



## **Laïa, un restaurant pour sortir de Paris, à Paris**

**Une nouvelle adresse vient d'ouvrir à Paris, avec aux commandes un duo composé de Pierre Doublet et Quentin Garreau de Labarre.**

**Côté cuisine, le chef italien Marco Bernardo met sa culture culinaire cosmopolite au service d'une carte aux accents du sud, de l'Italie à l'Espagne,**

## **en passant par la Provence.**

Laïa se découvre derrière une façade XIXème ornementée, et s'ouvre après avoir traversé une porte imposante en fer forgé. Cachée au fond d'une allée, la table de Laïa s'ouvre à la lumière et au décor du décorateur Alexandre Neimann ; disposant de **60 couverts en salle, 30 sur la terrasse-véranda (ouverte en été) et d'un service de vente à emporter.**



De ses passages au Four Seasons à Milan, au restaurant Le George au sein du palace Four Seasons George V à Paris, ou encore au restaurant Alain Ducasse at

The Dorchester à Londres, le chef napolitain **Marco Bernardo** a tiré sa culture culinaire cosmopolite. A ses cotés, **Monica Vallauri**, son alter-ego en salle, et passée elle aussi par le Four Seasons George V.

## **Une carte résolument tournée vers la méditerranée**





**La carte du Laïa** révèle une cuisine du sud, aux accents ibérique, français versant méditerranéen et italien. Dans un esprit de fraîcheur et de dépaysement,

le restaurant affiche une carte d'entrées aux influences de Méditerranée : **crudos** au choix (thon, daurade), **carpaccio de betterave**, **agnolotti** (pâtes farcies italiennes), consommé de bœuf...

Bien qu'originale du Japon, le **Robata (diminutif de robotayaki)** enflamme la cuisine espagnole : une cuisson des aliments à la braise, alimentée au charbon, sorte de barbecue géant où grillent brochettes de viandes, de poissons et légumes, laissant aux préparations un goût fumé et savoureux.





Proposée en live, sur **10 tabourets au comptoir face au tapis de braises**, la cuisson Robata fait saliver : poulpe grillé gorgé de soleil, brochette de bœuf à la

poire et à la truffe, poulet et ses meilleurs morceaux, Friarielli (connus aussi sous le nom de « brocolis-rave) font chanter Naples et l'Italie. Sans pour autant oublier l'option brochette carotte, cacahuète et clémentine déconnectant destinée aux vergans.

**Au déjeuner comme au dîner, le restaurant oscille entre l'Espagne, l'Italie et la France** : Tortelli à l'ossobuco et notes de safran, Gnocchi, bufala et langoustine, paëlla à l'encre de seiche, morue pil-pil réinterprétée en version glamour au cabillaud, côtelettes d'agneau. Pour la note sucrée, place au Tiramisu choco et Baba Limoncello.

## **Un potager collaboratif de 200 m2**

Perché au troisième étage, ce potager et sa serre font pousser herbes, aromates et légumes. Les récoltes sont partagées et en libre-service, le tout organisé et entretenu par ALMA grown in town, un concept de proximité distribuant aux parisiens les produits issus des potagers des villes. Menthe, ciboulette, persil, citronnelle et tomates en saison se retrouvent ainsi dans les cuisines de Laïa, intégrant ses recettes de sauce et cocktails.







## Du vin à la bière, le sud, encore et toujours

Dans l'esprit de la cuisine, **la carte des vins s'intéresse exclusivement à ceux de Méditerranée**, tous sélectionnés à l'aveugle par un comité guidé par Quentin Garreau de Labarre et Pierre Doublet, réunissant amateurs, professionnels et followers-testeurs.

Au programme : vignobles de Sardaigne, de Valence, rosé de Provence et vins d'Italie, une sélection de vins nature et cultivés en biodynamie en majorité.

Dans la même logique, **la sélection des bières** de Laïa fait découvrir les îles de Sardaigne, de Corse ou des Baléares. C'est là que Laïa choisit ses bières artisanales et locales.

Le café fait appel au bon goût d'**Alexis Gagnaire**, neveu du talentueux chef dont la marque Kawa Coffee torréfie et distribue les cafés les plus rares au monde.



Le restaurant Laïa est ouvert dès l'heure du petit-déjeuner et en continu, se faisant salon de thé après l'heure du déjeuner, organisant son Aperitivo et ses dîners tous les soirs de la semaine.

## Le duo de Laïa en quelques mots



**Pierre Doublet et Quentin Garreau de Labarre** sont deux amis d'enfance à l'imagination débordante et très complémentaires.

Entrepreneur du web après une formation en école de commerce, résident new-yorkais un temps, Pierre s'associe naturellement à Quentin, formé à l'Ecole Hôtelière de Glion en Suisse puis débarqué en Asie pour 5 ans (Mandarin Oriental, Accor) avant de prendre la direction de la restauration du Four Seasons George V.

### Laïa

226 Boulevard Voltaire



75011 PARIS

09 75 65 27 21

[laia-restaurant.com](http://laia-restaurant.com)