



## **Artisan de la Truffe a ouvert sa troisième adresse au cœur du quartier de Beaubourg**

**Après deux restaurants à Paris (75) et un à Lyon (69), l'Artisan de la Truffe a ouvert son troisième établissement parisien en plein cœur du quartier emblématique de Beaubourg, dans le 4ème arrondissement de Paris, le mardi 22 mai 2018.**



Artisan de la Truffe MARAIS à Paris

C'est en plein cœur du quartier de **Beaubourg** à **Paris**, que l'**Artisan de la Truffe** a ouvert le 22 mai dernier son troisième restaurant parisien au 19 rue **Rambuteau**.

Dans un cadre agréable d'une trentaine de couverts, le chef **Arnaud Vachet** continue de mettre à l'honneur des classiques truffés dans sa cuisine : **risotto, tagliatelle, croque-monsieur** et l'incontournable **brouillade à la truffe**. Pour profiter des beaux jours tout en partageant des **planches** et des **pizzettas**, le restaurant révèle une petite terrasse ensoleillée, idéale pour partager un apéritif entre amis.

Une épicerie fine propose à la vente des produits à la **truffe** : préparation pour **risotto, pâtes sèches, sauce tomate, crème au fromage, huile d'olive, sel...** ainsi que des **produits frais truffés** sélectionnés avec soin auprès des meilleurs artisans français et italiens : **Truffes fraîches entières, raviolis, foie gras, boudin, charcuterie, fromages...** au poids. Une gamme de 90 références packagées, modernes et pratiques, en libre-service.

Après une formation à l'institut **Ferrandi** de 2005 à 2009, **Arnaud Vachet** a travaillé un an au poste de sous-chef à **The Langham** en Nouvelle Zélande entre 2014 et 2015 puis en tant que chef du restaurant **Pollop** à Paris (2e) de janvier 2015 à décembre 2016, juste avant son expérience chez **Artisan de la Truffe**.



Chef Arnaud Vachet - Photo Artisan de la Truffe

L'été est célébré avec un menu ultra frais : **salade d'herbes fraîches & copeaux de truffe, burrata des Pouilles à la truffe et tomates anciennes** ou bien encore **œuf bio Bénédictine au saumon ou au jambon**.

La légèreté s'invite aussi dans les plats : **lieu jaune rôti au jus de coques, ceviche de daurade royale, carpaccio de bœuf, ballotine de volaille servie avec une jardinière de légumes racines et une purée de carotte**.

Parfaitement dosée dans l'ensemble des recettes, la **truffe fraîche** de saison magnifie les créations du chef.



Artisan de la Truffe MARAIS à Paris - © Arnaud Rinuccini

Enfin, des **vins** rigoureusement sélectionnés provenant de France et d'Italie sont

proposés.

Quant au dessert, une jolie note de **praliné à la truffe** se cache dans la **crème brûlée**, le **café gourmand** et le **miel d'acacia à la truffe** rehausse le **fromage blanc et ses éclats de noisettes**.

Et pour les gourmets pressés, le restaurant permet d'emporter chez soi ou au bureau, quelques-uns de ses best-sellers : **salades, sandwichs truffés** ainsi que différentes recettes de **pâtes et risottos**...



Oeuf bio Bénédicte au jambon © Anne-Emmanuelle Thion

Empreinte d'authenticité et d'élégance, **Artisan de la Truffe** sélectionne les meilleurs produits pour proposer une offre riche et facile d'utilisation pour partager le plaisir de ce tubercule de la gastronomie. Une marque élégante et moderne offrant des « petits luxes » accessibles de manière simple et décomplexée.



Ceviche daurade © Anne-Emmanuelle Thion

**Artisan de la Truffe Marais**

19, rue Rambuteau

Paris 75004

<http://www.artisandelatruffeparis.com/fr/>