <https://www.fortheloveoffood.paris/>

business.lesechos.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

## Restauration : un incubateur de chefs à l'anglo-saxonne ouvre à Paris



lançant For the Love of Food, Todd Hartwell et Olivier Nizet veulent dupliquer le modèle anglo-saxon du restaurant-incubateur. - For the Love of Food

Todd Hartwell et Olivier Nizet lancent **For the Love of Food**, un restaurant-incubateur qui ouvrira fin septembre dans la capitale. Ce duo nord-américain propose une incubation d'un mois aux amateurs comme aux professionnels. Les seuls prérequis : un esprit entrepreneur et le sens de l'originalité.

Les passionnés de cuisine, qu'ils en aient fait leur métier ou leur passe-temps, ont jusqu'au 15 août pour postuler en ligne au nouveau **restaurant-incubateur For the Love of Food**. Après son ouverture le 26 septembre, l'incubateur accueillera **trois chefs internationaux tous les mois**, dans une cuisine partagée du Marais parisien. Ils cuisineront chacun pour douze couverts maximum par service, trois jours par semaine. For the Love of Food fournit les aliments, les équipements et le personnel nécessaire au bon fonctionnement du restaurant. Au bout de six mois, les trois cuisiniers qui récolteront le plus de notes favorables des consommateurs toucheront un **prix de 8.000 euros**. Pour les clients, le restaurant fonctionnera uniquement sur réservation et les menus s'élèveront entre 19 et 36 euros.

« **La marge brute devrait être de 70 %**. Nous atteindrons un retour sur investissement de 100 % au bout des six premiers mois », estime l'un des deux cofondateurs, le Canadien naturalisé Français, **Todd Hartwell**. Cet ancien directeur financier de cinquante-cinq ans a lui-même investi entre 40.000 et 50.000 euros. « **Nous lançons une campagne de financement participatif avec un objectif de 20.000 euros**. Un investisseur de Hong Kong devrait également nous aider », ajoute-t-il en préférant le garder anonyme.

business.lesechos.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

## Ouvrir les portes de la restauration

Son cofondateur, **Olivier Nizet**, trente et un ans, est lui photographe. Cet Américain d'origine suisso-belge se charge des missions créatives de l'entreprise. « *Nous ne sommes pas du métier mais nous adorons cuisiner. Nous voulons dupliquer le modèle anglo-saxon pour ouvrir le milieu et donner plus d'opportunités à ceux qui n'y sont pas encore mais qui regorgent de talents et d'originalité* », détaille-t-il. Leur propre reconversion donnera peut-être l'exemple à certains participants. Tous, selon eux, profiteront de leurs expertises et de leur réseau.

Les **chefs ne paient pas pour participer à l'incubateur**. Leur temps est d'abord bénévole, et ils touchent ensuite une **part de la marge brute selon le remplissage du restaurant**. « *Ils seront rémunérés à partir de 57 % de remplissage, au bout de 75 % ils toucheront l'équivalent d'un salaire horaire d'un cuisinier, et à 100 % ils pourront toucher le double* », assure Todd. Cette rémunération est à nuancer, car ils travailleront sous le statut de micro-entrepreneurs et non de salariés.

Visuel indisponible

## Marque distributeur et duplication du modèle à l'étranger

Les trois gagnants rencontreront des investisseurs que connaissent Todd et Olivier. « Si les participants ouvrent ensuite leur restaurant, grâce à notre aide, nous prendrons une partie dégressive de leur chiffre d'affaires. 3 % la première année, 2 % la seconde, et 1 % la première », explique Todd Hartwell. Les fondateurs, pas si amateurs que ça, comptent aussi gagner de la rentabilité dans un second temps à l'aide du « private labelling » ou marque de distributeur, soit de la vente au détail de produits cuisinés sur place. Et si leur business model fonctionne, ils ouvriront des franchises de restaurants-incubateurs à l'étranger .



## La cuisine pro Les ouvertures parisiennes de la rentrée



**De nombreuses ouvertures vont fleurir dès le mois de septembre. Pour se mettre en appétit, petite revue de presse des nouvelles adresses parisiennes de la rentrée ! Septembre 2019**  
FOR THE LOVE OF FOOD

Ce nouveau concept qui s'apparente à un incubateur de chefs ouvrira ses portes au cœur du Marais. L'idée : chaque mois, lancer auprès du public trois chefs avec trois menus respectueux des engagements de For The Love of Food tout en incarnant un pays ou une région du monde. Les chefs devront impérativement respecter la saisonnalité, la qualité et la fraîcheur des produits, des prix constants, l'anti-gaspillage etc. For the Love of Food s'adresse à la fois aux chefs en herbe et à une communauté de gastronomes et ouvrira ses portes le 26 septembre 80 Rue des Tournelles 75003 Paris.

### COYA PARIS

Déjà présente à travers le monde avec cinq établissements (Mayfair London, Dubaï, Abu Dhabi, Angel Court London, Monte Carlo), la marque COYA est en passe d'ouvrir son premier restaurant à Paris, à Beaupassage dans une ancienne église de plus de 700 mètres carrés. Depuis sa première ouverture à Londres en 2012, COYA offre une expérience multi sensorielle : une cuisine traditionnelle péruvienne aux influences sud-américaines, chinoises et japonaises ; un art de vivre culturel, vibrant et joyeux ; une mixologie et des infusions homemade de pisco Péruvien ; le Collectif COYA où se retrouvent artistes, écrivains, musiciens et créateurs proposant des évènements culturels et musicaux : Pop-Up artistique, soirées, Live Bands et expositions... Ouverture prévue le 6 septembre 2019, 53-57, rue de Grenelle – 75007 Paris

### CONTRASTE

Après l'ouverture remarquée de Substance et son talentueux chef Matthias Marc, Stéphane Manigold se lance un nouveau défi de taille avec l'ouverture de Contraste, sa seconde adresse parisienne. Dénicheur de talents, il a décidé de voir grand en mettant deux jeunes pointures à la tête de cette nouvelle table : les chefs Kevin

www.lacuisinapro.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 4



Page 2/3

[Visualiser l'article](#)

de Porre et Erwan Ledru. Ensemble, ils s'apprêtent à proposer une carte gastronomique accessible, le tout dans un décor raffiné de marbre et de cuir. Ouverture prévue le 9 septembre, 18 rue d'Anjou – 75008 Paris.

### PETIT PLISSON

Dans le prolongement de la Maison Plisson et de son engagement pour le retour aux valeurs de bon sens et de plaisir, Petit Plisson souhaite raviver l'âme du café du coin parisien et de l'épicerie de dépannage...version 2020. Situé au début de la charmante rue des Petits Carreaux, ce lieu de vie , de proximité et de services est un concentré de qualité et de gourmandise dédié à l'alimentation, à la convivialité et au goût... Ouverture prévue en septembre, 14, rue des Petits carreaux – 75002 Paris

### POLICHINELLE

Steve Burggraf (Big Fernand) et Christophe Michalak s'apprêtent à ouvrir Polichinelle, un lieu où le légume est roi et côtoie de délicieux desserts. La cuisine de saison est locale et gourmande et le tout est présenté sous forme de buffet. Une carte de cocktails éclectique sera signée par la jeune prodige Jennifer Le Néchet. Le tout est à découvrir bientôt au sein de l'hôtel Yooma Beaugrenelle. Ouverture prévue en septembre, 51 quai de Grenelle – 75015 Paris

### 5 BAHT – THAÏ NOODLE HOUSE

C'est au coeur du Marais que la chef made in Thaïlande Ja Lecomte ouvre les portes de 5 Baht sa table thaï chic et authentique sur deux étages. Premier spot de la capitale entièrement dédié aux nouilles thaï, on y vient pour son service au comptoir, son décor tropical unique et sa cave voutée boisée au sous-sol. Comfort food garantie comme à Bangkok ! Ouverture prévue en septembre, 10, rue Saint-Merri – 75004 Paris

### L'AVANT-POSTE

L'équipe du restaurant à succès Les Résistants (75010) va ouvrir une nouvelle adresse. L'Avant-Poste est situé au coeur du 10ème arrondissement. On y picore uniquement des produits d'exception (moules de l'Ile de Groix, beurre de froment du Léon...) directement sélectionnés auprès de plus de 300 paysans, éleveurs, maraîchers et vigneron. Ouverture prévue début septembre 7, rue de la fidélité – 75010 Paris

### HOMER LOBSTER

Le jeune prodige du lobster roll, Moïse Sfez remet le couvert à Odéon. Au menu les recettes emblématiques du lobster roll : la version classique, où le homard est harmonieusement mélangé à une mayonnaise maison citronnée, la version Connecticut, le bestseller de la maison ou encore le grilled-cheese au cheddar hollandais affiné. Ouverture prévue en septembre, 15, rue de l'ancienne Comédie – 75006 Paris

### TERMINUS NORD

Brasserie de gare mythique (depuis 1925) Terminus Nord a fermé ses portes durant l'été pour une remise en beauté bien méritée ! Aux manettes du grand changement : le designer John Whelan à qui l'on doit notamment les intérieurs du Faust, du Carmen ou de Bouillon Jullien ! Réouverture prévue en septembre au 23, rue de Dunkerque – 75010 Paris

Octobre 2019

www.lacuisinapro.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 4



Page 3/3

[Visualiser l'article](#)

## LA SCENE – STEPHANIE LE QUELLEC

Après avoir fait briller une 2ème étoile sur le restaurant du Prince de Galles, Stéphanie Le Quellec va ouvrir sa propre adresse, La Scène, dans le 8ème arrondissement au 32 avenue Matignon courant octobre 2019.

## POULICHE – AMANDINE CHAIGNOT

Elle revient de Londres où elle officiait pour le Rosewood et devrait ouvrir Pouliche en octobre au 11 rue d'Enghien, Paris Xème.

## PAVYLLON – YANNICK ALLENO

Yannick Alléno développe l'offre culinaire du Pavillon Ledoyen avec l'ouverture en octobre d'un troisième restaurant baptisé Pavylon. Avec la complicité et la signature de Chahan Minassian, il souhaite exprimer ici un nouvel art de vivre gourmand et contemporain. Pavylon sera situé à côté du restaurant gastronomique et du comptoir-à-sushis L'Abysse qui a reçu cette année 1 étoile au Michelin.

## BOULANGERIE BENOÎT CASTEL

L'artisan pâtissier-boulanger Benoit Castel annonce l'ouverture de sa troisième boulangerie dans son quartier de cœur, le 20ème arrondissement. Après avoir investi la mythique boulangerie Ganachaud à Ménilmontant puis le 72 rue Jean-Pierre Timbaud, Benoit Castel installe sa nouvelle boutique au 11 rue Sorbier dans une boulangerie classée depuis 1903. Le petit-déjeuner y sera à l'honneur dans une ambiance coffee shop à l'australienne avec des recettes gourmandes sucrées et salées. Ouverture prévue en octobre.

Et en 2020...

Le groupe LVMH devrait offrir à Paul Pairet (Ultra Violet à Shanghai) le dernier étage de la Samaritaine pour y créer une brasserie moderne, créative et ludique... Deux autres espaces y seront occupés par l'hôtel Cheval Blanc et sa table gastronomique gérée par Arnaud Donckele, ainsi que par une brasserie située au rez-de-chaussée. A noter : Maxime Frederic, chef pâtissier exécutif du Four Seasons Hotel George V va quitter l'établissement au mois d'octobre pour rejoindre Arnaud Donckele.

La rédaction

Pays : FR  
Périodicité : Quotidien



Tourisme / Gastronomie - 2019/08/07 17:39

## Les 13 nouveaux restaurants parisiens de la rentrée

(Relaxnews) - L'heure est à la rentrée. Châteaux de sable et apéritifs à rallonge sont désormais de l'ordre du souvenir. Restos de chef, tables gastronomiques, comptoirs, nouveaux concepts ou brasseries, une pléiade de nouvelles tables promettent de prolonger dans les semaines qui viennent le plaisir d'un bon repas. Tour d'horizon de ces adresses à ne pas rater et à découvrir dès maintenant sur Instagram.

### &gt; Pouliche

La cheffe Amandine Chaingot s'est occupée elle-même de faire saliver les plus impatients en annonçant le lancement de son restaurant. La cuisinière, qui régale Instagram avec ses tartes aux fruits graphiques, avait promis dès avril dernier d'ouvrir sa table à la rentrée. Un projet qu'elle avait décrit comme "un endroit de partage et de bienveillance". Depuis, on accompagne l'ex-cheffe de l'hôtel Raphaël dans ses essais culinaires et ses trouvailles bachiques. Elle s'adonne aussi aux brocantes et vient d'ailleurs de présenter les couverts en argent qui orneront les tables. Le premier restaurant d'Amandine Chaingot ouvrira en octobre.

11 rue d'Enghien, Paris 10e

### &gt; La Scène

Détachée désormais de l'hôtel le Prince de Galles, où elle avait conquis les deux étoiles, Stéphanie Le Quellec ouvrira une nouvelle page de l'histoire de sa table gastronomique, en faisant cavalier seul. L'ouverture est programmée pour le mois d'octobre 2019. On devrait y retrouver ses "langoustines, oursin, matcha", son "pigeon au foie gras, cerise, salade tiède de grenailles aux noisettes" ou son "crabe royal cuit dans sa coque sur cristaux de sel rose, huile vanillée et sarrasin toasté, blanc manger des petites pattes", puisque la cheffe a choisi de ressusciter ces plats en photos sur son compte Instagram...

32 avenue Matignon, Paris 8e

### &gt; l'Epi d'or

Septembre sonnera l'heure pour Jean-François Piège d'ajouter une nouvelle adresse parisienne, restée dans son jus à son portefeuille gourmand, à l'image de la Poule au Pot. Institution du 1er arrondissement de Paris et du quartier des Halles, l'Epi d'Or régale ses habitués avec des plats simples comme la salade de lentilles aux lardons, l'andouillette sauce moutarde ou son souris d'agneau de sept heures.

25 rue Jean-Jacques Rousseau, Paris 1er

### &gt; Mordu



Pays : FR  
Périodicité : Quotidien



Déjà inscrit dans les tablettes des gastronomes, le quartier Saint-Germain-des-Prés s'offre une nouvelle raison d'être un incontournable à Paris, avec le projet de l'ancien restaurateur du Bar Romain et fondateur de l'école d'oenologie O château. A la barre : l'ex-chef de Yard, Baptiste Trudel. Dans un décor végétal, le trio sert petites et grandes assiettes à partager, pour éviter le traditionnel entrée, plat et dessert. D'ailleurs, la carte du midi est la même que le soir. Côté boissons, la carte présente l'expertise de l'un des patrons et compile quelque 150 références, à laquelle s'ajoute une offre de cocktails.

2 rue Félibien, Paris 6e

#### &gt; Polichinelle

C'est l'une des ouvertures incontournables de cette rentrée. Le chef pâtissier Christophe Michalak s'implique encore davantage dans le salé et ouvre, en compagnie de l'homme d'affaires auteur du succès de Big Fernand Steve Burggraf, un concept de restaurant-buffet où les légumes dictent les propositions. Michalak l'a annoncé lui-même sur Instagram : une partie des légumes et des fruits cuisinés auront été cultivés sur le toit du restaurant. Les clients auront le choix parmi cinq entrées, cinq plats chauds et cinq desserts. Côté sucré, le chef pâtissier mettra bien sûr la main à la pâte. On sait d'ores et déjà qu'une île flottante géante, avec crème caramel et brisure de nougatine amande, une mousse XXL chocolat et une tarte pistache-pêche inaugureront ce qui sera assurément "the place to eat" cet automne.

51 quai de Grenelle, Paris 15e

#### &gt; For the Love of Food

On connaissait les tables où les chefs tiennent résidence et cultivent l'art de la curiosité des clients. Deux passionnés de gastronomie, l'un canadien, l'autre américain, ont décidé de pousser la réflexion d'un tel concept encore plus loin en le consacrant aux jeunes talents de la cuisine. Cet incubateur de talents propose aux candidats de présenter leur projet à des professionnels qui se chargeront de choisir l'élu qui régaleront les futurs convives. Les cuisiniers débutants prennent ainsi commande des fourneaux gratuitement et reçoivent les matières premières nécessaires à leur menu sans avancer le moindre sou. Côté client, une formule entrée, plat ou plat, dessert sera proposée à 20 euros et une formule complète à 24 euros. Le soir, compter 38 euros pour deux entrées, plat, dessert et café. A la fin du repas, les convives noteront la présentation, le menu ainsi que les saveurs de leur déjeuner ou de leur dîner. Au printemps 2020, les trois meilleurs chefs recevront un prix d'une valeur pouvant aller jusqu'à 8.000 euros. Le lancement de For the Love of Food est prévu le 26 septembre prochain.

80 rue des Tournelles, Paris 3e

#### &gt; Origines

On se souvient de Julien Boscus à la tête des fourneaux du restaurant les Climats, ode gastronomique à la typicité des vins de Bourgogne, où le jeune chef avait conquis une première étoile. Début octobre



Pays : FR  
Périodicité : Quotidien



prochain, il sera chez lui avec cette nouvelle table qui promet de consacrer le bon et le beau. Associé à Thibault Souchon dans cette nouvelle aventure, le cuisinier a confié la décoration à la célèbre architecte Caroline Teissier, pour offrir un cadre décontracté.

6 rue de Ponthieu, Paris 8e

#### **&gt; Petit Plisson**

On n'arrête plus Delphine Plisson, qui a consacré un lieu entier aux producteurs français avec son épicerie tendance, la maison Plisson, dupliquée place du Marché Saint-Honoré en juillet 2018. Petit Plisson proposera des sandwiches, dont le pain sera fait maison, des salades, des soupes, des plats traditionnels, des quiches, des viennoiseries ou encore des gâteaux de voyage. Pour les plus pressés qui voudront faire d'une pierre deux coups, Petit Plisson proposera aussi de la charcuterie, du fromage et quelques produits de l'épicerie de dépannage. L'ouverture est prévue pour la fin septembre.

14 rue des petits Carreaux, Paris 2e

#### **&gt; Coya**

Paris aura aussi désormais son Coya ! Le restaurant péruvien où l'on graille tacos et sirote un pisco sour, ajoute une adresse tricolore à son portefeuille déjà garni de bastions à Londres, Dubaï, Abu Dhabi et Monte Carlo. Pas de doute, Coya Paris sera pris d'assaut par les influenceurs qui seront intrigués par les lieux, à savoir une ancienne église. Le restaurant s'est installé sur deux étages et comptera 130 couverts. L'ouverture est prévue pour le 6 septembre 2019.

53-57 rue de Grenelle, Paris 15e

#### **&gt; PavYllon**

Yannick Alléno a donné rendez-vous en octobre prochain pour découvrir l'univers de son troisième repaire niché sous les plafonds dorés du Pavillon Ledoyen. On ne sait cependant encore rien de la signature culinaire qui identifiera ce nouveau lieu. L'architecte d'intérieur Chahan Minassian a été choisi pour concevoir les espaces, et "exprimer ici un nouvel art de vivre gourmand et contemporain", indique un communiqué laconique publié par la maison en juillet dernier. Rappelons aussi que le chef triplement étoilé a ouvert un comptoir à sushis digne des plus belles tables tokyoites l'été dernier, l'Abysse.

8 avenue Dutuit, Paris 8e

#### **&gt; Contraste**

Et de deux pour Stéphane Manigold, l'un des acteurs du succès du restaurant Substance avec le chef Matthias Marc. Le restaurateur lancera une nouvelle table le 9 septembre 2019, où un duo de cuisiniers, composé de Kévin de Porre et Erwan Ledru, mettront à profit la fougue de leur jeunesse pour signer une carte à la fois moderne et sérieuse. Outre le décor sculpté par le marbre et le cuir, tout est à découvrir de cette nouvelle adresse.

18 rue d'Anjou, Paris 8e

Pays : FR  
Périodicité : Quotidien



### &gt; Dumbo

La haute gastronomie n'a pas le monopole de la rentrée. Et puisque Paris salive, sans jamais être rassasié, des burgers, Charles Ganem et Samuel Nataf ambitionnent de ressusciter les souvenirs d'un voyage outre-Atlantique. Le crédo du duo : la cuisson du steak haché ultra fin (le fameux "patty"), saisi sur une plaque brûlante, après avoir été haché le jour même. Et voici le "smash burger". A dévorer en version cheeseburger ou en "classic cheeseburger", avec deux steak hachés. En bouche, la viande est fine et croustillante. Compter 9 euros le burger et 3 euros la portion de frites. La carte propose aussi des hauts de cuisse de poulet frits (6 euros). Le comptoir étonnera aussi par sa taille, seulement 17 m<sup>2</sup> !

64 rue Jean-Baptiste Pigalle, Paris 9e

### &gt; Terminus Nord

La brasserie mythique située en face de la gare du Nord, qui accueille voyageurs et Parisiens depuis 1925, s'est offerte une cure de jouvence durant l'été. L'adresse iconique, où l'on a coutume de dévorer des fruits de mer et de grands classiques de la cuisine française, ouvrira une nouvelle page de son histoire début octobre, grâce aux idées décoratives de John Whelan, qui a repensé le Faust ou le Bouillon Julien. L'idée est de bien sûr rester dans le coup, à l'heure où brasseries parisiennes et bouillons font un carton.

23 rue de Dunkerque, Paris 10e

www.centpourcent-nancy.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 33



Page 1/4

[Visualiser l'article](#)

## Les 13 nouveaux restaurants parisiens de la rentrée



© Stéphane de Bourgies

© Stéphane de Bourgies

(Relaxnews) – L'heure est à la rentrée. Châteaux de sable et apéritifs à rallonge sont désormais de l'ordre du souvenir. Restos de chef, tables gastronomiques, comptoirs, nouveaux concepts ou brasseries, une pléiade de nouvelles tables promettent de prolonger dans les semaines qui viennent le plaisir d'un bon repas. Tour d'horizon de ces adresses à ne pas rater et à découvrir dès maintenant sur Instagram.

### > Pouliche

La cheffe Amandine Chaignot s'est occupée elle-même de faire saliver les plus impatients en annonçant le lancement de son restaurant. La cuisinière, qui régale Instagram avec ses tartes aux fruits graphiques, avait promis dès avril dernier d'ouvrir sa table à la rentrée. Un projet qu'elle avait décrit comme « un endroit de partage et de bienveillance ». Depuis, on accompagne l'ex-cheffe de l'hôtel Raphaël dans ses essais culinaires et ses trouvailles bachiques. Elle s'adonne aussi aux brocantes et vient d'ailleurs de présenter les couverts en argent qui orneront les tables. Le premier restaurant d'Amandine Chaignot ouvrira en octobre.

11 rue d'Enghien, Paris 10e

### > La Scène

Détachée désormais de l'hôtel le Prince de Galles, où elle avait conquis les deux étoiles, Stéphanie Le Quellec ouvrira une nouvelle page de l'histoire de sa table gastronomique, en faisant cavalier seul. L'ouverture est

[www.centpourcent-nancy.fr](http://www.centpourcent-nancy.fr)

Pays : France

Dynamisme : 33



Page 2/4

[Visualiser l'article](#)

programmée pour le mois d'octobre 2019. On devrait y retrouver ses « langoustines, oursin, matcha », son « pigeon au foie gras, cerise, salade tiède de grenailles aux noisettes » ou son « crabe royal cuit dans sa coque sur cristaux de sel rose, huile vanillée et sarrasin toasté, blanc manger des petites pattes », puisque la cheffe a choisi de ressusciter ces plats en photos sur son compte Instagram...

32 avenue Matignon, Paris 8e

#### > l'Epi d'or

Septembre sonnera l'heure pour Jean-François Piège d'ajouter une nouvelle adresse parisienne, restée dans son jus à son portefeuille gourmand, à l'image de la Poule au Pot. Institution du 1er arrondissement de Paris et du quartier des Halles, l'Epi d'Or régale ses habitués avec des plats simples comme la salade de lentilles aux lardons, l'andouillette sauce moutarde ou son souris d'agneau de sept heures.

25 rue Jean-Jacques Rousseau, Paris 1er

#### > Mordu

Déjà inscrit dans les tablettes des gastronomes, le quartier Saint-Germain-des-Prés s'offre une nouvelle raison d'être un incontournable à Paris, avec le projet de l'ancien restaurateur du Bar Romain et fondateur de l'école d'oenologie O château. A la barre : l'ex-chef de Yard, Baptiste Trudel. Dans un décor végétal, le trio sert petites et grandes assiettes à partager, pour éviter le traditionnel entrée, plat et dessert. D'ailleurs, la carte du midi est la même que le soir. Côté boissons, la carte présente l'expertise de l'un des patrons et compile quelque 150 références, à laquelle s'ajoute une offre de cocktails.

2 rue Félibien, Paris 6e

#### > Polichinelle

C'est l'une des ouvertures incontournables de cette rentrée. Le chef pâtissier Christophe Michalak s'implique encore davantage dans le salé et ouvre, en compagnie de l'homme d'affaires auteur du succès de Big Fernand Steve Burggraf, un concept de restaurant-buffet où les légumes dictent les propositions. Michalak l'a annoncé lui-même sur Instagram : une partie des légumes et des fruits cuisinés auront été cultivés sur le toit du restaurant. Les clients auront le choix parmi cinq entrées, cinq plats chauds et cinq desserts. Côté sucré, le chef pâtissier mettra bien sûr la main à la pâte. On sait d'ores et déjà qu'une île flottante géante, avec crème caramel et brisure de nougatine amande, une mousse XXL chocolat et une tarte pistache-pêche inaugureront ce qui sera assurément « the place to eat » cet automne.

51 quai de Grenelle, Paris 15e

#### > For the Love of Food

On connaissait les tables où les chefs tiennent résidence et cultivent l'art de la curiosité des clients. Deux passionnés de gastronomie, l'un canadien, l'autre américain, ont décidé de pousser la réflexion d'un tel concept encore plus loin en le consacrant aux jeunes talents de la cuisine. Cet incubateur de talents propose aux candidats de présenter leur projet à des professionnels qui se chargeront de choisir l'élu qui régaleront les futurs convives. Les cuisiniers débutants prennent ainsi commande des fourneaux gratuitement et reçoivent les matières premières nécessaires à leur menu sans avancer le moindre sou. Côté client, une formule entrée,

www.centpourcent-nancy.fr

Pays : France

Dynamisme : 33



Page 3/4

[Visualiser l'article](#)

plat ou plat, dessert sera proposée à 20 euros et une formule complète à 24 euros. Le soir, compter 38 euros pour deux entrées, plat, dessert et café. A la fin du repas, les convives noteront la présentation, le menu ainsi que les saveurs de leur déjeuner ou de leur dîner. Au printemps 2020, les trois meilleurs chefs recevront un prix d'une valeur pouvant aller jusqu'à 8.000 euros. Le lancement de For the Love of Food est prévu le 26 septembre prochain.

80 rue des Tournelles, Paris 3e

## > Origines

On se souvient de Julien Boscus à la tête des fourneaux du restaurant les Climats, ode gastronomique à la typicité des vins de Bourgogne, où le jeune chef avait conquis une première étoile. Début octobre prochain, il sera chez lui avec cette nouvelle table qui promet de consacrer le bon et le beau. Associé à Thibault Souchon dans cette nouvelle aventure, le cuisinier a confié la décoration à la célèbre architecte Caroline Teissier, pour offrir un cadre décontracté.

6 rue de Ponthieu, Paris 8e

## > Petit Plisson

On n'arrête plus Delphine Plisson, qui a consacré un lieu entier aux producteurs français avec son épicerie tendance, la maison Plisson, dupliquée place du Marché Saint-Honoré en juillet 2018. Petit Plisson proposera des sandwiches, dont le pain sera fait maison, des salades, des soupes, des plats traditionnels, des quiches, des viennoiseries ou encore des gâteaux de voyage. Pour les plus pressés qui voudront faire d'une pierre deux coups, Petit Plisson proposera aussi de la charcuterie, du fromage et quelques produits de l'épicerie de dépannage. L'ouverture est prévue pour la fin septembre.

14 rue des petits Carreaux, Paris 2e

## > Coya

Paris aura aussi désormais son Coya ! Le restaurant péruvien où l'on graille tacos et sirote un pisco sour, ajoute une adresse tricolore à son portefeuille déjà garni de bastions à Londres, Dubaï, Abu Dhabi et Monte Carlo. Pas de doute, Coya Paris sera pris d'assaut par les influenceurs qui seront intrigués par les lieux, à savoir une ancienne église. Le restaurant s'est installé sur deux étages et comptera 130 couverts. L'ouverture est prévue pour le 6 septembre 2019.

53-57 rue de Grenelle, Paris 15e

## > PavYllon

Yannick Alléno a donné rendez-vous en octobre prochain pour découvrir l'univers de son troisième repaire niché sous les plafonds dorés du Pavillon Ledoyen. On ne sait cependant encore rien de la signature culinaire qui identifiera ce nouveau lieu. L'architecte d'intérieur Chahan Minassian a été choisi pour concevoir les espaces, et « exprimer ici un nouvel art de vivre gourmand et contemporain », indique un communiqué laconique publié par la maison en juillet dernier. Rappelons aussi que le chef triplement étoilé a ouvert un comptoir à sushis digne des plus belles tables tokyoites l'été dernier, l'Abysse.

[www.centpourcent-nancy.fr](http://www.centpourcent-nancy.fr)

Pays : France

Dynamisme : 33

[Visualiser l'article](#)

8 avenue Dutuit, Paris 8e

**> Contraste**

Et de deux pour Stéphane Manigold, l'un des acteurs du succès du restaurant Substance avec le chef Matthias Marc. Le restaurateur lancera une nouvelle table le 9 septembre 2019, où un duo de cuisiniers, composé de Kévin de Porre et Erwan Ledru, mettront à profit la fougue de leur jeunesse pour signer une carte à la fois moderne et sérieuse. Outre le décor sculpté par le marbre et le cuir, tout est à découvrir de cette nouvelle adresse.

18 rue d'Anjou, Paris 8e**> Dumbo**

La haute gastronomie n'a pas le monopole de la rentrée. Et puisque Paris salive, sans jamais être rassasié, des burgers, Charles Ganem et Samuel Nataf ambitionnent de ressusciter les souvenirs d'un voyage outre-Atlantique. Le crédo du duo : la cuisson du steak haché ultra fin (le fameux « patty »), saisi sur une plaque brûlante, après avoir été haché le jour même. Et voici le « smash burger ». A dévorer en version cheeseburger ou en « classic cheeseburger », avec deux steak hachés. En bouche, la viande est fine et croustillante. Compter 9 euros le burger et 3 euros la portion de frites. La carte propose aussi des hauts de cuisse de poulet frits (6 euros). Le comptoir étonnera aussi par sa taille, seulement 17 m<sup>2</sup> !

64 rue Jean-Baptiste Pigalle, Paris 9e**> Terminus Nord**

La brasserie mythique située en face de la gare du Nord, qui accueille voyageurs et Parisiens depuis 1925, s'est offerte une cure de jouvence durant l'été. L'adresse iconique, où l'on a coutume de dévorer des fruits de mer et de grands classiques de la cuisine française, ouvrira une nouvelle page de son histoire début octobre, grâce aux idées décoratives de John Whelan, qui a repensé le Faust ou le Bouillon Julien. L'idée est de bien sûr rester dans le coup, à l'heure où brasseries parisiennes et bouillons font un carton.

23 rue de Dunkerque, Paris 10e

source AFP-Relaxnews

www.centpourcent-vosges.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/4

[Visualiser l'article](#)

## Les 13 nouveaux restaurants parisiens de la rentrée



© Stéphane de Bourgies

(Relaxnews) – L'heure est à la rentrée. Châteaux de sable et apéritifs à rallonge sont désormais de l'ordre du souvenir. Restos de chef, tables gastronomiques, comptoirs, nouveaux concepts ou brasseries, une pléiade de nouvelles tables promettent de prolonger dans les semaines qui viennent le plaisir d'un bon repas. Tour d'horizon de ces adresses à ne pas rater et à découvrir dès maintenant sur Instagram.

### > Pouliche

La cheffe Amandine Chaignot s'est occupée elle-même de faire saliver les plus impatients en annonçant le lancement de son restaurant. La cuisinière, qui régale Instagram avec ses tartes aux fruits graphiques, avait promis dès avril dernier d'ouvrir sa table à la rentrée. Un projet qu'elle avait décrit comme « un endroit de

www.centpourcent-vosges.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 2/4

[Visualiser l'article](#)

partage et de bienveillance ». Depuis, on accompagne l'ex-chef de l'hôtel Raphaël dans ses essais culinaires et ses trouvailles bachiques. Elle s'adonne aussi aux brocantes et vient d'ailleurs de présenter les couverts en argent qui orneront les tables. Le premier restaurant d'Amandine Chaignot ouvrira en octobre.

11 rue d'Enghien, Paris 10e

## > La Scène

Détachée désormais de l'hôtel le Prince de Galles, où elle avait conquis les deux étoiles, Stéphanie Le Quellec ouvrira une nouvelle page de l'histoire de sa table gastronomique, en faisant cavalier seul. L'ouverture est programmée pour le mois d'octobre 2019. On devrait y retrouver ses « langoustines, oursin, matcha », son « pigeon au foie gras, cerise, salade tiède de grenailles aux noisettes » ou son « crabe royal cuit dans sa coque sur cristaux de sel rose, huile vanillée et sarrasin toasté, blanc manger des petites pattes », puisque la cheffe a choisi de ressusciter ces plats en photos sur son compte Instagram...

32 avenue Matignon, Paris 8e

## > l'Epi d'or

Septembre sonnera l'heure pour Jean-François Piège d'ajouter une nouvelle adresse parisienne, restée dans son jus à son portefeuille gourmand, à l'image de la Poule au Pot. Institution du 1er arrondissement de Paris et du quartier des Halles, l'Epi d'Or régale ses habitués avec des plats simples comme la salade de lentilles aux lardons, l'andouillette sauce moutarde ou son souris d'agneau de sept heures.

25 rue Jean-Jacques Rousseau, Paris 1er

## > Mordu

Déjà inscrit dans les tablettes des gastronomes, le quartier Saint-Germain-des-Prés s'offre une nouvelle raison d'être un incontournable à Paris, avec le projet de l'ancien restaurateur du Bar Romain et fondateur de l'école d'oenologie O château. A la barre : l'ex-chef de Yard, Baptiste Trudel. Dans un décor végétal, le trio sert petites et grandes assiettes à partager, pour éviter le traditionnel entrée, plat et dessert. D'ailleurs, la carte du midi est la même que le soir. Côté boissons, la carte présente l'expertise de l'un des patrons et compile quelque 150 références, à laquelle s'ajoute une offre de cocktails.

2 rue Félibien, Paris 6e

## > Polichinelle

C'est l'une des ouvertures incontournables de cette rentrée. Le chef pâtissier Christophe Michalak s'implique encore davantage dans le salé et ouvre, en compagnie de l'homme d'affaires auteur du succès de Big Fernand Steve Burggraf, un concept de restaurant-buffet où les légumes dictent les propositions. Michalak l'a annoncé lui-même sur Instagram : une partie des légumes et des fruits cuisinés auront été cultivés sur le toit du restaurant. Les clients auront le choix parmi cinq entrées, cinq plats chauds et cinq desserts. Côté sucré, le chef pâtissier mettra bien sûr la main à la pâte. On sait d'ores et déjà qu'une île flottante géante, avec crème caramel et brisure de nougatine amande, une mousse XXL chocolat et une tarte pistache-pêche inaugureront ce qui sera assurément « the place to eat » cet automne.

www.centpourcent-vosges.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 3/4

[Visualiser l'article](#)

51 quai de Grenelle, Paris 15e

## > For the Love of Food

On connaissait les tables où les chefs tiennent résidence et cultivent l'art de la curiosité des clients. Deux passionnés de gastronomie, l'un canadien, l'autre américain, ont décidé de pousser la réflexion d'un tel concept encore plus loin en le consacrant aux jeunes talents de la cuisine. Cet incubateur de talents propose aux candidats de présenter leur projet à des professionnels qui se chargeront de choisir l'élu qui régaleront les futurs convives. Les cuisiniers débutants prennent ainsi commande des fourneaux gratuitement et reçoivent les matières premières nécessaires à leur menu sans avancer le moindre sou. Côté client, une formule entrée, plat ou plat, dessert sera proposée à 20 euros et une formule complète à 24 euros. Le soir, compter 38 euros pour deux entrées, plat, dessert et café. A la fin du repas, les convives noteront la présentation, le menu ainsi que les saveurs de leur déjeuner ou de leur dîner. Au printemps 2020, les trois meilleurs chefs recevront un prix d'une valeur pouvant aller jusqu'à 8.000 euros. Le lancement de For the Love of Food est prévu le 26 septembre prochain.

80 rue des Tournelles, Paris 3e

## > Origines

On se souvient de Julien Boscus à la tête des fourneaux du restaurant les Climats, ode gastronomique à la typicité des vins de Bourgogne, où le jeune chef avait conquis une première étoile. Début octobre prochain, il sera chez lui avec cette nouvelle table qui promet de consacrer le bon et le beau. Associé à Thibault Souchon dans cette nouvelle aventure, le cuisinier a confié la décoration à la célèbre architecte Caroline Teissier, pour offrir un cadre décontracté.

6 rue de Ponthieu, Paris 8e

## > Petit Plisson

On n'arrête plus Delphine Plisson, qui a consacré un lieu entier aux producteurs français avec son épicerie tendance, la maison Plisson, dupliquée place du Marché Saint-Honoré en juillet 2018. Petit Plisson proposera des sandwiches, dont le pain sera fait maison, des salades, des soupes, des plats traditionnels, des quiches, des viennoiseries ou encore des gâteaux de voyage. Pour les plus pressés qui voudront faire d'une pierre deux coups, Petit Plisson proposera aussi de la charcuterie, du fromage et quelques produits de l'épicerie de dépannage. L'ouverture est prévue pour la fin septembre.

14 rue des petits Carreaux, Paris 2e

## > Coya

Paris aura aussi désormais son Coya ! Le restaurant péruvien où l'on graille tacos et sirote un pisco sour, ajoute une adresse tricolore à son portefeuille déjà garni de bastions à Londres, Dubaï, Abu Dhabi et Monte Carlo. Pas de doute, Coya Paris sera pris d'assaut par les influenceurs qui seront intrigués par les lieux, à savoir une ancienne église. Le restaurant s'est installé sur deux étages et comptera 130 couverts. L'ouverture est prévue pour le 6 septembre 2019.

53-57 rue de Grenelle, Paris 15e

www.centpourcent-vosges.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

## > PavYllon

Yannick Alléno a donné rendez-vous en octobre prochain pour découvrir l'univers de son troisième repaire niché sous les plafonds dorés du Pavillon Ledoyen. On ne sait cependant encore rien de la signature culinaire qui identifiera ce nouveau lieu. L'architecte d'intérieur Chahan Minassian a été choisi pour concevoir les espaces, et « exprimer ici un nouvel art de vivre gourmand et contemporain », indique un communiqué laconique publié par la maison en juillet dernier. Rappelons aussi que le chef triplement étoilé a ouvert un comptoir à sushis digne des plus belles tables tokyoites l'été dernier, l'Abysse.

8 avenue Dutuit, Paris 8e

## > Contraste

Et de deux pour Stéphane Manigold, l'un des acteurs du succès du restaurant Substance avec le chef Matthias Marc. Le restaurateur lancera une nouvelle table le 9 septembre 2019, où un duo de cuisiniers, composé de Kévin de Porre et Erwan Ledru, mettront à profit la fougue de leur jeunesse pour signer une carte à la fois moderne et sérieuse. Outre le décor sculpté par le marbre et le cuir, tout est à découvrir de cette nouvelle adresse.

18 rue d'Anjou, Paris 8e

## > Dumbo

La haute gastronomie n'a pas le monopole de la rentrée. Et puisque Paris salive, sans jamais être rassasié, des burgers, Charles Ganem et Samuel Nataf ambitionnent de ressusciter les souvenirs d'un voyage outre-Atlantique. Le crédo du duo : la cuisson du steak haché ultra fin (le fameux « patty »), saisi sur une plaque brûlante, après avoir été haché le jour même. Et voici le « smash burger ». A dévorer en version cheeseburger ou en « classic cheeseburger », avec deux steak hachés. En bouche, la viande est fine et croustillante. Compter 9 euros le burger et 3 euros la portion de frites. La carte propose aussi des hauts de cuisse de poulet frits (6 euros). Le comptoir étonnera aussi par sa taille, seulement 17 m<sup>2</sup> !

64 rue Jean-Baptiste Pigalle, Paris 9e

## > Terminus Nord

La brasserie mythique située en face de la gare du Nord, qui accueille voyageurs et Parisiens depuis 1925, s'est offerte une cure de jouvence durant l'été. L'adresse iconique, où l'on a coutume de dévorer des fruits de mer et de grands classiques de la cuisine française, ouvrira une nouvelle page de son histoire début octobre, grâce aux idées décoratives de John Whelan, qui a repensé le Faust ou le Bouillon Julien. L'idée est de bien sûr rester dans le coup, à l'heure où brasseries parisiennes et bouillons font un carton.

23 rue de Dunkerque, Paris 10e

source AFP-Relaxnews

# SEPTEMBRE



[https://wwwatabula.com/2019/09/03/podcast-chefs-sans-cuisine-fixe-un-vent-de-liberte-sur-la-gastronomie/?mc\\_cid=5b62934ae2&mc\\_eid=b657ad9aa7](https://wwwatabula.com/2019/09/03/podcast-chefs-sans-cuisine-fixe-un-vent-de-liberte-sur-la-gastronomie/?mc_cid=5b62934ae2&mc_eid=b657ad9aa7)

## Atabula



### Podcast – Chefs sans cuisine fixe : un vent de liberté sur la gastronomie

PAR MEGANE FLEURY  
3 SEPTEMBRE 2019

Pour ce premier épisode de la saison, Atabula est allé à la rencontre de chefs sans cuisine fixe. Voyager, expérimenter, entreprendre : ils rêvent de tout sauf de s'installer. Par peur de la routine ou par envie tout simplement, ils deviennent des chefs indépendants, en résidence parfois. Quand ils s'installent, ce n'est presque jamais pour créer des « restaurants classiques ». À retrouver dans cet épisode : Rebecca Asthalter, Hugo Hivernat et Sophie Cornibert, le trio fondateur de Fulgurances l'Adresse, Céline Pham, cheffe globe-trotter actuellement à la tête de Tantine au Perchoir Ménilmontant, Tamir Nahmias, chef, qui a ouvert Adar il y a quelques mois, et Todd Hartwell co-fondateur de For The Love of Food (ouverture fin septembre).



À écouter – [Lien vers les podcasts Atabula](#)

<https://www.cnews.fr/food/2019-08-30/love-food-le-nouvel-incubateur-de-chefs-paris-873866>

## EN BREF

**Canard Street**, le concept de street-food et épicerie autour du canard, a ouvert son troisième restaurant en plein cœur des 4 Temps à La Défense (92).

**Sodexo** renforce son engagement dans la lutte contre les inégalités en rejoignant la coalition G7 Business for Inclusive Growth (B4IG), initiative coordonnée avec l'OCDE au service de la croissance inclusive.

**Pitaya** a inauguré, au sein du centre de shopping Rosny 2, son concept de restauration rapide thaï pour les adeptes de cuisine du monde.

**Newrest** se développe en Turquie à travers une prise de participation dans la société Pariltim Yemek.

**Poke Bar** s'installe à Levallois (92) et à Neuilly (92) avec deux nouvelles adresses saines et gourmandes et deux nouvelles recettes Feel Good.

L'équipe des **Résistants** annonce l'ouverture de l'Avant-Poste, sa nouvelle table engagée, en septembre, au 7 de la rue de la Fidélité, à Paris (10<sup>e</sup>).

Un an après l'ouverture de **Substance**, Stéphane Manigold ouvre son deuxième restaurant, Contraste au 18, rue d'Anjou, dans le 8<sup>e</sup> arrondissement de Paris.

**L'Abattoir Végétal**, coffee-shop emblématique de Montmartre, installe son premier restaurant à quelques mètres du Marché Saint-Germain, à Paris (6<sup>e</sup>).



## FOR THE LOVE OF FOOD Incubateur de talents

For the Love of Food ouvrira ses portes à deux pas de la place des Vosges, à Paris, le 26 septembre prochain. Un lieu unique, incubateur, destiné à servir de tremplin aux étoilés de demain. À l'origine de ce projet: Todd Hartwell et Olivier Nizet. Leur objectif: offrir aux chefs en herbe la possibilité de faire découvrir leur cuisine. Pendant un mois, trois menus uniques seront proposés par trois

chefs. Saisonnalité, sourcing, prix constants, anti-gaspillage et fraîcheur des produits sont les cinq maîtres mots de la maison. Pour être sélectionnés, les chefs devront présenter à un jury de quatre professionnels une cuisine vivante et ludique. Pas besoin de mettre la main à la poche: les fourneaux seront loués par Todd et Olivier, qui prendront aussi en charge l'achat des matières premières. À la fin du repas, chaque invité notera le menu. Au printemps prochain, les trois meilleurs chefs gagneront un prix d'une valeur pouvant aller jusqu'à 8 000 €. For the Love of Food continuera de soutenir les chefs en herbe. Les plus talentueux bénéficieront de cours de gestion pour ouvrir leur propre restaurant. **E. B.**

## ATELIER MIKKI Lorsque la crêpe rencontre le maki

«Démocratiser la crêpe sous toutes ses formes en recherchant les innovations les plus pointues.» Telle est l'idée de départ des deux fondateurs, Pierre Rousseau et Michaël Tapiero, en imaginant l'Atelier Mikki (33, rue de Turenne, Paris 3<sup>e</sup>). Un concept audacieux basé sur des produits à mi-chemin entre la crêpe et le maki pour insuffler un vent nouveau dans l'univers de la street-food. Ici, la crêpe traditionnelle est revisitée et présentée de manière originale: salées ou sucrées, les galettes de blé noir ou les crêpes de froment sont roulées, découpées, puis présentées sous la forme d'un maki japonais. Les créations sont élaborées avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique, en provenance de petits producteurs triés sur le volet, bretons pour la plupart. Tout est fait maison et de manière artisanale. Les recettes salées reprennent les bases culinaires des galettes bretonnes traditionnelles agrémentées de produits issus de la gastronomie japonaise. Pour les recettes sucrées, le chef revisite le patrimoine national des desserts traditionnels français en y ajoutant une subtile touche japonaise par le yuzu, le thé Matcha... **E. B.**



**LÉON DE BRUXELLES**

Groupe Bertrand en passe d'acquérir le spécialiste des moules-frites

Pour ses 30 ans, Léon de Bruxelles, 82 restaurants et 117 M€ de chiffre d'affaires en 2018, pourrait changer de mains. Eurazeo PME, actionnaire de référence du spécialiste des moules-frites depuis 2008, a annoncé le 26 juillet être entré en négociation exclusive avec Groupe Bertrand pour céder la totalité de sa participation au capital de l'enseigne. Ces dernières années, Léon de Bruxelles a démontré, dans une restauration assise bataillée, la robustesse de son modèle et sa capacité d'adaptation aux attentes des consommateurs, par de nouveaux concepts (Léon de B., puis Fish'Tro), par le basculement de son offre sur le frais, ou en se positionnant sur le click & collect ou la livraison. Une

belle prise qui, si elle se concrétise, permettra au numéro 2 de la restauration commerciale en France, 2 Mds€ de ventes à l'enseigne en 2018, d'étendre sa présence physique et son portefeuille de marques, lui qui est déjà présent en restauration rapide (Burger King, Quick), restauration à thème (Au Bureau, Hippopotamus, Voltoni), brasseries et restaurants parisiens (Lipp, L'Alsace, La Coupole, Le Pied de Cochon...), ou en concessions (Disneyland, Jardin des Tuilleries, La Villette...). **Y. N.**



©LÉON DE BRUXELLES



©PRIVÉ DE DESSERT

**PRIVÉ DE DESSERT**

Saucisson au chocolat, salami aux pralines roses, camembert meringué... Pour sa 3<sup>e</sup> ouverture parisienne, aux Batignolles (17<sup>e</sup>), Privé de Dessert étend son concept de trompe-l'œil culinaire à la planche apéritive.

**POIVRE ROUGE**

L'enseigne rejoint La Boucherie

Mouvement majeur sur le segment du grill. Poivre Rouge, 78 restaurants à date, rejoint le groupe La Boucherie à compter du 30 septembre, suivant un accord signé fin juillet entre le spécialiste du grill et le groupement Les Mousquetaires. Une reprise prévoyant aussi la cession de la marque elle-même, qui va porter le nouvel ensemble à 231 restaurants, sur les 4 enseignes au portefeuille du groupe (La Boucherie, Assiette au Bœuf, Bistrot du Boucher et Poivre Rouge). Soit une présence physique désormais proche de Courtepaille, et ses 288 restaurants, numéro 2 du segment derrière Buffalo Grill. L'accord prévoit pour les 68 adhérents de Poivre Rouge la possibilité de poursuivre leur activité sous cette enseigne, ou de basculer en franchise La Boucherie. **Y. N.**

**SERBOTEL**

**Le Salon des Métiers de Bouche,  
de l'Hôtellerie & de la Restauration**

**20.21.22.23  
OCTOBRE 2019**  
PARC DES EXPOSITIONS - NANTES

**PROGRAMME ET ÉVÉNEMENTS  
DÉDIÉS À VOTRE MÉTIER**

**ÉDITEZ GRATUITEMENT\* VOTRE BADGE  
SUR [WWW.SERBOTEL.COM](http://WWW.SERBOTEL.COM)  
GRÂCE AU CODE : NEO**

#Serbotel2019 |   
[WWW.SERBOTEL.COM](http://WWW.SERBOTEL.COM)



\* BADGE GRATUIT SUR INTERNET AVANT LE SALON. SUR PLACE TARIF UNIQUE DE 25€TTC.



©TEPPAN

### FAB AWARDS

Teppan, meilleur restaurant d'aéroport au monde

Dans quel aéroport bien manger? À Paris-Charles de Gaulle, si l'on en juge les oscars des derniers FAB Awards récompensant les meilleurs concepts de restauration en aéroport. Après I Love Paris by Guy Martin, dans le terminal 2E de Roissy, élu meilleur restaurant d'aéroport du monde en 2016, Teppan, avec sa proposition culinaire signée par Thierry Marx, associé à Lagardère Travel Retail France, a décroché en juillet cette jolie distinction. L'adresse, située au terminal 1, et sa carte inventive, imaginée autour du teppanyaki, cette plaque de cuisson japonaise, avec une cuisine réalisée devant le client, complétée par un bar exceptionnel, ont emporté les faveurs du jury. Des FAB Awards qui, à Roissy, ont récompensé d'un prix spécial une autre pépite, The French Taste, ouvert par Guy Martin avec Areas, au terminal 2F. **Y. N.**



### AIX & TERRA

Un modèle hybride à succès

Aix & Terra, dont les produits d'épicerie fine reposent à 80% sur des ingrédients provençaux, poursuit le développement de sa Table-Épicerie, avec 3 ouvertures en 2019. Après le centre Prado en février, 90 places assises, un corner à la Gare du Sud à Nice en mai, elle lorgne Romans, avec l'ouverture en novembre de son 6<sup>e</sup> point de restauration. Un vrai flagship pour le concept, avec ses 180 m<sup>2</sup> de surface commerciale, au cœur du village Marques Avenue, 2 M de visiteurs par an: «Au-delà d'une enseigne, nous voulons construire une marque, souligne Richard Alibert, cofondateur d'Aix & Terra. Nous cherchons à transmettre le goût de la Provence, et la restauration, qui permet de faire découvrir des produits disponibles à l'épicerie, est complètement intégrée à notre modèle.» Un modèle hybride, combinant offre de restauration de 53 recettes, pour un ticket moyen de 22 €, et surfaces retail qui, à la Table-Épicerie du Prado, pèsent 35% des ventes. L'enseigne compte maintenir son rythme d'ouvertures en 2020, et «commence à réfléchir à la franchise». **Y. N.**



©AIX & TERRA



©AMANDINE MONTEMARD

### LA RÔTISSERIE GALLOPIN

Cuissons traditionnelles, décor contemporain

Quelque 143 ans après leur création, le Gallopin et son Petit Bar, place de la Bourse, sont réunis. Mathieu Bucher, aux rênes du Gallopin, investit l'ancien bis de la brasserie historique pour ouvrir son 7<sup>e</sup> établissement, La Rôtisserie Gallopin. 115 places assises, dont 35 en terrasse, et 225 au total avec celles du Gallopin: «L'idée était d'arriver à faire ici un gros porteur. Cela nous permet de mutualiser les cuisines sur les starters et les desserts.» Sur le chaud, c'est la signature de l'adresse qui parle, avec deux superbes rôtières installées derrière un comptoir, à l'entrée de l'établissement, où viandes, poissons, légumes, et même fruits, passent à la broche.



©A.JACQUIN/ALMA PHOTOS

Une cuisine de produits «simple et fraîche», à la vue des clients, qui vise un ticket moyen à 40 €, avec une formule à 19 € le midi. Côté intérieurs, au décor Belle Époque du Gallopin répondent des ambiances contemporaines, conçues avec l'agence IMLC, «où l'on cherche par les détails à valoriser l'artisanat d'art d'aujourd'hui». Armoire gourmande réalisée par le lettrier-peintre d'enseignes François Morel, mosaïque d'accueil de Mathilde Herrero, à partir de 4 000 tessellles de grès cérame, tapis trompe-l'œil en carreaux de ciment, par le MOF David Dalichoux... Une jolie manière de poursuivre l'histoire du lieu. **Y. N.**

**ADRIEN VERHACK, COFONDATEUR DE LA START-UP LILLOISE DEJBOX**

# « Notre objectif est de doubler nos ventes à chaque exercice »

Après Lille, Lyon, Paris et Bordeaux, la plate-forme de livraison de repas en entreprise s'implante à Nantes et à Grenoble. Son chiffre d'affaires 2019 devrait doubler pour atteindre 20 M €.

PROPOS REÇUEILLIS PAR FRANÇOIS LECOCQ

**Quel est le concept de Dejbox ?**

Dejbox a été créée à Lille en 2015 avec l'ambition de livrer des repas qualitatifs et accessibles aux salariés d'entreprises implantées en périphérie des grandes villes. Aujourd'hui, 90 % des salariés n'ont pas accès à une solution de restauration intégrée à leur entreprise. Et c'est encore plus vrai pour les PME-TPE, particulièrement en périphérie, où les offres de restauration hors-foyer sont peu nombreuses. Et peu alléchantes, surtout pour notre cible des millennials, qui aiment la nouveauté et la flexibilité. Notre principal concurrent est la restauration collective qui, paradoxalement, délaisse ce segment. Nous sommes déjà présents à Lille, à Paris, à Lyon et à Bordeaux, et nous nous implantons à Nantes et à Grenoble.

**Quelle offre proposez-vous ?**

Dejbox élabore ses propres recettes, dont elle sous-traite la réalisation à trois traiteurs partenaires et spécialisés par type de cuisine (asiatique, française...). Nous complétons cette offre par deux plats du jour issus de restaurants partenaires dans chaque ville couverte, ainsi que des sandwichs et autres pâtisseries provenant de boulangeries ou traiteurs locaux.

Nos trois formules sont à commander avant 10 h 30 pour le midi même, avec des recettes variant tous les jours, à 6,90 € (sandwich ou part de quiche, dessert et boisson), à 8,50 € (plat et dessert ou boisson) et à 8,90 € (plat, dessert et boisson), et sans frais de port.

**Comment accède-t-on au service ?**

L'entreprise du salarié doit être référencée sur la plate-forme dejbox.fr, il suffit d'en faire la demande sur le site. Nous acceptons les sociétés d'au moins dix salariés, de manière à livrer le plus de repas possible à chaque point de contact, ce qui baisse nos coûts logistiques à moins de 1 € par box repas, soit cinq fois moins que la moyenne de la profession. Dejbox rassemble les commandes dans un hub par ville (déjà deux à Paris et Lille) et les fait livrer par ses 100 préparateurs-livreurs, qui sont tous salariés de Dejbox et ont suivi une formation en hygiène alimentaire HACCP.

**Quels sont vos résultats ?**

Dejbox livre plus de 200 000 repas par mois et a vu son chiffre d'affaires décupler depuis 2016 pour atteindre 10 M € l'an dernier. Notre objectif est de doubler nos ventes à chaque exercice, en sachant que notre business est rentable dans chacune des quatre villes où nous sommes implantés. ●



© DEJBOX



# L'ÉVÉNEMENT

## MARSAN

Parallèlement au succès de son bistro Jöia, Hélène Darroze a rouvert après travaux sa table gastronomique de la rue d'Assas, désormais nommée en l'honneur de sa ville natale et tournée vers le Sud-Ouest et l'Asie.

4, rue d'Assas (VII<sup>e</sup>).

## LE JULES VERNE

Après le feuilleton qui l'a opposé à Alain Ducasse, Frédéric Anton, trois étoiles au Pré Catalan, a envoyé ses premières assiettes fin juillet, au 2<sup>e</sup> étage de la tour Eiffel, dans un cadre repensé par Aline Asmar d'Amman.

Av. Gustave-Eiffel (VII<sup>e</sup>).

## MORDU

Néobistronomie à partager façon Est parisien (en cuisine, le trentenaire Baptiste Trudel, ex-Yard), terrasse XXL et bars à cocktails en bordure du marché Saint-Germain au programme de cette table chic (ex-J'Go).

2, rue Félibien (VI<sup>e</sup>).

## MARCORE

Après une table bistronomique déjà très convaincante au rez-de-chaussée, le talentueux Marc Favier et sa compagne Aurélie Alary (ex-Bouillon) ont inauguré un gastronomique à l'étage.

1, rue des Panoramas (IX<sup>e</sup>).

## DAROCO 16

Adieu Zebra! Le duo Alexandre Giesbert - Julien Ross remplace sa brasserie de 150 couverts face à la Maison de la radio par une déclinaison de sa pizzeria-trattoria chic de la Bourse.

3, place Clément-Ader (XIV<sup>e</sup>).

## COYA

L'enseigne de fusion péruvienne, chinoise et japonaise, à la cuisine imaginée par Sanjay Dwivedi, débarque à Beaubourg, sur plus de 700 m<sup>2</sup>, après avoir conquis Londres, Dubaï ou Monaco.

53/57, rue de Grenelle (VII<sup>e</sup>). Sept.

## CONTRASTE

Après l'ouverture de Substance, Stéphane Manigold remet le couvert avec les deux jeunes chefs Kevin de Porre et Erwan Ledru, aux univers contrastés.

18, rue d'Anjou (VIII<sup>e</sup>). Sept.

RESTAURANTS

## SHABOUR

La nouvelle adresse festive et planquée d'Assaf Granit (Balagan), star internationale de la cuisine israélienne.

27, rue Saint-Sauveur (II<sup>e</sup>). Sept.

## MAISON

Le talentueux chef nippon Sota Atsumi (ex-Clown Bar) enfin chez lui dans une petite maison du XI<sup>e</sup>.

3, rue Saint-Hubert (XI<sup>e</sup>). Sept.

## ORIGINES

Julien Boscuri, ancien chef étoilé des Climats (VII<sup>e</sup>), formé par Alléno et Gagnaire, ouvre sa première table.

6, rue de Panthieu (VIII<sup>e</sup>). Sept.

## LA SCÈNE

Après son départ du Prince de Galles, Stéphanie Le Quellec ouvre, toujours dans le Triangle d'or, une table d'une trentaine de couverts avec la cuisine au cœur de la salle.

32, av. Matignon (VIII<sup>e</sup>). Oct.

## POULICHE

Armandine Chaingnot est de retour dans la capitale pour y ouvrir son premier restaurant, autour d'une carte courte et de saison, qui fait la part belle aux cocktails.



Stéphanie Le Quellec ouvre La Scène (VIII<sup>e</sup>).

11, rue d'Enghien (X<sup>e</sup>). Oct.

## PAVILLON

Après le gastronomique et le comptoir à sushis de haut vol, Yannick Alléno dote le Pavillon Ledoyen d'une troisième table proposant de petites assiettes contemporaines plus accessibles.

8, avenue Dutuit (VIII<sup>e</sup>). Oct.

## LÉPID'OR

Le désormais ex-juré de «Top Chef», Jean-François Piège, étend son empire parisien avec la reprise de ce bistro mythique des Halles.

25, rue J.-J. Rousseau (I<sup>e</sup>). Fin nov.

STÉPHANE DE BIOURGIES



## ET AUSSI

**Le Coucou** par l'équipe de Pantruche (IX<sup>e</sup>) ; un troisième **Miznon** près des Grands Boulevards (IX<sup>e</sup>) ; **Cuisine** repris par un chef nippon (IX<sup>e</sup>) ; le buffet **Policlinelle** par Steve Burggraf et Christophe Michalak (XV<sup>e</sup>) ; les ex-« Top Chef » Victor Mercier avec **FIEF** (XI<sup>e</sup>) et Alexia Duchêne avec **Datcha** (III<sup>e</sup>) ; la table du **Mama Shelter West** à Porte de Versailles (XV<sup>e</sup>) ; la boulangerie-pâtisserie en propre de **Cédric Grolet** (II<sup>e</sup>) ; la pâtisserie de **Cyril Lignac** (VI<sup>e</sup>) transformée en bar à manger tandis que le **Quinzième** (XV<sup>e</sup>)

reviendra sous influence transalpine ; un nouveau bistrot pour **David Lanher** aux Batignolles (XVII<sup>e</sup>) ; la **Fontaine Gaillon** (II<sup>e</sup>) de Depardieu sous pavillon Moma Group ; la **Mère Lachaise** (XX<sup>e</sup>) relancée par Guy Martin ; la Strasbourgoise du groupe Joulie devenue **Batifol** (X<sup>e</sup>) ; l'**Épi Dupin** (VI<sup>e</sup>) repris par la famille Ros-tang ; **Norbert Tarayre** qui s'étend à Asnières et Rueil-Malmaison (92) après avoir repris Ma Cocotte aux Puces (93) ; les lobster rolls d'**Homer Lobster** dédoublés rive gauche (VI<sup>e</sup>) ; le chef nippon **Yasuo Nanaumi** chez lui (II<sup>e</sup>) ; Les Résistants poursuivent le combat avec **L'Avant-Po-**

te

(X<sup>e</sup>) ; **Street Bangkok** ouvre une quatrième et une cinquième adresse (IX<sup>e</sup> et VI<sup>e</sup>) ; Delphine Plisson inaugure **Petit Plisson**, café et épicerie de dépannage (II<sup>e</sup>) ; une troisième boulangerie-coffee shop pour **Benoît Castel** (XX<sup>e</sup>) ; les burgers de PNY à **Gaité** (XIV<sup>e</sup>) ; **Oursin** par Jacquemus et Kasbia aux Galeries Lafayette Champs-Élysées (VIII<sup>e</sup>) ; une seconde pizzeria **Magnâ Street Food** (XI<sup>e</sup>) ; une petite **Grande Épicerie** gare Saint-Lazare (VIII<sup>e</sup>) ; les coffee shops **Umami Matcha Café** et **L'Abattoir Végétal** font le bis respectivement dans les XVII<sup>e</sup> et VI<sup>e</sup> ; **For the Love of Food**, incubateur de chefs invités pendant un mois (III<sup>e</sup>) ; **La Casbah** (XI<sup>e</sup>), bistro festif avec le chef Abdel Alaoui ; **Le Reflet** (II<sup>e</sup>) nantais qui emploie des personnes porteuses de trisomie 21 ; le thaï **5 Baht** (IV<sup>e</sup>) ou encore les tartares de **Galéo** à la Défense (92).

## PLUS TARD...

Très attendues pour 2020 : **Cheval Blanc** à la Samaritaine (I<sup>er</sup>) par Arnaud Donckele et Maxime Frédéric ; la réouverture de l'**Hôtel de la Marine** (VIII<sup>e</sup>) avec une brasserie signée Piège et un salon de thé par Ducasse ; l'équipe du **Bouillon Pigalle** à la place de Chez Jenny à République (III<sup>e</sup>) ; **La Halle aux Grains** par Michel Bras dans l'ancienne Bourse de Commerce (I<sup>er</sup>) ; le rooftop du **Perchoir** dans le cadre de la ferme urbaine de la porte de Versailles (XV<sup>e</sup>) ; l'étoilé **Jacky Ribault** à Noisy-le-Grand, Rosny-sous-Bois (93) et Nogent-sur-Marne (94) ; le food court **Food Society** du Moma Group à Montparnasse (XIV<sup>e</sup>) ou encore le nouveau concept de **Pierre Sang** (XI<sup>e</sup>).

**ALICE BOSIO AVEC EMMANUEL RUBIN**



DAROCO 16

Daroco 16 (XVI<sup>e</sup>),  
la pizzeria-trattoria  
du duo Giesbert-Ross.



Date : Du 04 au 10

septembre 2019

Page de l'article : p.1,8,9

Journaliste : Estérelle Payany



Page 1/3

LE GUIDE CULTUREL DU GRAND PARIS

LE RESTAURANT EST MORT, VIVE LE RESTAURANT!

04-09  
10-09  
2019

**Face à des contraintes financières et humaines accablantes, des chefs réinventent le resto traditionnel pour retrouver le plaisir de cuisiner.**

Institution gastronomique à nappe blanche née à Paris à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, le restaurant chic et cher marque le pas dans la capitale. Fermeture d'étoilés, restaurants fantômes ne cuisinant que pour les livraisons, cuisiniers volant de lieu en lieu sans établissement fixe, coffee shops gastronomiques ouverts seulement à l'heure du déjeuner, traiteurs-épiceries où l'on se régale : si Paris mange toujours très bien, ce n'est plus forcément au restaurant traditionnel. Les raisons d'une métamorphose nécessaire.

#### RESTO GASTRO OU RESTO DU QUOTIDIEN ?

Sophie Cornibert, trentenaire cocréatrice de Fulgurances, plate-forme éditoriale et événementielle qui a également créé un restaurant-résidence il y a quatre ans dans le 11<sup>e</sup>, témoigne de cette évolution : «Les restaurants gastronomiques traditionnels ne correspondent plus à mes attentes : lieux étroits, service emprunté, prix démesurés... J'en suis souvent ressortie déçue, alors que j'aime le rituel du grand restaurant, cette expérience pleine de surprises, où l'on ne se contente pas de manger, mais de découvrir un monde. Il y a bien une différence entre le restaurant gastronomique, exceptionnel, qui crée peut-être trop d'attente, et le restaurant du quotidien, plus souple et libre, que l'on espère aujourd'hui.» Chez Fulgurances, une douzaine de chefs se sont succédé, se lançant sans les risques liés à l'ouverture d'une affaire. Un modèle qui se répand, avec des lieux comme Les Résidents (17<sup>e</sup>), Tontine (11<sup>e</sup>) ou For the Love of Food (dans le 3<sup>e</sup>, ouverture fin septembre), fonctionnant comme des salles de spectacle où l'on vient voir jouer un artiste... pardon, cuisiner un chef!

Car si nombre de marmitons rêvent toujours de s'installer, ils se heurtent à l'augmentation des prix des fonds de commerce à Paris (environ 400 000 euros pour 65 m<sup>2</sup>, soit le double d'il y a dix ans) et à la concurrence des jeunes restaurateurs issus d'école de commerce, qui ont le sens du



# LE RESTAURANT, QUEL CARCÁN !



### Nos adresses

| Fulgurances, 10, rue Alexandre-Dumas, 11<sup>e</sup>.  
| Adar, 49, passage des Panoramas, 2<sup>e</sup>. Du lun. au ven., 12h30-19h et jusqu'à 20h à emporter  
| Ressources, 16, rue Bréa, 6<sup>e</sup>. | Fogon Ultramarinos, 38, rue de Verneuil, 7<sup>e</sup> (voir page 17).

marketing et l'appétit aiguisé par les *success story* comme celle de Big Mamma, parfois passés par des incubateurs (Service Compris, La Frégate). «*Sans investisseur, quel cuisinier peut avoir économisé 150 000 euros à 30 ans pour pouvoir se lancer?*» explique Tamir Nahmias, deuxième chef accueilli par Fulgurances et passé auparavant par Yam'Tcha et Frenchie. Il a choisi d'ouvrir Adar, un traiteur-épicerie, plutôt qu'un restaurant traditionnel. «*Tous les restos ont du mal à recruter, car les cuisiniers entre 20 et 30 ans veulent aussi avoir une vie et concilier leur job avec leur famille ou leurs autres passions. Beaucoup préfèrent faire des extras pour être maîtres de leur emploi du temps. La "génération Y" a envie d'avoir une vie plus variée, un quotidien plus intéressant. Dans les restos, c'est toujours pareil, repas du personnel à 18h30, service, dodo..., c'est archi-routinier!*» Adar est aussi la partie visible d'une activité événementielle beaucoup plus intense, qui permet au modèle économique d'être viable et à la créativité du chef de se renouveler : «*Dans un restaurant bistronomique comme il y en a tant, je ne pourrais pas servir une pissaladière ou une salade de petit épeautre aux fruits secs. Ma cuisine reste d'influence méditerranéenne, mais son registre varie du "maison" au gastronomique quand j'imagine les menus des événements... qui inspirent parfois la boutique. C'est une tout autre énergie qu'un menu unique de bistrot, et ce sur-mesure stimule toute l'équipe.*»

### «NOTRE DÉFI, C'EST DE RACONTER DES HISTOIRES»

Emmanuelle Riboud, ancienne cheffe-propriétaire de plusieurs restaurants engagée dans la restauration écoresponsable, a créé Ressources il y a trois ans. Elle le définit comme un lieu de restauration. «*Je n'aurai plus jamais de restaurant, car il véhicule des codes, des postures qui ne me permettaient pas de faire de la cuisine durable, bio et 100 % de saison. Ressources, c'est*

*un outil pour faire à manger et questionner ce que l'on mangera dans dix ans, sans le sas de la salle.*»

Cette lassitude du restaurant traditionnel, Alberto Herraiz l'a aussi expérimentée. Le plus parigot des Manchegos a tenu pendant vingt ans Fogon, seul restaurant espagnol étoilé où, avec ses paellas, il a fait la «riz-volution». Après trois ans de réflexion, le revoilà dans un nouveau format de «vitrine végétale», où l'on déjeune comme dans une auberge à une unique table et où l'on emporte pour le soir cocotte de légumes en terre (un contenant spécialement imaginé pour éviter le plastique) ou paella à finir de cuire chez soi.

«*Depuis vingt ans, on mange dans beaucoup plus d'endroits : les boulangeries s'y sont mises, mais aussi les supermarchés, sans oublier la livraison. Or, le restaurant, ce n'est pas uniquement pour manger : on y séduit, on y négocie... En sortant de ce cadre, précieux mais fossilisant, je peux à nouveau apporter autre chose à la cuisine : travailler de nouvelles techniques, amener les gens à cuisiner autrement chez eux, échanger beaucoup plus. Notre grand défi, c'est de pouvoir raconter des histoires... Ici, on nourrit le corps, mais aussi l'esprit. On a imaginé ce lieu pour continuer, mais autrement.*»

### «CHACUN A SON RESTAURANT»

Clients cherchant de la souplesse, cuisiniers en quête de liberté : avec l'essor de la livraison (+ 20 % depuis trois ans, soit 160 millions de repas en 2018)<sup>1</sup>, voilà de quoi finir de mettre à mal le modèle des restaurants traditionnels, les commissions des plates-formes de livraison (qui au passage ne se privent pas d'exploiter leurs livreurs) réduisant un peu plus les marges du secteur. Comme les Etats-Unis et l'Australie, Paris héberge aussi des «dark kitchen» ou «ghost restaurants», cuisines centrales non ouvertes au public. Blend, spécialiste du burger, a ainsi ouvert, en plus de ses établissements, deux cuisines réservées aux livraisons dans Paris et entend se développer ainsi dans les grandes villes françaises. «*Je ne crois pas pour autant que ce soit fini pour le restaurant, conclut avec malice Alberto Herraiz. Il est juste en plein changement. Et surtout, il ne faut pas oublier qu'un restaurant, ce n'est pas que de la bouffe ! C'est le service, le geste, le céramical, un tout qu'il faudrait pouvoir classer comme un monument, en tant que lieu de culture. Si Malraux disait que chacun a son musée, je persiste à penser que chacun a son restaurant.*» — Estérelle Payany

Photo : Manuel Braun pour Télérama

<sup>1</sup> Source : bilan annuel pour la restauration hors domicile du NPD Group.

A lire : *La France gastronome : comment le restaurant est entré dans notre histoire*, d'Antoine de Baecque (éd. Payot).

www.lefigaro.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 305



Page 1/4

[Visualiser l'article](#)

## Les nouveaux restos de la rentrée 2019 à Paris



Daroco 16 (XVI e ), la pizzeria-trattoria du duo Giesbert-Ross. Daroco 16 Stéphanie Le Quellec ouvre La Scène (VIII e ). Stéphane de Bourgies

Elles ont ouvert leurs portes cet été ou s'apprêtent à le faire dans les semaines et les mois qui viennent. Voici les adresses qui vont faire tourner la planète gourmande en cette rentrée!

### MARSAN

Parallèlement au succès de son bistro Jòia, Hélène Darroze a rouvert après travaux sa table gastronomique de la rue d'Assas, désormais nommée en l'honneur de sa ville natale et tournée vers le Sud-Ouest et l'Asie.

*Marsan . 4, rue d'Assas (VI e ).*

### LE JULES VERNE

Après le feuilleton qui l'a opposé à Alain Ducasse, Frédéric Anton, trois étoiles au Pré Catelan, a envoyé ses premières assiettes fin juillet , au 2 e étage de la tour Eiffel, dans un cadre repensé par Aline Asmar d'Amman.

*Le Jules Verne . Av. Gustave-Eiffel (VII e ).*

### MORDU

Néobistronomie à partager façon Est parisien (en cuisine, le trentenaire Baptiste Trudel, ex-Yard), terrasse XXL et bars à cocktails en bordure du marché Saint-Germain au programme de cette table chic (ex-J'Go).

*Mordu. 2, rue Félibien (VI e ).*

### MARCORE

Après une table bistronomique déjà très convaincante au rez-de-chaussée, le talentueux Marc Favier et sa compagne Aurélie Alary (ex-Bouillon) ont inauguré un gastronomique à l'étage.

*Marcore . 1, rue des Panoramas (II e ).*

### DAROCO 16

www.lefigaro.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 305



Page 2/4

[Visualiser l'article](#)

Adieu Zebra! Le duo Alexandre Giesbert- Julien Ross remplace sa brasserie de 150 couverts face à la Maison de la radio par une déclinaison de sa pizzeria-trattoria chic de la Bourse.

*Daroco 16. 3, place Clément-Ader (XVI e ).*

#### COYA

L'enseigne de fusion péruvienne, chinoise et japonaise, à la cuisine imaginée par Sanjay Dwivedi, débarque à Beaupassage, sur plus de 700 m<sup>2</sup>, après avoir conquis Londres, Dubaï ou Monaco.

*Coya. 53/57, rue de Grenelle (VII e ). Sept.*

#### CONTRASTE

Après l'ouverture de Substance, Stéphane Manigold remet le couvert avec les deux jeunes chefs Kevin de Porre et Erwan Ledru, aux univers contrastés.

*Contraste. 18, rue d'Anjou (VIII e ). Sept.*

#### SHABOUR

La nouvelle adresse festive et planquée d'Assaf Granit (Balagan), star internationale de la cuisine israélienne.

*Shabour. 27, rue Saint-Sauveur (II e ). Sept.*

#### MAISON

Le talentueux chef nippon Sota Atsumi (ex-Clown Bar) enfin chez lui dans une petite maison du XI e .

*Maison. 3, rue Saint-Hubert (XI e ). Sept.*

#### ORIGINES

Julien Boscus, ancien chef étoilé des Climats (VII e ), formé par Alléno et Gagnaire, ouvre sa première table.

*Origines. 6, rue de Ponthieu (VIII e ). Sept.*

www.lefigaro.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 305



Page 3/4

[Visualiser l'article](#)

#### LA SCÈNE

Après son départ du Prince de Galles, Stéphanie Le Quellec ouvre, toujours dans le Triangle d'or, une table d'une trentaine de couverts avec la cuisine au cœur de la salle.

*La Scène. 32, av. Matignon (VIII e ). Oct.*

#### POULICHE

Amandine Chaignot est de retour dans la capitale pour y ouvrir son premier restaurant, autour d'une carte courte et de saison, qui fait la part belle aux cocktails.

*Pouliche. 11, rue d'Enghien (X e ). Oct.*

#### PAVYLLON

Après le gastronomique et le comptoir à sushis de haut vol, Yannick Alléno dote le Pavillon Ledoyen d'une troisième table proposant de petites assiettes contemporaines plus accessibles.

*Pavillon. 8, avenue Dutuit (VIII e ). Oct.*

#### L'ÉPI D'OR

Le désormais ex-juré de « Top Chef », Jean-François Piège, étend son empire parisien avec la reprise de ce bistrot mythique des Halles.

*L'Épi d'or25, rue J.-J.-Rousseau (I er ). Fin nov.*

#### ET AUSSI

**Le Coucou** par l'équipe de Pantruche (IX e ) ; un troisième **Miznon** près des Grands Boulevards (IX e ) ; **Cuisine** repris par un chef nippon (IX e ) ; le buffet **Polichinelle** par Steve Burggraf et Christophe Michalak (XV e ) ; les ex-«Top Chef» Victor Mercier avec **FIEF** (XI e ) et Alexia Duchêne avec **Datcha** (III e ) ; la table du **Mama Shelter West** à Porte de Versailles (XV e ) ; la boulangerie-pâtisserie en propre de **Cédric Grolet** (II e ) ; la pâtisserie de **Cyril Lignac** (VI e ) transformée en bar à manger tandis que le Quinzième (XV e ) reviendra sous influence transalpine ; un nouveau bistrot pour **David Lanher** aux Batignolles (XVII e ) ;

www.lefigaro.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 305



Page 4/4

[Visualiser l'article](#)

la **Fontaine Gaillon** (II e) de Depardieu sous pavillon Moma Group ; la **Mère Lachaise** (XX e) relancée par Guy Martin ; la Strasbourgeoise du groupe Joulie devenue **Batifol** (X e) ; l' **Épi Dupin** (VI e) repris par la famille Rostang ; **Norbert Tarayre** qui s'étend à Asnières et Rueil-Malmaison (92) après avoir repris Ma Cocotte aux Puces (93) ; les lobster rolls d' **Homer Lobster** dédoublés rive gauche (VI e) ; le chef nippon **Yasuo Nanaumi** chez lui (II e) ; Les Résistants poursuivent le combat avec **L'Avant-Poste** (X e) ; **Street Bangkok** ouvre une quatrième et une cinquième adresse (IX e et VI e) ; Delphine Plisson inaugure **Petit Plisson**, café et épicerie de dépannage (II e) ; une troisième boulangerie-coffee shop pour **Benoît Castel** (XX e) ; les burgers de **PNY à Gaîté** (XIV e) ; **Oursin** par Jacquemus et Kaspia aux Galeries Lafayette Champs-Élysées (VIII e) ; une seconde pizzeria **Magnà Street Food** (XI e) ; une **petite Grande Épicerie** gare Saint-Lazare (VIII e) ; les coffee shops **Umami Matcha Café** et **L'Abattoir Végétal** font le bis respectivement dans les XVII e et VI e ; **For the Love of Food**, incubateur de chefs invités pendant un mois (III e) ; **La Casbah** (XI e), bistrot festif avec le chef Abdel Alaoui ; **Le Reflet** (II e) nantais qui emploie des personnes porteuses de trisomie 21 ; le thaï **5 Baht** (IV e) ou encore les tartares de **Galéo** à la Défense (92).

PLUS TARD...

Très attendues pour 2020: **Cheval Blanc** à la Samaritaine (I er) par Arnaud Donckeire et Maxime Frédéric ; la réouverture de l' **Hôtel de la Marine** (VIII e) avec une brasserie signée Piège et un salon de thé par Ducasse ; l'équipe du **Bouillon Pigalle** à la place de Chez Jenny à République (III e) ; **La Halle aux Grains** par Michel Bras dans l'ancienne Bourse de Commerce (I er) ; le rooftop du **Perchoir** dans le cadre de la ferme urbaine de la porte de Versailles (XV e) ; l'étoilé **Jacky Ribault** à Noisy-le-Grand, Rosny-sous-Bois (93) et Nogent-sur-Marne (94) ; le food court **Food Society** du Moma Group à Montparnasse (XIV e) ou encore le nouveau concept de **Pierre Sang** (XI e).



Date : 05 septembre

2019

Page de l'article : p.75-78

Journaliste : Alice Bosio,

Emmanuel Rubin



## Les nouveaux restos de la rentrée 2019 à Paris

4 septembre 2019

- Par Alice Bosio Emmanuel Rubin
- Mis à jour le 06/09/2019 à 11:25
- Publié le 04/09/2019 à 08:15



Elles ont ouvert leurs portes cet été ou s'apprêtent à le faire dans les semaines et les mois qui viennent. Voici les adresses qui vont faire tourner la planète gourmande en cette rentrée!

### MARSAN

Parallèlement au succès de son bistro Jòia, Hélène Darroze a rouvert après travaux sa table gastronomique de la rue d'Assas, désormais nommée en l'honneur de sa ville natale et tournée vers le Sud-Ouest et l'Asie.

*Marsan. 4, rue d'Assas (VI<sup>e</sup>).*

### LE JULES VERNE

Après le feuilleton qui l'a opposé à Alain Ducasse, Frédéric Anton, trois étoiles au Pré Catelan, a envoyé ses premières assiettes fin juillet, au 2<sup>e</sup> étage de la tour Eiffel, dans un cadre repensé par Aline Asmar d'Amman.

*Le Jules Verne. Av. Gustave-Eiffel (VII<sup>e</sup>).*

### MORDU



Néobistronomie à partager façon Est parisien (en cuisine, le trentenaire Baptiste Trudel, ex-Yard), terrasse XXL et bars à cocktails en bordure du marché Saint-Germain au programme de cette table chic (ex-J'Go).

*Mordu. 2, rue Félibien (VI<sup>e</sup>).*

## MARCORE

Après une table bistronomique déjà très convaincante au rez-de-chaussée, le talentueux Marc Favier et sa compagne Aurélie Alary (ex-Bouillon) ont inauguré un gastronomique à l'étage.

*Marcore. 1, rue des Panoramas (II<sup>e</sup>).*

## DAROCO 16

Adieu Zebra! Le duo Alexandre Giesbert- Julien Ross remplace sa brasserie de 150 couverts face à la Maison de la radio par une déclinaison de sa pizzeria-trattoria chic de la Bourse.

*Daroco 16. 3, place Clément-Ader (XVI<sup>e</sup>).*

## COYA

L'enseigne de fusion péruvienne, chinoise et japonaise, à la cuisine imaginée par Sanjay Dwivedi, débarque à Beaupassage, sur plus de 700 m<sup>2</sup>, après avoir conquis Londres, Dubaï ou Monaco.

*Coya. 53/57, rue de Grenelle (VII<sup>e</sup>). Sept.*

## CONTRASTE

Après l'ouverture de Substance, Stéphane Manigold remet le couvert avec les deux jeunes chefs Kevin de Porre et Erwan Ledru, aux univers contrastés.

*Contraste. 18, rue d'Anjou (VIII<sup>e</sup>). Sept.*

## SHABOUR

La nouvelle adresse festive et planquée d'Assaf Granit (Balagan), star internationale de la cuisine israélienne.

*Shabour. 19, rue Saint-Sauveur (II<sup>e</sup>). Sept.*

## MAISON

Le talentueux chef nippon Sota Atsumi (ex-Clown Bar) enfin chez lui dans une petite maison du XI<sup>e</sup>.

*Maison. 3, rue Saint-Hubert (XI<sup>e</sup>). Sept.*

## ORIGINES



Julien Boscus, ancien chef étoilé des Climats (VII<sup>e</sup>), formé par Alléno et Gagnaire, ouvre sa première table.

*Origines. 6, rue de Ponthieu (VIII<sup>e</sup>). Sept.*



## LA SCÈNE

Après son départ du Prince de Galles, Stéphanie Le Quellec ouvre, toujours dans le Triangle d'or, une table d'une trentaine de couverts avec la cuisine au cœur de la salle.

*La Scène. 32, av. Matignon (VII<sup>e</sup>). Oct.*

## POULICHE

Amandine Chaignot est de retour dans la capitale pour y ouvrir son premier restaurant, autour d'une carte courte et de saison, qui fait la part belle aux cocktails.

*Pouliche. 11, rue d'Enghien (X<sup>e</sup>). Oct.*

## PAVYLLON

Après le gastronomique et le comptoir à sushis de haut vol, Yannick Alléno dote le Pavillon Ledoyen d'une troisième table proposant de petites assiettes contemporaines plus accessibles.

*Pavillon. 8, avenue Dutuit (VIII<sup>e</sup>). Oct.*

## L'ÉPI D'OR

Le désormais ex-juré de «Top Chef», Jean-François Piège, étend son empire parisien avec la reprise de ce bistrot mythique des Halles.

*L'Épi d'or. 25, rue J.-J.-Rousseau (I<sup>e</sup>). Fin nov.*

## ET AUSSI

**Le Coucou** par l'équipe de Pantruche (IX<sup>e</sup>) ; un troisième **Miznon** près des Grands Boulevards (IX<sup>e</sup>) ; **Cuisine** repris par un chef nippon (IX<sup>e</sup>) ; le buffet **Polichinelle** par Steve Burggraf et Christophe Michalak (XV<sup>e</sup>) ; les ex-«Top Chef» Victor Mercier avec **FIEF** (XI<sup>e</sup>) et Alexia Duchêne avec **Datcha** (III<sup>e</sup>) ; la table du **Mama Shelter West** à Porte de Versailles (XV<sup>e</sup>) ; la boulangerie-pâtisserie en propre de **Cédric Grolet** (II<sup>e</sup>) ;



la pâtisserie de **Cyril Lignac** (VI<sup>e</sup>) transformée en bar à manger tandis que le Quinzième (XV<sup>e</sup>) reviendra sous influence transalpine ; un nouveau bistrot pour **David Lanher** aux Batignolles (XVII<sup>e</sup>) ; la **Fontaine Gaillon** (II<sup>e</sup>) de Depardieu sous pavillon Moma Group ; la **Mère Lachaise** (XX<sup>e</sup>) relancée par Guy Martin ; la Strasbourgeoise du groupe Joulie devenue **Batifol** (X<sup>e</sup>) ; l'**Épi Dupin** (VI<sup>e</sup>) repris par la famille Rostang ; **Norbert Tarayre** qui s'étend à Asnières et Rueil-Malmaison (92) après avoir repris Ma Cocotte aux Puces (93) ; les lobster rolls d'**Homer Lobster** dédoublés rive gauche (VI<sup>e</sup>) ; le chef nippon **Yasuo Nanaumi** chez lui (II<sup>e</sup>) ; Les Résistants poursuivent le combat avec **L'Avant-Poste** (X<sup>e</sup>) ; **Street Bangkok** ouvre une quatrième et une cinquième adresse (IX<sup>e</sup> et VI<sup>e</sup>) ; Delphine Plisson inaugure **Petit Plisson**, café et épicerie de dépannage (II<sup>e</sup>) ; une troisième boulangerie-coffee shop pour **Benoît Castel** (XX<sup>e</sup>) ; les burgers de **PNY à Gaîté** (XIV<sup>e</sup>) ; **Oursin** par Jacquemus et Kaspia aux Galeries Lafayette Champs-Élysées (VIII<sup>e</sup>) ; une seconde pizzeria **Magnà Street Food** (XI<sup>e</sup>) ; une petite **Grande Épicerie** gare Saint-Lazare (VIII<sup>e</sup>) ; les coffee shops **Umami Matcha Café** et **L'Abattoir Végétal** font le bis respectivement dans les XVII<sup>e</sup> et VI<sup>e</sup> ; **For the Love of Food**, incubateur de chefs invités pendant un mois (III<sup>e</sup>) ; **La Casbah** (XI<sup>e</sup>), bistrot festif avec le chef Abdel Alaoui ; **Le Reflet** (II<sup>e</sup>) nantais qui emploie des personnes porteuses de trisomie 21 ; le thaï 5 **Baht** (IV<sup>e</sup>) ou encore les tartares de **Galéo** à la Défense (92).

## PLUS TARD...

Très attendues pour 2020: **Cheval Blanc** à la Samaritaine (I<sup>er</sup>) par Arnaud Donckele et Maxime Frédéric ; la réouverture de **l'Hôtel de la Marine** (VIII<sup>e</sup>) avec une brasserie signée Piège et un salon de thé par Ducasse ; l'équipe du **Bouillon Pigalle** à la place de Chez Jenny à République (III<sup>e</sup>) ; **La Halle aux Grains** par Michel Bras dans l'ancienne Bourse de Commerce (I<sup>er</sup>) ; le rooftop du **Perchoir** dans le cadre de la ferme urbaine de la porte de Versailles (XV<sup>e</sup>) ; l'étoilé **Jacky Ribault** à Noisy-le-Grand, Rosny-sous-Bois (93) et Nogent-sur-Marne (94) ; le food court **Food Society** du Moma Group à Montparnasse (XIV<sup>e</sup>) ou encore le nouveau concept de **Pierre Sang** (XI<sup>e</sup>).



## Les nouveaux restos de la rentrée 2019 à Paris

4 septembre 2019

- Par Alice Bosio Emmanuel Rubin
- Mis à jour le 05/09/2019 à 11:08
- Publié le 04/09/2019 à 08:15

Elles ont ouvert leurs portes cet été ou s'apprêtent à le faire dans les semaines et les mois qui viennent. Voici les adresses qui vont faire tourner la planète gourmande en cette rentrée!

### MARSAN

Parallèlement au succès de son bistrot Jòia, Hélène Darroze a rouvert après travaux sa table gastronomique de la rue d'Assas, désormais nommée en l'honneur de sa ville natale et tournée vers le Sud-Ouest et l'Asie.

*Marsan. 4, rue d'Assas (VI<sup>e</sup>).*

### LE JULES VERNE

Après le feuilleton qui l'a opposé à Alain Ducasse, Frédéric Anton, trois étoiles au Pré Catelan, a envoyé ses premières assiettes fin juillet, au 2<sup>e</sup> étage de la tour Eiffel, dans un cadre repensé par Aline Asmar d'Amman.

*Le Jules Verne. Av. Gustave-Eiffel (VII<sup>e</sup>).*

### MORDU

Néobistronomie à partager façon Est parisien (en cuisine, le trentenaire Baptiste Trudel, ex-Yard), terrasse XXL et bars à cocktails en bordure du marché Saint-Germain au programme de cette table chic (ex-J'Go).

*Mordu. 2, rue Félibien (VI<sup>e</sup>).*

### MARCORE

Après une table bistronomique déjà très convaincante au rez-de-chaussée, le talentueux Marc Favier et sa compagne Aurélie Alary (ex-Bouillon) ont inauguré un gastronomique à l'étage.

*Marcore. 1, rue des Panoramas (II<sup>e</sup>).*

### DAROCO 16



Adieu Zebra! Le duo Alexandre Giesbert- Julien Ross remplace sa brasserie de 150 couverts face à la Maison de la radio par une déclinaison de sa pizzeria-trattoria chic de la Bourse.

*Daroco 16. 3, place Clément-Ader (XVI<sup>e</sup>).*

## COYA

L'enseigne de fusion péruvienne, chinoise et japonaise, à la cuisine imaginée par Sanjay Dwivedi, débarque à Beaupassage, sur plus de 700 m<sup>2</sup>, après avoir conquis Londres, Dubaï ou Monaco.

*Coya. 53/57, rue de Grenelle (VII<sup>e</sup>). Sept.*

## CONTRASTE

Après l'ouverture de Substance, Stéphane Manigold remet le couvert avec les deux jeunes chefs Kevin de Porre et Erwan Ledru, aux univers contrastés.

*Contraste. 18, rue d'Anjou (VIII<sup>e</sup>). Sept.*

## SHABOUR

La nouvelle adresse festive et planquée d'Assaf Granit (Balagan), star internationale de la cuisine israélienne.

*Shabour. 19, rue Saint-Sauveur (II<sup>e</sup>). Sept.*

## MAISON

Le talentueux chef nippon Sota Atsumi (ex-Clown Bar) enfin chez lui dans une petite maison du XI<sup>e</sup>.

*Maison. 3, rue Saint-Hubert (XI<sup>e</sup>). Sept.*

## ORIGINES

Julien Boscus, ancien chef étoilé des Climats (VII<sup>e</sup>), formé par Alléno et Gagnaire, ouvre sa première table.

*Origines. 6, rue de Ponthieu (VIII<sup>e</sup>). Sept.*



## LA SCÈNE

Après son départ du Prince de Galles, Stéphanie Le Quellec ouvre, toujours dans le Triangle d'or, une table d'une trentaine de couverts avec la cuisine au cœur de la salle.

*La Scène. 32, av. Matignon (VIII<sup>e</sup>). Oct.*

## POULICHE

Amandine Chaignot est de retour dans la capitale pour y ouvrir son premier restaurant, autour d'une carte courte et de saison, qui fait la part belle aux cocktails.

*Pouliche. 11, rue d'Enghien (X<sup>e</sup>). Oct.*

## PAVYLLON

Après le gastronomique et le comptoir à sushis de haut vol, Yannick Alléno dote le Pavillon Ledoyen d'une troisième table proposant de petites assiettes contemporaines plus accessibles.

*Pavillon. 8, avenue Dutuit (VIII<sup>e</sup>). Oct.*

## L'ÉPI D'OR

Le désormais ex-juré de «Top Chef», Jean-François Piège, étend son empire parisien avec la reprise de ce bistro mythique des Halles.

*L'Épi d'or. 25, rue J.-J.-Rousseau (I<sup>e</sup>). Fin nov.*

## ET AUSSI

**Le Coucou** par l'équipe de Pantruche (IX<sup>e</sup>) ; un troisième **Miznon** près des Grands Boulevards (IX<sup>e</sup>) ; **Cuisine** repris par un chef nippon (IX<sup>e</sup>) ; le buffet **Polichinelle** par Steve Burggraf et Christophe Michalak (XV<sup>e</sup>) ; les ex-«Top Chef» Victor Mercier avec **FIEF** (XI<sup>e</sup>) et Alexia Duchêne avec **Datcha** (III<sup>e</sup>) ; la table du **Mama Shelter West** à Porte de Versailles (XV<sup>e</sup>) ; la boulangerie-pâtisserie en propre de **Cédric Grolet** (II<sup>e</sup>) ; la pâtisserie de **Cyril Lignac** (VI<sup>e</sup>) transformée en bar à manger tandis que le **Quinzième** (XV<sup>e</sup>) reviendra sous influence transalpine ; un nouveau bistrot pour **David Lanher** aux Batignolles (XVII<sup>e</sup>) ; la **Fontaine Gaillon** (II<sup>e</sup>) de Depardieu sous pavillon Moma Group ; la **Mère Lachaise** (XX<sup>e</sup>) relancée par Guy Martin ; la Strasbourgeoise



du groupe Joulie devenue **Batifol** (X<sup>e</sup>) ; l'**Épi Dupin** (VI<sup>e</sup>) repris par la famille Rostang ; **Norbert Tarayre** qui s'étend à Asnières et Rueil-Malmaison (92) après avoir repris Ma Cocotte aux Puces (93) ; les lobster rolls d'**Homer Lobster** dédoublés rive gauche (VI<sup>e</sup>) ; le chef nippon **Yasuo Nanaumi** chez lui (II<sup>e</sup>) ; Les Résistants poursuivent le combat avec **L'Avant-Poste** (X<sup>e</sup>) ; **Street Bangkok** ouvre une quatrième et une cinquième adresse (IX<sup>e</sup> et VI<sup>e</sup>) ; Delphine Plisson inaugure **Petit Plisson**, café et épicerie de dépannage (II<sup>e</sup>) ; une troisième boulangerie-coffee shop pour **Benoît Castel** (XX<sup>e</sup>) ; les burgers de **PNY à Gaîté** (XIV<sup>e</sup>) ; **Oursin** par Jacquemus et Kaspia aux Galeries Lafayette Champs-Élysées (VIII<sup>e</sup>) ; une seconde pizzeria **Magnà Street Food** (XI<sup>e</sup>) ; une **petite Grande Épicerie** gare Saint-Lazare (VIII<sup>e</sup>) ; les coffee shops **Umami Matcha Café** et **L'Abattoir Végétal** font le bis respectivement dans les XVII<sup>e</sup> et VI<sup>e</sup> ; **For the Love of Food**, incubateur de chefs invités pendant un mois (III<sup>e</sup>) ; **La Casbah** (XI<sup>e</sup>), bistrot festif avec le chef Abdel Alaoui ; **Le Reflet** (II<sup>e</sup>) nantais qui emploie des personnes porteuses de trisomie 21 ; le thaï **5 Baht** (IV<sup>e</sup>) ou encore les tartares de **Galéo** à la Défense (92).

## PLUS TARD...

Très attendues pour 2020: **Cheval Blanc** à la Samaritaine (I<sup>er</sup>) par Arnaud Donckele et Maxime Frédéric ; la réouverture de l'**Hôtel de la Marine** (VIII<sup>e</sup>) avec une brasserie signée Piège et un salon de thé par Ducasse ; l'équipe du **Bouillon Pigalle** à la place de Chez Jenny à République (III<sup>e</sup>) ; **La Halle aux Grains** par Michel Bras dans l'ancienne Bourse de Commerce (I<sup>er</sup>) ; le rooftop du **Perchoir** dans le cadre de la ferme urbaine de la porte de Versailles (XV<sup>e</sup>) ; l'étoilé **Jacky Ribault** à Noisy-le-Grand, Rosny-sous-Bois (93) et Nogent-sur-Marne (94) ; le food court **Food Society** du Moma Group à Montparnasse (XIV<sup>e</sup>) ou encore le nouveau concept de **Pierre Sang** (XI<sup>e</sup>).

L'épargne immobilièreInvestir dans les SCPI

En savoir plus



Alice Bosio



Emmanuel Rubin

Abonnez-vous pour 1€ seulement

**LE FIGARO PREMIUM**

Annulable à tout moment

www.telerama.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 17



Page 1/3

[Visualiser l'article](#)

## En 2020, le restaurant traditionnel va disparaître (et c'est inéluctable)



Fermeture d'étoilés, ghost restaurants, chefs sans établissement fixe... Face à des contraintes financières et humaines accablantes, des cuisiniers réinventent le modèle du restaurant pour retrouver le plaisir de travailler.

Institution gastronomique à nappe blanche née à Paris à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, le restaurant chic et cher marque le pas dans la capitale. Fermeture d'étoilés, restaurants fantômes ne cuisinant que pour les livraisons, cuisiniers volant de lieu en lieu sans établissement fixe, coffee shops gastronomiques ouverts seulement à l'heure du déjeuner, traiteurs-épiceries où l'on se régale : si Paris mange toujours très bien, ce n'est plus forcément au restaurant traditionnel. Les raisons d'une métamorphose nécessaire.

Le restaurant, quel carcan !

Sophie Cornibert, trentenaire cocréatrice de Fulgurances, plate-forme éditoriale et événementielle qui a également créé un restaurant-résidence il y a quatre ans dans le 11<sup>e</sup>, témoigne de cette évolution : « *Les restaurants gastronomiques traditionnels ne correspondent plus à mes attentes : lieux étriqués, service emprunté, prix démesurés... J'en suis souvent ressortie déçue, alors que j'aime le rituel du grand restaurant, cette expérience pleine de surprises, où l'on ne se contente pas de manger, mais de découvrir un monde. Il y a bien une différence entre le restaurant gastronomique, exceptionnel, qui crée peut-être trop d'attente,*



*et le restaurant du quotidien, plus souple et libre, que l'on espère aujourd'hui. »* Chez Fulgurances, une douzaine de chefs se sont succédé, se lançant sans les risques liés à l'ouverture d'une affaire. Un modèle qui se répand, avec des lieux comme Les Résidents (17e), Tontine (11e) ou For the Love of Food (dans le 3e, ouverture fin septembre), fonctionnant comme des salles de spectacle où l'on vient voir jouer un artiste... pardon, cuisiner un chef !

“Sans investisseur, quel cuisinier peut avoir économisé 150 000 euros à 30 ans pour pouvoir se lancer ?” Car si nombre de marmitons rêvent toujours de s’installer, ils se heurtent à l’augmentation des prix des fonds de commerce à Paris (environ 400 000 euros pour 65 m<sup>2</sup>, soit le double d’il y a dix ans) et à la concurrence des jeunes restaurateurs issus d’école de commerce, qui ont le sens du marketing et l’appétit aiguisé par les *success story* comme celle de Big Mamma , parfois passés par des incubateurs (Service Compris, La Frégate). « *Sans investisseur, quel cuisinier peut avoir économisé 150 000 euros à 30 ans pour pouvoir se lancer ?* » explique Tamir Nahmias, deuxième chef accueilli par Fulgurances et passé auparavant par Yam’Tcha et Frenchie .

Tamir Nahmias, chef israélien de l'épicerie-restaurant Adar.

© Alice Beuvelet

Il a choisi d’ouvrir Adar , un traiteur-épicerie, plutôt qu’un restaurant traditionnel. « *Tous les restos ont du mal à recruter, car les cuisiniers entre 20 et 30 ans veulent aussi avoir une vie et concilier leur job avec leur famille ou leurs autres passions. Beaucoup préfèrent faire des extras pour être maîtres de leur emploi du temps. La “génération Y” a envie d’avoir une vie plus variée, un quotidien plus intéressant. Dans les restos, c'est toujours pareil, repas du personnel à 18h30, service, dodo..., c'est archi-routinier !* » Adar est aussi la partie visible d’une activité événementielle beaucoup plus intense, qui permet au modèle économique d’être viable et à la créativité du chef de se renouveler : « *Dans un restaurant bistronomique comme il y en a tant, je ne pourrais pas servir une pissaladière ou une salade de petit épeautre aux fruits secs. Ma cuisine reste d'influence méditerranéenne, mais son registre varie du “maison” au gastronomique quand j'imagine les menus des événements... qui inspirent parfois la boutique. C'est une tout autre énergie qu'un menu unique de bistrot, et ce sur-mesure stimule toute l'équipe.* »

“Je n’aurai plus jamais de restaurant”

Emmanuelle Riboud, ancienne cheffe-propriétaire de plusieurs restaurants engagée dans la restauration écoresponsable, a créé Ressources il y a trois ans. Elle le définit comme un lieu de restauration. « *Je n’aurai plus jamais de restaurant, car il véhicule des codes, des postures qui ne me permettaient pas de faire de la cuisine durable, bio et 100 % de saison. Ressources, c'est un outil pour faire à manger et questionner ce que l'on mangera dans dix ans, sans le sas de la salle.* » Cette lassitude du restaurant traditionnel, Alberto Herraiz l'a aussi expérimentée. Le plus parigot des Manchegos a tenu pendant vingt ans Fogon, seul restaurant espagnol étoilé où, avec ses paellas, il a fait la « riz-volution ».

Alberto et Vanina Herraiz au Fogon Ultramarinos.

© Manuel Braun pour Télérama



Après trois ans de réflexion, le revoilà dans un nouveau format de « vitrine végétale », où l'on déjeune comme dans une auberge à une unique table et où l'on emporte pour le soir cocotte de légumes en terre (un contenant spécialement imaginé pour éviter le plastique) ou paella à finir de cuire chez soi. « *Depuis vingt ans, on mange dans beaucoup plus d'endroits : les boulangeries s'y sont mises, mais aussi les supermarchés, sans oublier la livraison. Or, le restaurant, ce n'est pas uniquement pour manger : on y séduit, on y négocie... En sortant de ce cadre, précieux mais fossilisant, je peux à nouveau apporter autre chose à la cuisine : travailler de nouvelles techniques, amener les gens à cuisiner autrement chez eux, échanger beaucoup plus. Notre grand défi, c'est de pouvoir raconter des histoires... Ici, on nourrit le corps, mais aussi l'esprit. On a imaginé ce lieu pour continuer, mais autrement.* »

“Un restaurant, ce n'est pas que de la bouffe”

Clients cherchant de la souplesse, cuisiniers en quête de liberté : avec l'essor de la livraison (+ 20 % depuis trois ans, soit 160 millions de repas en 2018) (1), voilà de quoi finir de mettre à mal le modèle des restaurants traditionnels, les commissions des plates-formes de livraison (qui au passage ne se privent pas d'exploiter leurs livreurs) réduisant un peu plus les marges du secteur. Comme les Etats-Unis et l'Australie, Paris héberge aussi des « dark kitchen » ou « ghost restaurants », cuisines centrales non ouvertes au public.

Blend , spécialiste du burger, a ainsi ouvert, en plus de ses établissements, deux cuisines réservées aux livraisons dans Paris et entend se développer ainsi dans les grandes villes françaises. « *Je ne crois pas pour autant que ce soit fini pour le restaurant, conclut avec malice Alberto Herraiz. Il est juste en plein changement. Et surtout, il ne faut pas oublier qu'un restaurant, ce n'est pas que de la bouffe ! C'est le service, le geste, le cérémonial, un tout qu'il faudrait pouvoir classer comme un monument, en tant que lieu de culture. Si Malraux disait que chacun a son musée, je persiste à penser que chacun a son restaurant.* »

(1) Source : bilan annuel pour la restauration hors domicile du NPD Group.



**- PROFESSION -**

**OUVERTURE** — **SUR LE FEU**

# FOR THE LOVE OF FOOD

## PÉPINIÈRE DE TALENTS



Trois chefs, trois menus exclusifs à prix fixe pour une tablée de 35 personnes, renouvelés chaque mois : voici le concept de For the Love of Food, le nouvel incubateur pour jeunes talents du Marais, qui ouvrira le 26 septembre.

Table d'hôtes new age, For the Love of Food organise ses menus autour de thèmes mensuels : en septembre, ce sera les trois cuisines classées au patrimoine immatériel de l'humanité (France, Mexique et Japon). Les chefs participants au projet sont sélectionnés par les deux fondateurs, Todd Hartwell et Olivier Nizet, et deux personnes extérieures, issues du monde de la restauration. Profil recherché ? Des cuisiniers qui ont envie de laisser libre cours à leur créativité et se tester en solo, des amateurs aux seconds de cuisine. Tout le monde est le bienvenu, tant que le cahier des charges est respecté : proposer un menu spécifique qui respecte la marge brute minimum exigée, qui tire son inspiration d'un pays ou d'une région et respecte les engagements de For the Love of Food. Les chefs travailleront en tant que bénévoles trois jours par semaine et assureront quatre services par jour. Ils ne paieront ni les locaux, ni le matériel et les matières premières : l'ensemble est pris en charge par l'incubateur. Les clients noteront et commenteront les menus et les recettes proposées. Les trois meilleurs chefs gagneront un prix d'une valeur pouvant aller jusqu'à 8 000 euros. Outre ce concours, la marge brute sera partagée entre eux si le taux de remplissage dépasse 57 %. Situé

pour l'instant dans des locaux provisoires, For the Love of Food migrera ensuite vers un emplacement propre, après une phase test de six mois. « *À terme, on envisage de créer une franchise* », explique Todd Hartwell. ●

ZOÉ BESLE

### Todd Hartwell et Olivier Nizet

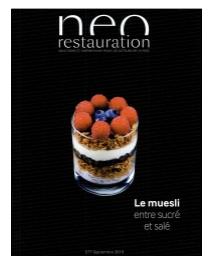
Todd Hartwell était financier dans le vin de luxe, tandis qu'Olivier Nizet officiait comme photographe. Les deux hommes se sont trouvés autour de leur passion commune pour la cuisine ; c'est d'ailleurs sa recette du bœuf bourguignon qui a aidé le Canadien Todd Hartwell à passer l'entretien de naturalisation française en 2005 ! Les deux acolytes ont eu l'idée de leur incubateur pour chefs aux États-Unis, où ils ont visité de nombreuses cuisines partagées. Le duo mise sur des produits locaux et de qualité : ils ont d'ores et déjà obtenu leur carte d'acheteur pour Rungis.

### Carte sur table

- Places assises : **35**
- Effectif : **3** chefs par mois + les fondateurs + un plongeur et une personne en salle
- Ouverture : **12 h-14 h 30/19 h-23 h** : jeudi, vendredi et samedi, puis vendredi, samedi, dimanche à partir d'octobre
- Couverts : **35** par service, **4** services par jour
- Formule : le midi, **24 €**, entrée-plat-dessert, le soir, **38 €**, deux entrées-plat-dessert-café. Service à table uniquement le soir
- Vin : de **25 à 35 €** la bouteille
- Champagne : Marcel Deheures & Fils.
- Café : Partisan Café (Paris 3<sup>e</sup>)
- Réservation obligatoire, ouverte dès le 2 septembre

### Coordonnées :

80, rue des Tournelles, Paris 3<sup>e</sup>  
 • 06 16 99 32 84  
 • [www.fortheloveoffood.paris](http://www.fortheloveoffood.paris)  
 • [contact@fortheloveoffood.paris](mailto:contact@fortheloveoffood.paris)



©DR

## FOR THE LOVE OF FOOD Incubateur de talents

For the Love of Food ouvrira ses portes à deux pas de la place des Vosges, à Paris, le 26 septembre prochain. Un lieu unique, incubateur, destiné à servir de tremplin aux étoilés de demain. À l'origine de ce projet: Todd Hartwell et Olivier Nizet. Leur objectif: offrir aux chefs en herbe la possibilité de faire découvrir leur cuisine. Pendant un mois, trois menus uniques seront proposés par trois

chefs. Saisonnalité, sourcing, prix constants, anti-gaspillage et fraîcheur des produits sont les cinq maîtres mots de la maison. Pour être sélectionnés, les chefs devront présenter à un jury de quatre professionnels une cuisine vivante et ludique. Pas besoin de mettre la main à la poche: les fourneaux seront loués par Todd et Olivier, qui prendront aussi en charge l'achat des matières premières. À la fin du repas, chaque invité notera le menu. Au printemps prochain, les trois meilleurs chefs gagneront un prix d'une valeur pouvant aller jusqu'à 8 000 €. For The Love of Food continuera de soutenir les chefs en herbe. Les plus talentueux bénéficieront de cours de gestion pour ouvrir leur propre restaurant. **E. B.**

## For the Love of Food, un lieu unique au cœur du Marais à Paris



Olivier Nizet et Todd Hartwell.

À la fois incubateur pour chefs en herbe et communauté pour gastronomes curieux, cette table d'hôtes originale dépasse les frontières pour livrer une cuisine militante, généreuse, métissée et de saison .

Avec leur projet, **Todd Hartwell** et **Olivier Nizet** n'ont qu'une seule obsession : donner la possibilité aux talents de faire découvrir leur cuisine, sans frais.

Pendant un mois, trois menus uniques, à la fois respectueux des engagements de For the Love of Food (saisonnalité, sourcing, prix constants, antigaspillage et fraîcheur des produits) et centrés sur un pays ou une région du monde, seront proposés par trois chefs différents. À la fin du repas, chaque invité notera la présentation, les saveurs et l'originalité du menu.

Que l'on soit **second de cuisine** ou amateur, tout le monde peut se lancer dans cette aventure. Pour être sélectionnés, il faut faire preuve d'originalité et présenter à un jury de quatre professionnels une cuisine vivante et ludique.

Au printemps prochain, les trois meilleurs chefs gagneront un prix d'une valeur pouvant aller jusqu'à 8000 euros. Un vrai filet de sécurité pour ceux qui ne se sentent pas encore capables de voler de leurs propres ailes et préfèrent tester leurs recettes avant d'ouvrir leur première adresse. D'autant que For the Love of Food continuera de soutenir les chefs : les plus talentueux auront accès à des cours de gestion pour enfin ouvrir leur propre restaurant.

tokster.com  
Pays : France  
Dynamisme : 18



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

## For The Love of Food, tremplin et table d'hôtes

Visuel indisponible

De gauche à droite, Todd Hartwell et Olivier Nizet, les fondateurs de [For the Love of Food](#).

### INCUBATEUR

C'est un [restaurant](#) éphémère d'un nouveau genre qui ouvre pour six mois [rue des Tournelles](#) à Paris. Baptisé [For the Love of Food](#) il prend la forme d'une grande table d'hôtes de 35 personnes où prendront place simultanément les convives de trois cuisiniers différents, trois jours par semaine. Chacun d'eux pouvant accueillir une douzaine de clients au maximum. Car en plus d'être un [restaurant](#), ce tout nouveau concept est un [incubateur](#) pour [chefs](#) en herbe créé par un duo passionné de gastronomie : Todd Hartwell, ancien directeur financier dans le vin et le luxe, et Olivier Nizet, photographe. Le but est de donner la possibilité à des talents, qu'ils soient seconds de cuisine ou amateurs passionnés, de faire découvrir leur cuisine et de faire leurs armes de [chef](#). Ces derniers, sélectionnés par un jury de quatre professionnels, s'engagent à respecter saisonnalité, sourcing de qualité, prix constant des menus et anti-gaspillage. Et à l'utiliser que des produits frais.

### Résidence 100 % féminine

[For the Love of Food](#) finance les locaux, le matériel et les matières premières, à partir d'un certain seuil de remplissage, les talents touchent un pourcentage des recettes. À la fin du repas chaque client note la présentation, les saveurs et l'originalité du [menu](#). Au printemps prochain les trois meilleurs chefs gagneront le grand prix pouvant aller jusqu'à 8 000 €. La première résidence lancée le 26 septembre aura la particularité d'être entièrement féminine : Evelyne Farkas (France), Laetitia Vizzacchero (Italie) et Rebecca Lockwood (Brésil) proposent du jeudi au samedi entrée-plat-dessert pour moins de 25 €. Avec des propositions inspirées de leur culture comme le mi-cuit de thon et crevettes au jus corsé et épicé, salicorne et légumes fondants, le ceviche et crackers de tapioca ou encore le dos de cabillaud rôti au beurre infusé à la sauge carottes arc-en-ciel confites. La réservation pour le déjeuner ou le dîner s'effectue en ligne sur le site de [For the Love of Food](#).



## For the Love of Food ouvre le 26 septembre avec 3 femmes cheffes



Réduire la taille de la police Augmenter la taille de la police Taille du texte Imprimer cette page Envoyer par mail  
3 femmes cheffes pour donner le ton de l'[incubateur For the Love of Food](#)

Partager la publication « [For the Love of Food](#) Paris...Pour l'amour de la cuisine mais pas que ! »

### **[For the Love of Food, incubateur pour chef\(fe\)s](#)**

1er incubateur pour chef(fe)s et gastronomes curieux(se), [For the Love of Food](#), qui ouvrira ses portes le 26 septembre prochain, donne le ton à sa toute 1ère résidence : des femmes rien que des femmes !

### **[For the Love of Food, c'est quoi ?](#)**

C'est au coeur du Marais, à deux pas de la place des Vosges, qu'ouvrira le 26 septembre «[For the Love of Food](#)», un lieu unique en son genre. À la fois [incubateur pour chefs](#) en herbe et communauté pour gastronomes curieux, cette table d'hôtes originale dépassera les frontières pour livrer une cuisine militante, généreuse, métissée et de saison. Un véritable tremplin pour les [chefs](#) étoilés de demain.

Avec leur projet, [Todd Hartwell](#) et Olivier Nizet n'ont qu'une seule obsession : donner la possibilité à de jeunes talents de faire découvrir leur cuisine. Le principe ? Pendant un mois, trois [menus](#) uniques, à la fois respectueux des engagements de [For The Love of Food](#) et centrés sur un pays ou une région du monde, seront proposés par trois chefs différents. Saisonnalité, sourcing, prix constants, anti-gaspillage et fraîcheur



des produits seront les cinq maîtres mots de la maison. Quand toutes les cases seront cochées, les chefs pourront laisser s'exprimer leur créativité : ils auront carte blanche.

Video : <http://www.magazine-exquis.com/for-the-love-of-food-paris>

### **For the Love of Food, les fondateurs ?**

Todd Hartwell est canadien. Son ancienne vie de directeur financier dans le vin et le luxe, notamment au sein du groupe LVMH, l'a poussé à habiter aux quatre coins du monde. Chacun de ses voyages a été dessiné par sa passion pour la cuisine et son envie de découvrir la nourriture locale. Il faut dire que la gastronomie a toujours été sa façon à lui de s'exprimer. En 2005, c'est même sa recette du boeuf bourguignon partagée lors d'un entretien pour sa naturalisation qui l'aide à obtenir la nationalité française.

Olivier Nizet est américain. Né d'une mère suisse et d'un père belge, il a grandi sur la côte Ouest dans un joyeux bouillon de culture. L'influence de la cuisine californienne est très forte chez lui et Olivier met un point d'honneur à respecter la saisonnalité des produits. À l'inverse de Todd qui suit les recettes à la lettre, ce jeune foodie fonctionne à l'instinct. Pendant plusieurs années, il a même préparé tous les repas de la table d'hôtes de son père à Lussac Saint-Émilion. Une expérience qui lui permet désormais d'aborder la cuisine en toute sérénité.



### **For the Love of Food, c'est qui les chefs ?**

Que l'on soit second de cuisine ou que l'on reçoive régulièrement des tablées de copains à la maison, on peut tous se lancer dans cette aventure. For The Love of Food est un incubateur de chefs et un véritable tremplin pour les nouveaux talents de la gastronomie. Pour être sélectionnés, les chefs en herbe devront faire preuve d'originalité et présenter à un jury de 4 professionnels une cuisine vivante et ludique. Ensuite, pas besoin de mettre la main à la poche : les fourneaux seront loués par Todd et Olivier qui prendront aussi en charge l'achat des matières premières. Et à partir d'un seuil minimum de remplissage, les talents toucheront un pourcentage des recettes. En contrepartie, leur temps consacré au projet sera bénévole.

À la fin du repas, chaque invité notera la présentation, les saveurs et l'originalité du menu. Au printemps prochain, les trois meilleurs chefs gagneront un prix d'une valeur pouvant aller jusqu'à 8000 euros. Un vrai filet de sécurité pour ceux qui ne se sentent pas encore capables de voler de leurs propres ailes et préfèrent tester leurs recettes avant d'ouvrir leur première adresse. D'autant que For The Love of Food continuera de soutenir ses poulains après la fin de leur résidence : les plus talentueux auront accès à des cours de gestion pour enfin ouvrir leur propre restaurant.



#### **For the Love of Food, 3 femmes cheffes en résidence à partir du 26 septembre**

Cheffes et grandes passionnées de cuisine, pendant un mois, Evelyne Farkas (France), Laetitia Vizzacchero (Italie) et Rebecca Lockwood (Brésil) vont faire bouger les lignes de la gastronomie en faisant preuve de génie et de créativité avec un grand "F". Inspirée chacune par la richesse de leur patrimoine culturel, ces 3 cheffes proposeront toutes, du jeudi au samedi, un menu signature complet mêlant saveurs, textures et origine du goût. Mises à l'honneur de cette 1ère résidence, ces trois personnalités au féminin auront un seul et même objectif : ravir les futurs "food lovers" avec des plats étonnantes et savoureux et espérer ainsi remporter le grand

<https://www.yonder.fr/gastronomie/restaurants/les-nouveaux-restaurants-les-plus-attendus-rentrée-automne-2019>



ACCUEIL NEWS HÔTELS DESTINATIONS GASTRONOMIE (CITY)GUIDES LES TOPS

## PARIS : LES NOUVEAUX RESTAURANTS LES PLUS ATTENDUS DE LA RENTRÉE

*La rentrée et l'automne sont traditionnellement les périodes les plus fastes de l'année pour la scène gastronomique parisienne. Nouveaux concepts, tables d'auteurs ou restaurants de grands chefs, on fait le point sur toutes les ouvertures les plus attendues du moment.*

- **For the Love of Food** (Paris 3<sup>ème</sup>) : décrit comme le premier « *incubateur pour chefs en herbe* », For the Love of Food ouvrira ses portes fin septembre en limite du Marais et du Haut-Marais avec un concept prometteur. Chaque mois, trois jeunes chefs seront invités à faire découvrir leurs créations à 35 « *gastronomes curieux* » réunis autour d'une grande table partagée. Voyage dans l'assiette (de nombreux pays seront à l'honneur), cuisine ouverte et additions raisonnables (20 et 24€ au déjeuner, 38€ le soir pour 2 entrées, plat, dessert au café) devraient convaincre un public en quête de nouvelles expériences.

*Ouverture le 26 septembre 2019 au 80 rue de Tournelle.*

<https://www.sortiraparis.com/hotel-restaurant/restaurant/articles/195056-for-the-love-of-food-le-premier-restaurant-incubateur-de-chefs-a-paris>

The screenshot shows the header of the Sortir à Paris website. At the top left are language icons for French (blue) and English (Union Jack). Below them is a search bar with the placeholder "Rechercher sur le site" and a magnifying glass icon. To the right of the search bar are three red circular icons representing calendar, TV, and microphone. The main logo "SORTIR À PARIS.COM" is prominently displayed in red, with a stylized Eiffel Tower graphic integrated into the letter "A". Below the logo, the text "1<sup>er</sup> city guide en Ile de France" is written in a smaller font. A navigation menu below the logo includes "RESTAURANT" (highlighted in red), "HÔTEL", and "CAFÉ/TEA TIME".

Accueil > Food & Drink > Restaurant  
> For the Love of Food : le premier restaurant incubateur de chefs à Paris

## FOR THE LOVE OF FOOD : LE PREMIER RESTAURANT INCUBATEUR DE CHEFS À PARIS



**Envie de vivre une nouvelle expérience gourmande à la fois originale et innovante ? Alors découvrez dès le 26 septembre 2019, For the Love of Food, décrit comme le premier restaurant incubateur de Chefs dans la capitale !**

Qu'on se le dise, les innovations en matière d'expériences culinaires ne manquent pas à Paris. Capitale de la gastronomie, la ville lumière se devait d'accueillir le **premier restaurant incubateur de Chefs** !

C'est chose faite puisque **For the Love of Food** ouvrira ses portes au cœur du Marais à compter du 26 septembre 2019.

Le concept ? Pendant un mois, trois chefs différents du restaurant proposeront trois menus uniques, « à la fois respectueux des engagements de For The Love of Food et centrés sur un pays ou une région du monde ». Les chefs devront impérativement respecter la saisonnalité, le sourcing, les prix constants, l'anti-gaspillage et la fraîcheur des produits.

## À lire aussi

- [Le top des nouveaux restaurants de la rentrée 2019 à Paris](#)
- [Bons plans de la semaine du 9 au 15 septembre 2019 à Paris](#)
- [Que faire à Paris en septembre 2019 ?](#)

À la fin du repas, chaque invité devra alors noter la présentation, les saveurs et l'originalité du menu. Au printemps prochain, les trois meilleurs chefs gagneront un prix d'une valeur pouvant aller jusqu'à 8000 euros.

Que vous soyez second de cuisine ou chef en herbe, **For The Love of Food** s'annonce être un véritable tremplin pour les nouveaux talents de la gastronomie qui souhaitent tester leurs recettes avant d'ouvrir leur première adresse.

Pour avoir la chance d'intégrer cette future table d'hôtes originale, pensée par **Todd Hartwell** et **Olivier Nizet**, les chefs en herbe devront cependant faire preuve d'originalité et présenter à un jury de quatre professionnels une cuisine vivante et ludique.

**Par ici** pour rejoindre l'équipe de **For The Love of Food** ou bien pour réserver (à partir du 2 septembre) une table et déguster les plats de ces futurs chefs !

Référez-vous à l'événement, votre établissement, ou « Boostez » votre publication en cliquant [ici](#). Captivez de nouveaux clients grâce à l'offre média sur les sorties la plus efficace à Paris, cliquez [ici](#).

Caroline J.

Dernière modification le 16 juillet 2019

## INFORMATIONS PRATIQUES

### LIEU

For the Love of Food  
80 Rue des Tournelles  
75003 Paris 3

### SITE OFFICIEL

[www.fortheloveoffood.paris](http://www.fortheloveoffood.paris)

### RÉSERVATIONS

[www.fortheloveoffood.paris](http://www.fortheloveoffood.paris)

### PLUS D'INFORMATION

Ouverture prévue le 26 septembre 2019  
Réservations dès le 2 septembre 2019

Mots-clé : paris, nouveau restaurant, table d'hôtes, restaurant original, 2019, septembre 2019, For The Love of Food, Restaurant incubateur, Todd Hartwell, Olivier Nizet, Chefs en herbe, Futur Chef



<https://parissecret.com/que-faire-a-paris-en-septembre-2019-les-meilleures-activites-de-la-rentree-ici/>

PARIS SECRET

À FAIRE

**27- For the love of food : le premier restaurant incubateur de chefs ouvre à Paris en septembre : lancement le 26 septembre dans le Marais**



Restaurant - Incubateur





## | For the Love of Food : un incubateur de chefs ouvre à Paris

30 lect

PAR ADELINE DANS 9 SEPTEMBRE, 2019

GASTRONOMIE, INSOLITE, L'ACTU DES CHEFS, RESTAURATION

C'est au cœur du Marais, pas très loin de la place des Vosges, qu'ouvrira **For the Love of Food**. Ce lieu unique est à la fois le premier incubateur pour les chefs et un restaurant pour les amateurs de bonne gastronomie. Le début de l'aventure est programmé pour le 26 septembre 2019

**For the Love of Food : donner la possibilité aux jeunes talents de faire découvrir leur cuisine**

Tout droit sortie de la tête de Todd Hartwell et Olivier Nizet, **For the Love of Food** est le premier **incubateur-restaurant** de la capitale. L'objectif de ce duo nord-américain, donner la possibilité à de jeunes talents de faire découvrir leur cuisine.



Cet incubateur unique en son genre est ouvert à la fois aux amateurs comme aux professionnels. Pour participer, les candidats doivent avant tout posséder un **esprit d'entrepreneur** et avoir le sens du **goût** et de l'**originalité**.

### **For the Love of Food : comment ça fonctionne ?**

Pour être sélectionnés et faire partie de l'aventure **For the Love of Food**, les chefs en herbe devront faire preuve d'originalité et présenter à un **jury de 4 professionnels** une **cuisine vivante et ludique**.



Une fois la sélection réalisée, l'incubateur accueillera chaque mois, **3 chefs débutants** dans ses cuisines du marais. Ces nouveaux talents devront cuisiner **12 couverts** chacun et par service, et ça, trois fois par semaine. En contrepartie, **For the Love of Food** leur fournira les **équipements**, les **matières premières** et le **personnel** nécessaire au bon fonctionnement du restaurant.

À la fin du repas, les clients attribueront une note sur la **présentation**, les **saveurs** et l'**originalité** des menus proposés.

Au bout de 6 mois, les 3 meilleurs chefs ayant récolté le plus de notes favorables de la part des clients gagneront un prix pouvant aller **8 000 euros**.

Cette aventure est une réelle chance pour ceux qui ne se sentent pas encore capables de voler de leurs propres ailes. C'est également un excellent moyen pour les chefs, de **tester leur future carte** avant l'ouverture de leur premier établissement.

*Pour les gastronomes, vous pouvez d'ores et déjà réserver votre table ! Votre menu vous coûtera entre 19 et 36 € selon votre sélection.*



## Incubateurs ou pépinières... Ces restaurants qui font tourner les chefs



Les adresses qui accueillent des cuisiniers en résidence se multiplient dans la gastronomie. Entre pépinières de cuisiniers et refuges pour jeunes chefs nomades, petit tour d'horizon de ces lieux où s'invente aussi une nouvelle forme de restauration.

Elles s'appellent Rebecca Lockwood, Laetizia Vizzacchero et Evelyne Farkas... Inconnues du grand public, leur noms ne sont pas non plus dans les radars des guides gastronomiques. Mais ces trois passionnées de cuisine s'apprêtent à essuyer les plâtres et les casseroles toutes neuves d'un restaurant d'un genre singulier, qui ouvre ses portes le 26 septembre dans le Marais, et dont elles seront les têtes d'affiche... pour un mois.

Cuistots amateurs ou seconds de cuisine

Baptisé For the love of food, ce lieu atypique se veut un tremplin pour des cuisiniers qui s'y relaieront au gré d'une programmation thématique (après les femmes chefs, ce sera au tour des « gastronomies classées au patrimoine de l'Unesco » – France, Japon, Mexique –, puis de la cuisine des réfugiés – Tibet, Afghanistan, Syrie...). Cuistots amateurs ou seconds de cuisine pourront se faire la main avec un équipement professionnel, face à des vrais clients, 30 couverts par service.



Todd Hartwell et Olivier Nizet, à l'origine du projet, expliquent en avoir eu l'idée « *en visitant des cuisines partagées à San Francisco, qui servent à alimenter des food trucks, des traiteurs ou des petits cafés. Nous avons eu envie de décliner ce principe en mettant une cuisine professionnelle à disposition de jeunes talents.* » Pour ces deux reconvertis – le premier était cadre financier chez un géant du luxe, l'autre travaillait dans la communication –, qui ont d'abord rêvé d'un food truck, l'idée était d'imaginer un restaurant « *autrement* », « *qui ne soit pas une activité à plein temps où on perde notre vie.* »

“Donner leur chance à un maximum de gens”

Avec cet « incubateur », ils entendent « *donner leur chance à un maximum de gens* », et les accompagner ensuite dans leur installation, via un système de bourse. Les clients seront invités à « *noter leur repas* » et, dans six mois, les trois chefs les plus plébiscités recevront un prix pouvant aller « *jusqu'à 8000 euros* », assorti de cours de gestion et de marketing.

Pour les clients, c'est la perspective d'une programmation renouvelée régulièrement. « *Un peu comme dans la mode, faire vivre un lieu où l'offre change tout le temps, à la manière d'un Zara de la restauration* » avancent les deux fondateurs. Pour mieux raviver l'appétit du public dans un univers hautement concurrentiel.

Faire valser les (futurs) talents dans un même lieu : une idée qui fleurit depuis quelques années à Paris, Londres (Carroussel) ou New York (le Chef's club), où ont éclos des résidences de chefs. Entre pépinière de cuisiniers et refuge pour jeunes chefs nomades, petit tour d'horizon de ces lieux où s'invente aussi une nouvelle forme de restauration.

## Les défricheurs : Fulgurances

**Où ?** 10, rue Alexandre Dumas, Paris 11e

**Qui ?** Sophie Cornibert, Hugo Hivernat et Rebecca Asthalter, déjà rodés à l'organisation d'événements dans l'univers de la gastronomie. Après avoir imaginé « Les seconds seront les premiers », des dîners éphémères destinés à sortir de l'ombre les bras droits de chefs renommés du monde entier, ils décident en 2015 de péréniser leur concept en ouvrant Fulgurances, toute première résidence de chefs à Paris.

**Quoi ?** Un restaurant de 36 couverts où les cuisiniers changent tous les six mois. En quatre ans, s'y sont déjà succédés 12 chefs – 5 femmes et 7 hommes, presque la parité dans un univers encore trop masculin. « *On a créé un lieu assez sobre pour que chaque chef résident puisse y écrire son histoire. On gère les contingences matérielles, l'administratif, la gestion, et le cuisinier peut ainsi se concentrer sur sa création* », détaille Sophie Cornibert. Fulgurances devrait se décliner au printemps prochain en version new-yorkaise, avec l'ouverture d'une adresse à Brooklyn.

**Le casting :** On a pu y apprécier la cuisine de Chloé Charles (ex-seconde de Bertrand Grébaut chez Septime), Céline Pham, Tamir Nahmias (venu de chez Frenchie) ou encore Sam Miller (débarqué des cuisines du Noma, à Copenhague). Une affiche hautement cosmopolite de cuisiniers aux styles très variés, mais partageant « *une forme d'exigence, un goût pour la créativité, l'audace* » .

Des talents en germe dénichés à San Francisco, Londres, Lima ou Mexico grâce aux papilles voyageuses du trio fondateur, toujours à l'affût des talents de demain. Une liste alimentée aussi par le bouche à oreille et les recommandations de chefs : « *On a de très bons indicis* » avoue Sophie Cornibert.



**La philosophie :** « Offrir aux chefs un espace d'expression pour leur permettre d'affirmer leur style avant de faire le grand saut de l'ouverture d'un restaurant. Notre rôle est de leur donner de la vigueur comme un tuteur dans une pépinière. On les guide, un peu comme des directeurs artistiques, on les conseille, on est leurs complices, comme un agent qui connaît aussi les goûts du public... On accompagne la création, tout en assurant une forme de cohérence à notre lieu, une ligne éditoriale. Pour nos clients comme pour nous, c'est une forme de voyage immobile, au travers des changements de chefs » explique Sophie Cornibert.

## Les reconvertis : Les Résidents

**Où ?** 78, Rue de Lévis, Paris 17e.

**Qui ?** Caroline et Gauthier Moncel, venus de la com' et du marketing, qui se sont lancés dans la restauration il y a dix ans après un CAP chez Ferrandi. Il y a deux ans, fatigués par le rythme trépidant des services, ils décident de « passer à autre chose » et de transformer les Grandes Bouches, le restaurant où ils officiaient ensemble en salle et en cuisine, pour donner carte blanche à des chefs en devenir.

**Quoi ?** Les Résidents, une salle de 40 couverts et une cuisine qui a déjà accueilli une douzaine de pensionnaires. Certains sont restés un mois et demi, d'autres six mois. « L'idéal, c'est quatre mois, ça laisse au chef le temps de s'installer et aux clients celui de revenir » analyse Caroline Moncel, la maîtresse des lieux.

**Le casting :** Des jeunes cuisiniers qui ont déjà été seconds ou chefs exécutifs. « On essaie de varier les profils. Notre résident actuel, Aurélien Lasjulliarias, a eu un parcours classique, formé chez des MOF ou dans des palaces, et propose une cuisine française assez traditionnelle avec des twists modernes. Avant lui, on a accueilli une Italienne, un Béarnais, une Taiwanaise, ou une Sud-Africaine, Kirsten Shaw, passée par les cuisines de Dominique Crenn, cheffe trois-étoiles à San Francisco. »

**La philosophie :** « Nos clients nous décrivent comme une "Villa Médicis" de la cuisine. On essaie de coacher les chefs pour qu'ils donnent le meilleur d'eux-même, tout en leur montrant l'envers du décor, les aspects techniques, la gestion des stocks, des coûts, des commandes. Ils conçoivent leur carte comme ils veulent mais doivent respecter le ratio, le prix que nous avons fixé pour les menus du déjeuner et du dîner qui restent le même d'un résident à l'autre. »

## L'éphémère : Tontine (le restaurant du perchoir)

**Où ?** 14, rue Crespin du Gast, Paris 20e.

**Qui ?** Julien Pham, créateur de l'agence événementielle Phamily First, et sa sœur Céline Pham, cuisinière indépendante passée par les fleurons de la bistronomie parisienne (Septime, Saturne).

**Quoi ?** Un restaurant éphémère hébergé par le Perchoir, bar très « hype », niché au 6e étage d'un immeuble de Ménilmontant. Les chefs résidents s'y succèdent, pour deux semaines ou une soirée, dans un turnover répondant au maître mot de Julien Pham : « S'amuser ». Ouvert en avril, Tontine fermera ses portes fin



[Visualiser l'article](#)

décembre à Paris mais devrait poursuivre sa vie à l'étranger, sans doute aux Etats-Unis et pourquoi pas, plus tard, à Hô Chi Minh-Ville.

**Le casting :** A l'instinct, au gré des rencontres, des recommandations, et aussi de l'envie de « faire découvrir des cuisines que l'on n'a pas forcément la possibilité de goûter à Paris » explique Julien Pham. « On met en avant des chefs parisiens qui n'ont pas encore eu le courage de se lancer en ouvrant leur propre adresse, mais aussi des chefs étrangers qu'on admire et qui apportent quelque chose de nouveau. » Dernier exemple en date, Emmanuel Peña, chef de la Taqueria El Nopal, qui associé à son comparse Chuy Villareal, débarqué de Monterrey, a démontré que la cuisine mexicaine ne se limitait pas aux tacos.

**La philosophie :** « La tontine, c'est un système de banque communautaire, que ma mère et ma grand-mère ont toujours utilisé au sein de la communauté vietnamienne du Val-d'Oise, et qui fonctionne hors du système des banques traditionnelles. De la même manière, nous ne sommes pas régis par les codes du restaurant mais nous sommes un vrai restaurant. Comme pour une ouverture, on a créé une identité visuelle, une décoration, mais la cuisine, elle, change en permanence. On se serait ennuyé à refaire tous les jours la même chose pendant huit mois et demi. Toutes les deux semaines, on rebat les cartes. »

### Les nomades : Le Chardon

**Où ?** 37, rue des Arènes, Arles (13)

**Qui ?** La sommelière Laura Vidal et le cuisinier Harry Cummins, qui se sont d'abord illustrés avec le Paris Pop up, un restaurant éphémère et nomade qu'ils ont fait voyager dans le monde entier. En 2016, rejoints par Julia Mitton, ils décident de « retourner la médaille en ouvrant un lieu où accueillir des chefs voyageurs. »

**Quoi ?** Le Chardon, à Arles, 30 couverts en salle et 10 en terrasse, ouvert de mars à fin octobre, et hébergeant des cuisiniers en résidence pour des séjours de deux mois en moyenne.

**Le casting :** En quatre ans, une vingtaine de chefs se sont frottés au Chardon, venus au gré des rencontres, du bouche à oreille et du réseau tissé au fil des voyages, « comme un grand network de la cuisine ». Avec un fil conducteur : « une approche de la cuisine passionnée et décomplexée, le respect du produit et de la saisonnalité », détaille Laura Vidal.

**La philosophie :** « On se voit comme des accompagnateurs, on offre aux jeunes cuisiniers un terrain de jeu pour pratiquer, voir si ça leur plaît vraiment. Parce qu'une fois qu'on se lance, c'est dur de rebrousser chemin. Pour nous, l'expérience est très enrichissante car elle renouvelle en permanence le regard que nous avons sur cette région, la Camargue, ses ressources, à travers la manière dont ces chefs appréhendent le marché, découvrent de nouveaux producteurs... Comme une programmation artistique qui change tout le temps, ça renouvelle aussi l'intérêt du public dans une époque où tout le monde est en déficit d'attention. Du côté des chefs aussi, il y a un désir de mobilité. De plus en plus de jeunes cuisiniers veulent voyager, ne plus s'ancrent quelque part. Ce zapping et cette absence d'attachement, qui correspondent à notre culture actuelle, se reflètent beaucoup dans l'univers de la restauration. »



## Expo Degas, futur amoureux et midnight ramen... nos idées sorties de la semaine

AGENDA - On ne se laisse point déborder par la rentrée... et on s'accorde du temps pour soi. Nos suggestions de sorties en ce tout début d'automne.

**1/ Se faire des midnight ramen** . Afin de satisfaire les noctambules, de plus en plus de restaurants au Japon proposent un troisième service (après 22h30) avec un plat unique, le plus souvent des ramen (nouilles servies dans un bouillon goûtu). Après New York et Chicago, le concept débarque en France dans 13 adresses parisiennes. Comptez 20 € pour un amuse-bouche, un plat unique, un dessert et une bière. Opération Bouillon de minuit (sur réservation) avec le Fooding et Asahi, le vendredi et samedi soir jusqu'au 26 octobre.

**2/ Admirer les danseuses de l'Opéra peintes par Degas** . Si c'est au musée d'Orsay qu'il faut se rendre pour découvrir cette exposition événement, c'est aussi l'Opéra de Paris que l'on visitera grâce à Edgar Degas (1834-1917). Passionné par ce lieu de spectacle, le peintre affiche sur ses toiles, danseuses, chanteurs, musiciens de l'orchestre et spectateurs... Soit "un microcosme aux infinies possibilités, qui permet toutes les expérimentations : multiplicité des points de vue, contraste des éclairages, étude du mouvement et de la vérité du geste". Tout un programme. *Degas à l'Opéra* , jusqu'au 19 janvier 2020.

**3/ Soutenir trois femmes cheffes** . Rendez-vous à partir du 26 septembre chez *For the Love of Food* , le premier incubateur pour chef(fe)s. Le concept ? Permettre aux chefs en résidence de remporter une dotation pouvant aller jusqu'à 8 000 €, des cours de gestion, d'administration... et en prime, l'opportunité d'ouvrir leur restaurant. Si la première cession met en avant des cheffes japonais, français et mexicain, la seconde (en octobre) aura pour thème les femmes cheffes (Rebecca Lockwood, Laetitia Vizzacchero et Évelyne Farkas) et la troisième des chefs réfugiés. Du jeudi au samedi, menu signature entrée-plat-dessert à 25 €. *80, rue des Tournelles, Paris 3e* .

**4/ Anticiper le devenir de notre vie amoureuse et sexuelle** . A quelles évolutions faut-il s'attendre dans nos vies intimes et personnelles ? Réponses avec une quarantaine d'artistes internationaux, qui proposent leur vision prospective de l'amour et la sexualité. *"Critique, poétique ou cryptique, chacune des œuvres aborde l'omniprésence de la technologie numérique, la sensualité assistée par ordinateur, la chimie du sentiment ou la robotisation croissante du biotope amoureux"* , raconte notre journaliste Julien Bécourt, qui s'est rendu sur place . *Futures of Love* , jusqu'au 20 octobre aux Magasins généraux, à Pantin (93). Entrée gratuite.

**5/ S'initier à de nouvelles formes de yoga.** Nouvelle saison, nouveaux besoins. Pour vous épanouir en automne, le centre de yoga du Marais Element propose de nouvelles pratiques comme le yoga de la femme (mélant yoga des hormones, yin yoga et exercices pour le visage) ou le kundalini yoga (pour renforcer le système immunitaire et améliorer la qualité du sommeil). Avec l'offre découverte à 10 € le cours, on aurait tort de ne pas essayer ! *7, rue des Guillemites, Paris 4e* .

**6/ Assister aux concerts gratuits de Catherine Ringer et Dido.** À l'occasion du lancement d'Octobre rose, le mois de lutte contre le cancer du sein, l'association 'Le Cancer du Sein, Parlons-en ! a prévu un grand concert caritatif gratuit en plein air. A l'affiche, la Britannique Dido et Catherine Ringer, la célèbre chanteuse des Rita Mitsouko. Mardi 1er octobre à 20h30 à la Fontaine du Trocadéro, événement gratuit sur réservation .



[Visualiser l'article](#)

**7/ Investir une coloc' éphémère** . C'est la nouvelle tendance de com' chez les marques d'alcool : ouvrir un lieu temporaire pour se faire connaître. Dernier-né en la matière, l'appartement Sobieski. Gratuit et ouvert à tous, ce grand loft comprendra plusieurs salles : une game room pour se défier lors de tournoi de vodka pong, un karaoké, une fun room avec une baignoire remplie de balles de ping-pong, un photobooth et une after room où se tiendront des DJ Sets au milieu d'une scéno fluo. Du 26 au 28 septembre, de 21h à 5h au 4 rue Rampon, Paris 11e. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

**8/ Clubber sur de l'électro** . Avis aux amateurs, les événements ne manquent pas cette semaine en la matière : la technoparade ce samedi 28 septembre dans les rues de Paris, le festival Paris Electronic Week (du mercredi 25 au dimanche 29 septembre) ou encore la soirée One Night Stands , avec le collectif Radiooooo, au Padaboum le jeudi 3 octobre (5 € l'entrée).



## INFOS

### For the Love of Food, un lieu unique au cœur du Marais à Paris



Olivier Nizet et Todd Hartwell.

À la fois incubateur pour chefs en herbe et communauté pour gastronomes curieux, cette table d'hôtes originale dépasse les frontières pour livrer une cuisine militante, généreuse, métissée et de saison.

Avec leur projet, Todd Hartwell et Olivier Nizet n'ont qu'une seule obsession : donner la possibilité aux talents de faire découvrir leur cuisine, sans frais.

Pendant un mois, trois menus uniques, à la fois respectueux des engagements de *For the Love of Food* (saisonnalité, sourcing, prix constants, anti-gaspillage et fraîcheur des produits) et centrés sur un pays ou une région du monde, seront proposés par trois chefs différents. À la fin du repas, chaque invité notera la présentation,

les saveurs et l'originalité du menu. Que l'on soit second de cuisine ou amateur, tout le monde peut se lancer dans cette aventure. Pour être sélectionnés, il faut faire preuve d'originalité et présenter à un jury de quatre professionnels une cuisine vivante et ludique. Au printemps prochain, les trois meilleurs chefs gagneront un prix d'une valeur pouvant aller jusqu'à 8000 euros. Un vrai filet de sécurité pour ceux qui ne se sentent pas encore capables de voler de leurs propres ailes et préfèrent tester leurs recettes avant d'ouvrir leur première adresse. D'autant que *For the Love of Food* continuera de soutenir les chefs : les plus talentueux auront accès à des cours de gestion pour enfin ouvrir leur propre restaurant.

<https://www.finedininglovers.fr/blog/news-et-tendances/for-the-love-of-food-paris/>

S.PELLEGRINO

# FineDINING ★ LOVERS.

INTERNATIONAL SITE

BLOG RECETTES ÉVÉNEMENTS PHOTOS ON EN PARLE 

 BLOG

NEWS ET TENDANCES

## FOR THE LOVE OF FOOD : UN RESTAURANT INCUBATEUR DE CHEFS À PARIS

PAR ELIDE ACHILLE LE 09 SEPTEMBRE, 2019



PHOTO : FOR THE LOVE OF FOOD

La rentrée 2019 de la gastronomie parisienne sera sous le signe de l'innovation et de la créativité. A compter du **26 septembre** prochain, un nouveau **restaurant incubateur de chefs** ouvrira ses portes **dans le cœur du Marais**, à quelques pas de la place des Vosges.

***For the Love of Food***, nait de la rencontre de deux grands passionnés de cuisine, **Todd Hartwel** et **Olivier Nizet**, et promet de devenir un endroit privilégié où de chefs en herbe pourront tester leur cuisine auprès du grand public.



#### UN TREMPLIN POUR LES NOUVEAUX TALENTS DE LA GASTRONOMIE

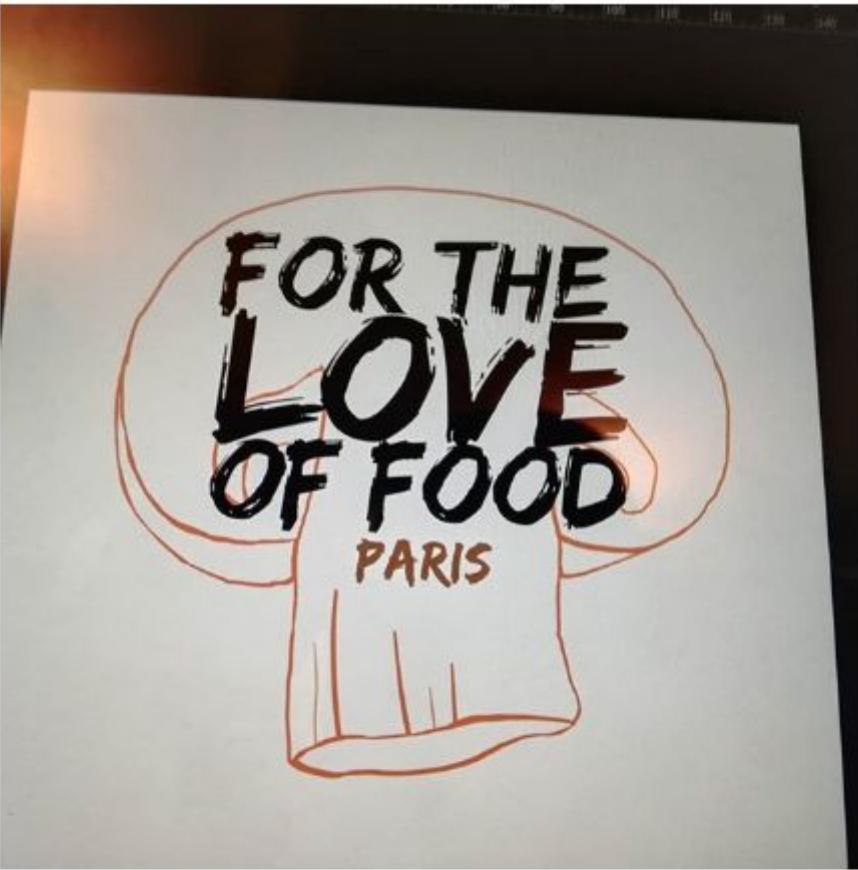
**Comment faire pour devenir un chef *For the Love of Food* ?** Pour pouvoir prendre part à ce projet innovateur, les chefs devront passer une sélection, en faisant preuve de créativité et d'originalité devant un jury de professionnels issus du milieu de l'art culinaire parisien.

**Ensuite, pendant un mois, trois chefs à la fois auront carte blanche pour la réalisation de trois menus uniques**, qui respecteront la saisonnalité, l'anti-gaspillage et la fraîcheur des produits.

À la fin de chaque dégustation, les invités noteront et commenteront les menus d'inspirations différentes et, à la fin des six mois de vie de ce restaurant pop-up, les trois meilleurs chefs gagneront un prix pouvant aller jusqu'à 8000 euros.

 fortheloveoffood.paris  
Paris, France

Voir le profil



Afficher le profil sur Instagram

35 mentions J'aime

Ajouter un commentaire... 

## A TABLE !

A chaque repas, **la table d'hôtes de For the Love of Food accueillera 12 convives** qui pourront découvrir la cuisine des chefs du moment en toute convivialité.

A midi, **deux formules déjeuners** seront proposées (entrée-plat ou plat-dessert autour de **20 euros**, formule entrée-plat-dessert autour de **24 euros**), tandis que **le soir il y aura un menu unique à 38 euros**, composé de deux entrées, un plat, un dessert et un café. On pourra toujours choisir un menu flexitarien ou végétarien.

Alors, si vous êtes un gastronome curieux et vous avez envie de vivre une nouvelle expérience gastronomique inédite, réservez vite votre place sur le site web de *For the Love of Food*.

**Quoi ? For the Love of Food – restaurant incubateur de chefs**

**Où ? 80 rue des Tournelles, Paris 3ème**

**Quand ? À partir du 26 septembre, pendant 6 mois**

**Web**

[Suivez aussi FineDiningLovers sur Facebook](#)

[Elle](#) > [Elle à Table](#) > [Les dossiers de la rédaction](#) > [Dossier de la rédac](#)

# To do eat octobre : fêter le café, faire le tour des meilleurs restaurants, déjeuner éco-friendly, pâtisser naturel...

Publié le 30 septembre 2019 à 18h20

## ON MISE SUR LES CHEF.F.E.S DE DEMAIN



Et si on découvrait en avant-première les plats de celles et ceux qui feront la cuisine de demain ? Telle est la mission de « For the love of food », premier incubateur de chef.f.e.s, qui offre le lieu et l'espace créatif disponible pour ceux qui veulent tester leur carte auprès d'un public de gastronomes, autour d'une grande table, facilitant les échanges. Lancé le 26 septembre, cet événement proposera chaque mois trois menus uniques, trois soirs par semaine, par trois chef.f.e.s différent.e.s (vive la règle de trois !). En octobre, ce sont trois femmes qui seront mises à l'honneur : Evelyne Farkas (France), Laetitia Vizzacchero (Italie) et Rebecca Lockwood (Brésil). L'occasion de s'offrir un voyage gourmand à moindre coût.

#### For the love of food

Au déjeuner, la formule entrée-plat ou plat-dessert : 20€, et la formule entrée-plat-dessert : 24€

Au dîner : menu à 38€ pour deux entrées, un plat, un dessert et un café de chez Partisan  
[www.fortheloveoffood.paris](http://www.fortheloveoffood.paris)

<https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Les-dossiers-de-la-redaction/Dossier-de-la-redac/To-do-eat-octobre#On-mise-sur-les-chef-f-e-s-de-demain>

[https://www.europe1.fr/emissions/laurent-mariotte-vous-accueille-a-la-table-des-bons-vivants/\\_laurent-mariotte-avec-perla-servan-schreber-et-chantal-lauby-3922218](https://www.europe1.fr/emissions/laurent-mariotte-vous-accueille-a-la-table-des-bons-vivants/_laurent-mariotte-avec-perla-servan-schreber-et-chantal-lauby-3922218)



ACCUEIL / LA TABLE DES BONS VIVANTS / 28/09/2019

## Laurent Mariotte avec Perla Servan-Schreber et Chantal Lauby

SAISON 2019 - 2020 ⏱ 12h53, le 28 septembre 2019

AA



PODCASTS

TÉLÉCHARGER

Dans "La table des bons vivants", Laurent Mariotte s'entoure de bons vivants pour une émission autour de la cuisine du quotidien : qu'ils soient chefs, artistes ou intellectuels, ils ont en commun cette passion du bien manger et la partagent pendant 1h30 avec les auditeurs d'Europe 1. Promenades gourmandes à travers les marchés et chez les producteurs, recettes simples et conseils proches des préoccupations des auditeurs... le rendez-vous incontournable des gourmands !

- Dans le journal de **Marion Sauveur**, sa cerise sur le gâteau : For the love of food

<https://www.fortheloveoffood.paris/>

<http://www.magazine-exquis.com/for-the-love-of-food-paris>



**For the Love of Food Paris...Pour  
l'amour de la cuisine mais pas que !**



[f Facebook](#)

[g+ Google+](#)

[in LinkedIn](#)

[p Pinterest](#)

[t Twitter](#)

## For the Love of Food, incubateur pour chef(fe)s

1er incubateur pour chef(fe)s et gastronomes curieux(se), For the Love of Food, qui ouvrira ses portes le 26 septembre prochain, donne le ton à sa toute 1ère résidence : des femmes rien que des femmes !

### For the Love of Food, c'est quoi ?

C'est au cœur du Marais, à deux pas de la place des Vosges, qu'ouvrira le 26 septembre «For the Love of Food», un lieu unique en son genre. À la fois incubateur pour chefs en herbe et communauté pour gastronomes curieux, cette table d'hôtes originale dépassera les frontières pour livrer une cuisine militante, généreuse, métissée et de saison. Un véritable tremplin pour les chefs étoilés de demain.

Avec leur projet, Todd Hartwell et Olivier Nizet n'ont qu'une seule obsession : donner la possibilité à de jeunes talents de faire découvrir leur cuisine. Le principe ? Pendant un mois, trois menus uniques, à la fois respectueux des engagements de For The Love of Food et centrés sur un pays ou une région du monde, seront proposés par trois chefs différents. Saisonnalité, sourcing, prix constants, anti-gaspillage et fraîcheur des produits seront les cinq maîtres mots de la maison. Quand toutes les cases seront cochées, les chefs pourront laisser s'exprimer leur créativité : ils auront carte blanche.



## For the Love of Food, les fondateurs ?

Todd Hartwell est canadien. Son ancienne vie de directeur financier dans le vin et le luxe,   
Page 2  
lui a permis au sein du groupe LVMH, l'a poussé à habiter aux quatre coins du monde. Chacun de ses voyages a été dessiné par sa passion pour la cuisine et son envie de découvrir la nourriture locale. Il faut dire que la gastronomie a toujours été sa façon à lui de s'exprimer. En 2005, c'est même sa recette du boeuf bourguignon partagée lors d'un entretien pour sa naturalisation qui l'aide à obtenir la nationalité française.

Olivier Nizet est américain. Né d'une mère suisse et d'un père belge, il a grandi sur la côte Ouest dans un joyeux bouillon de culture. L'influence de la cuisine californienne est très forte chez lui et Olivier met un point d'honneur à respecter la saisonnalité des produits. À l'inverse de Todd qui suit les recettes à la lettre, ce jeune foodie fonctionne à l'instinct. Pendant plusieurs années, il a même préparé tous les repas de la table d'hôtes de son père à Lussac Saint-Émilion. Une expérience qui lui permet désormais d'aborder la cuisine en toute sérénité.



### **For the Love of Food, c'est qui les chefs ?**

Que l'on soit second de cuisine ou que l'on reçoive régulièrement des tablées de copains à la maison, on peut tous se lancer dans cette aventure. For The Love of Food est un incubateur de chefs et un véritable tremplin pour les nouveaux talents de la gastronomie. Pour être sélectionnés, les chefs en herbe devront faire preuve d'originalité et présenter à un jury de 4 professionnels une cuisine vivante et ludique. Ensuite, pas besoin de mettre la main à la poche : les fourneaux seront loués ~~par Todd et Olivier qui prendront aussi en charge l'achat des matières premières~~ Recette de tartelettes cerises et mascarpone. Et à partir d'un seuil minimum de remboursement, les talents toucheront un pourcentage des recettes. En contrepartie, leur temps consacré au projet sera bénévole.

À la fin du repas, chaque invité notera la présentation, les saveurs et l'originalité du menu. Au printemps prochain, les trois meilleurs chefs gagneront un prix d'une valeur pouvant aller jusqu'à 8000 euros. Un vrai filet de sécurité pour ceux qui ne se sentent pas encore capables de voler de leurs propres ailes et préfèrent tester leurs recettes avant d'ouvrir leur première adresse. D'autant que For The Love of Food continuera de soutenir ses poulains après la fin de leur résidence : les plus talentueux auront accès à des cours de gestion pour enfin ouvrir leur propre restaurant.



#### **For the Love of Food, 3 femmes cheffes en résidence à partir du 26 septembre**

Cheffes et grandes passionnées de cuisine, pendant un mois, Evelyne Farkas (France), Laetitia Vizzacchero (Italie) et Rebecca Lockwood (Brésil) vont faire bouger les lignes de la gastronomie en faisant preuve de génie et de créativité avec un grand "F". Inspirée chacune par la richesse de leur patrimoine culturel, ces 3 cheffes proposeront toutes, du jeudi au samedi, un menu signature complet mêlant saveurs, textures et origine du goût. Mises à l'honneur de cette 1ère résidence, ces trois personnalités au féminin auront un seul et même objectif : ravir les futurs "food lovers" avec des plats étonnantes et savoureux et espérer ainsi remporter le grand prix For the Love of Food : une dotation pouvant aller jusqu'à 8 000 €, des cours de gestion, d'administration (etc.) et en prime, l'opportunité d'ouvrir son propre restaurant.

---

#### **Informations**

For the Love of Food  
80 rue des Tournelles  
75003 Paris  
+33 (0)7 86 79 39 53  
[fortheloveoffood.paris](http://fortheloveoffood.paris)

OCTOBRE



<https://www.yonder.fr/gastronomie/restaurants/paris/for-the-love-of-food-paris-incubateur-de-chefs-dans-le-marais>

**YONDER**  
Voyagez inspirés

ACCUEIL NEWS HÔTELS DESTINATIONS GASTRONOMIE (CITY)GUIDES LES TOPS

\*\*\* Pourquoi désactiver votre AdBlock pour accéder au site ? \*\*\*

- Parce que Yonder vous propose des milliers de contenus pour inspirer vos voyages, et ce gratuitement  
- Parce que sans les revenus de la publicité, notre start-up basée en France, ne peut (sur)vivre  
- Et parce que nous sommes sensibles à votre confort de navigation, nous nous engageons à ne JAMAIS diffuser de formats publicitaires intrusifs

Merci infiniment pour votre soutien !  
L'équipe Yonder

ALICIA DOREY, LE LUNDI 07 OCTOBRE 2019 PARTAGER CET ARTICLE > f t p

RESTAURANTS

## PARIS : FOR THE LOVE OF FOOD, RESTAURANT ÉPHÉMÈRE ET INCUBATEUR DE CHEFS

*Restaurant éphémère et premier incubateur de chefs à Paris, imaginé à partir du concept de « shared kitchen », For the Love of Food a ouvert ses portes fin septembre dans le Marais. Rencontre passionnante avec Todd Hartwell, co-fondateur du projet et le casting 100% féminin de la première résidence à l'occasion d'un déjeuner sur place.*



• • •

Si Todd Hartwell aime cuisiner depuis l'enfance, il ne se voyait pas passer toute son énergie dans l'ouverture d'un restaurant. Ce n'est qu'à la suite d'une carrière de directeur financier dans le domaine du luxe et du vin qu'il entend parler du concept de *shared kitchen*. Il en visite alors plusieurs en Californie, et s'étonne de voir qu'il ne s'agit souvent que de « *cuisines où défilent les chefs, sans véritable interaction entre eux* ». L'idée d'ouvrir un lieu similaire en version augmentée est née. Mais tout reste à faire.

#### For the Love of Food « donne une chance à ceux qui en ont moins »

Sa rencontre avec le photographe Olivier Nizet il y a trois ans sera décisive. « Au début, on voulait simplement ouvrir un food truck. Et puis on a imaginé un lieu avec une approche globale, qui puisse aussi promouvoir la musique, l'art... ». Peu à peu, les astres s'alignent, et les deux associés trouvent un atelier de cuisine rue des Tournelles prêt à accueillir le projet. L'avantage ? Le matériel étant déjà là, l'investissement de départ est limité, et les perspectives de rentabilité réelles, se plaît à souligner l'ex-directeur financier que certains journalistes ont essayé de coincer sur l'aspect utopiste du projet.

Car tout est selon lui une question de bon sens : « Pourquoi ouvrir chaque jour, au risque de s'épuiser ? Paris est une ville où il y a tant à faire. On ne doit pas se nourrir uniquement de nourriture ! » For the Love of Food ouvre donc du jeudi au samedi, avec deux services au déjeuner et au dîner, dont un second qui affiche souvent complet. Pas de service en salle, chacun va chercher son plat auprès du chef dont il a préalablement choisi le menu. « Le fait d'aller jusqu'au chef permet d'échanger, de créer une rencontre », là où d'ordinaire il n'y a qu'une prestation.

*Pas de service en salle, chacun va chercher son plat auprès du chef dont il a préalablement choisi le menu.*



Todd Hartwell (à gauche) et Olivier Nizet sont à l'origine du projet © DR

« *On veut que les chefs partagent les mêmes valeurs, telles que l'utilisation exclusive de produits de saison, et l'absence de gaspillage* » explique Todd Hartwell.

#### Le concept : trois chefs, trois menus uniques

Le concept est simple : trois chefs en résidence pour un mois, présentant chacun un menu unique, à choisir à l'avance lors de la réservation. Sélectionnés sur dossier en fonction de leur profil, de l'originalité de leur cuisine, mais aussi pour leur appartenance à la catégorie de ceux qui ont eu « moins de chance que d'autres ».

Ce n'est donc pas un hasard si Todd choisit de faire une première sélection 100% féminine. « Ce qui est étonnant, c'est qu'autour de moi au Canada, les femmes étaient toujours les personnes les plus capables, les plus talentueuses, et je ne retrouvais pas cela dans le monde de la cuisine. » Pour les prochaines sélections, il entend mettre en avant des chefs réfugiés, LGBTQ+, seniors... « Tous ces gens qui aiment cuisiner, le font bien, mais sur lesquels on ne mise jamais. »

Chaque résident accepte de ne pas être rémunéré. « Ce qui permet de faire un véritable tri parmi les candidatures, de trouver des gens ouverts et généreux. » Là encore, point d'utopie, mais du long terme, les perspectives étant nombreuses. En fin de repas, les hôtes sont invités à remplir une petite fiche, évaluant plusieurs critères : originalité, saveurs... En définitive, les chefs les mieux classés se verront obtenir une bourse allant jusqu'à 8,000 euros, et surtout : « Chaque chef bénéficie ici d'une visibilité médiatique sans précédent, et de nombreux investisseurs se montrent déjà intéressés par les différents projets mis en avant. »



La cheffe Évelyne Farkas en cuisine © Alicia Dorey

### Les valeurs : ouverture, partage et anti-gaspillage

Derrière les fourneaux, tout le monde est logé à la même enseigne. « *On veut que les chefs partagent les mêmes valeurs, telles que l'utilisation exclusive de produits de saison, et l'absence de gaspillage. Étant donné qu'on accueille des chefs d'origine étrangère, nous avons dû renoncer au locavorisme, car certains ingrédients viennent de loin.* ». Les cheffes mettent cependant un point d'honneur à sélectionner des produits vertueux, comme le souligne Rebecca Lockwood, cheffe brésilienne en résidence. « *Le manioc est à la base de toute la gastronomie brésilienne. C'est une racine qui pousse facilement, qu'on peut décliner à l'infini, qui nourrit des milliards de personnes. C'est selon moi l'aliment du 21ème siècle !* »

Pour cette originaire d'Amazonie, l'engagement culinaire se double d'un message politique, avec des assiettes censées représenter l'état actuel de destruction de la faune et de la flore locales : son tutu de haricots noirs et tofu fumé, potiron à l'orange, betterave, okra en tempura et tuile au manioc se veut un rappel des incendies qui ravagent la forêt amazonienne dans l'indifférence générale. Le tout adouci par un dessert plein de nostalgie, un beignet « des étudiants » au manioc et glace dolce de leite. « *En goûtant à nouveau ces saveurs de l'adolescence, certains Brésiliens en ont versé quelques larmes d'émotion.* »



**Dans l'assiette : « un tour du monde sans jet lag »**

Si chacune des cheffes de ce mois d'octobre présente un parcours très différent, on retrouve dans les assiettes la même envie de sublimer des produits de saison. Du côté de la cheffe française Évelyne Farkas, on trouvera donc un flan au champignons de Paris, un dos de cabillaud rôti infusé à la sauge et une tartelette aux reines-claudes. « J'ai déjà eu un restaurant, mais il est parfois difficile de se retrouver face à soi-même. Ici, on se parle, on échange. J'ai plus progressé en trois semaines qu'en plusieurs années seule en cuisine ! ».



*« Ici, on se parle, on échange. J'ai plus progressé en trois semaines qu'en plusieurs années seule en cuisine ! » selon la cheffe en résidence Évelyne Farkas.*

Même son de casserole du côté de l'Italienne Laetitia Vizzacherro. Formée auprès de chefs étoilés, elle se concentre désormais sur une cuisine du « *povero* » qu'elle se plaît à rendre plus sophistiquée, à l'image de cette étonnante raviole ricotta speck, citron, oeuf coulant, crème de parmesan, Pecorino à la truffe, servie uniquement le soir — par chance, une rescapée de la veille atterrira par miracle dans notre assiette. Aucun gaspillage ne saurait être toléré, pour notre plus grand bonheur.

Dans la cave, des vins sélectionnés par Todd en personne auprès de petits producteurs, avec un désir de mettre en avant des appellations souvent méconnues au bataillon des œnophiles.

La suite ? Face à l'engouement provoqué par cette première adresse, Todd et Olivier sont déjà à la recherche d'un lieu pérenne à Paris pour le printemps, et envisagent l'ouverture d'un lieu similaire... à Barcelone !



La table d'hôtes à partager © DR

## **PRATIQUE**

**For the Love of Food**

80 rue des Tournelles, Paris 3<sup>ème</sup>

Ouvert uniquement les jeudis, vendredis et samedis.

Menu entrée-plat-dessert à 24€ au déjeuner ; deux entrées-plat-dessert à 38€ au dîner.

Informations et réservations en ligne sur le site Web officiel de **For the Love of Food**

<https://www.doitinparis.com/fr/for-the-love-of-food-restaurant-24762>

# Do IT IN PARIS

BARS & RESTOS MODE RECETTES BEAUTÉ WEEK-END CULTURE LIFESTYLE & DÉCO SOCIÉTÉ [ACHETEZ NOTRE CITY MAG](#) 

ACCUEIL > RESTAURANTS À PARIS : NOS MEILLEURES ADRESSES > LES DERNIÈRES TENDANCES FOOD À PARIS > FOR THE LOVE OF FOOD : LE RESTAURANT OÙ L'ON VOTE POUR SON CHEF PRÉFÉRÉ

FOR THE LOVE OF FOOD : LE RESTAURANT OÙ L'ON VOTE POUR SON CHEF PRÉFÉRÉ



01.10.2019

Vous avez toujours rêvé de vous incruster dans le jury de *Top Chef* pour juger les plats des candidats ? Vous notez méthodiquement les participants d'*Un dîner presque parfait* derrière votre écran ? Alors, ce nouveau restaurant devrait vous plaire. Inauguré fin septembre dans le Marais, *For the Love of Food* propose un concept totalement inédit, à la fois table d'hôtes et incubateur, qui permet à chaque client de voter pour son chef préféré. Explications.

UN VRAI TREMLIN POUR LES CUISINIERS QUI VEULENT SE LANCER

Monté par un binôme d'**entrepreneurs** passionné de gastronomie, l'Américain **Todd Hartwell** et le Canadien **Olivier Nizet**, ce lieu résolument novateur et particulièrement engagé a pour objectif de soutenir les **cuisiniers** ayant le projet d'ouvrir leur propre restaurant.

Chaque mois, trois toques en devenir sont invités aux fourneaux pour mitonner en live et en simultané leurs **menus complets**, qui se dégustent à la bonne franquette autour d'une longue et conviviale table d'hôtes de 35 places avec vue sur les cuisines. Suite au repas, chaque convive partage ses appréciations via un formulaire en ligne.

À l'issue des six mois de résidence, les **trois chefs** les mieux notés seront récompensés d'une cagnotte (jusqu'à 8000 €) et d'un accompagnement global (cours de gestion, administration, juridique) afin de les aider à monter leur affaire. Autant dire, un sacré coup de pouce pour se lancer dans l'entrepreneuriat.

UN RESTAURANT : TROIS POSSIBLITÉS



Soucieux de promouvoir la diversité et l'inclusivité dans le monde de la restauration, **For the Love of Food** frappe un grand coup avec un premier trio 100 % féminin dont les origines donnent le ton du repas.

Un menu français avec Evelyne Farkas : **flan de champignons de Paris**, cabillaud rôti, tartelettes aux prunes. Un menu italien avec Laetitia Vizzacchero : raviole de ricotta et speck, **mi-cuit de thon**, mousse au fromage blanc et prunes. Et un menu brésilien avec Rebecca Lockwood : **ceviche de cabillaud**, bobo au champignon, beignet au manioc.

Bien vu, le choix du menu se fait dès la réservation pour éviter le gaspillage et les ingrédients sont obligatoirement de saison. Un restaurant nouvelle génération. Maintenant, c'est à vous de jouer.

Ouvert les jeudis et vendredis. Au déjeuner, entrée + plat ou plat + dessert 20 €, E/P/D 24 €, le soir 38 € pour 2 entrées + plat + dessert + boisson.

Retrouvez aussi [le nouveau restaurant à ramen de Guy Savoy](#) et [les nouvelles tables de la rentrée](#).

*Julie Zwingelstein*

## For The Love of Food



© For the Love of Food

Un incubateur de chefs qui fait passer les jeunes talents au grill.

**Pour qui ?** Les fans inavoués d' *'Un Dîner presque parfait'*

**Plat culte ?** Raviole ricotta/speck, œuf coulant, crème de parmesan

Vous voyez ce pote qui vous dit pizza quand vous proposez des sushis , qui vous dit couscous quand vous rêvez d'une salade ? Oui oui, ce casse-bonbons, là. On a enfin trouvé le restaurant miracle : **For The Love of Food**. Ici, plus besoin de choisir, avec chaque jour trois menus différents inspirés des quatre coins du monde. Aux fourneaux, trois nouveaux chefs s'affrontent tous les mois en cuisine pour décrocher les meilleures notes... des clients ! A la clé, un coup de pouce de plusieurs milliers d'euros pour les trois cordons-bleus les mieux classés au printemps.

Ce soir-là, le casse-bonbons et moi, on laisse de côté le menu français et on s'envole pour l'Italie et le Brésil. Coude à coude sur l'immense et unique table de la salle, le voyage peut commencer. Munis de pièces de Lego ou de cartes à jouer en guise de monnaie d'échange, on vient, à son rythme, chercher ses plats en cuisine. Round 1: ceviche un poil trop épicé vs fondants beignets de morue. Un point pour les Ritals !

Round 2 : purée latino (haricots noirs, tofu fumé, potiron à l'orange) vs renversante raviole ricotta/speck, cœur coulant jaune d'œuf et sauce au parmesan. L'Italie prend le large, 2-0.



www.timeout.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Date : 01/10/2019

Heure : 15:41:44

Journaliste : Mathilde Benezet

Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Avec le plat, le Brésil profite d'une erreur tactique de l'adversaire : soupe de potiron, champignons et farine de manioc vs mi-cuit de thon et crevettes desservis par un jus trop fade. 2-1. En dessert, sublime match nul : beignet coco/tapioca, glace confiture de lait et banane rôtie vs prunes poêlées, mousse de yaourt et granola. Coup de sifflet final : le Brésil l'emporte sur l'originalité, l'Italie côté saveurs et présentation. Rendez-vous le mois prochain pour le prochain match !

Adresse 80 rue des Tournelles

Paris

75003

Transport Métro#: Chemin vert Prix Au déjeuner, formule : 20 € (entrée + plat ou plat + dessert) etmenu : 24 € (entrée + plat + dessert). Dîner : menu 38 € (2 entrées + plat + dessert). Vins : 26-39 € (bouteille), 6-7 € (verre). Contact

Heures d'ouverture Du jeudi au samedi, 12h15-14h15 et 19h-23h.