



## **Le restaurant Le Louis XVI à Paris fait peau neuve**

**Maison centenaire et ancien bougnat au cœur du 8ème arrondissement, le Louis XVI situé en face de la chapelle expiatoire, d'où son nom, fait peau neuve. Il signe ainsi un nouveau décor et un engagement culinaire militant, où saveurs et produits naturels sont au cœur même de l'assiette.**

# **Daïna Savesi et Guillaume Clauss-Nasta, deux citadins ancrés dans la terre**

**Le Louis XVI** c'est une femme, **Daïna Savesi**, fille de brasseur, qui décide après dix ans passés en Amérique du Sud de reprendre l'affaire familiale. Elle veut en faire une Brasserie où le service continu joue la carte du temps et du produit qui se respecte, se cuisine, s'invente en saisonnalité autour d'une communauté de producteurs et artisans amis.

Il en est de même pour **Guillaume Clauss-Nasta** qui la rejoint après un passage de 5 ans en Californie pour associer son savoir faire à l'ambition du lieu : dépoussiérer le concept de brasserie de quartier et faire du Louis XVI **la brasserie la plus locavore de Paris.**



Daïna Savesi et Guillaume Clauss-Nasta

Pour ce faire, Daïna et Guillaume, vieux amis et vrais complices, sensibilisés depuis leur enfance sur la façon de se nourrir et de nourrir l'autre, partent sur les routes, rencontrent, goûtent, écoutent, observent et arrivent en septembre 2019 à

tenir le pari d'une **carte exclusivement composée de produits français durables et à forte tendance locavore**, le tout en privilégiant le circuit court accompagné d'une **carte des vins conçue avec plus de 115 belles références notamment en vins nature**.

En même temps, ils constituent une équipe de choc qui devient une véritable famille où chacun promène sa bonne humeur aux fourneaux comme en salle.

Autre objectif important à leurs yeux, maintenir la vocation sociale de la brasserie de quartier comme lieu de vie et de lien entre habitants d'un même arrondissement, d'une même ville. L'endroit où l'on se parle, où l'on refait le monde devant un petit crème ou un beau plat de terroir et où tout le monde échange avec tout le monde.

Un endroit vivant où les citadins se réapproprient la campagne le temps d'un repas, où l'on croise souvent les fournisseurs qui apportent eux même les produits.



Toutes les viandes travaillées et servies au Louis XVI sont sélectionnées par le maestro boucher **Hugo Desnoyer** ; les poissons et coquillages uniquement en pêche durable viennent du réseau de **Thomas Sarraco** (Tom Saveurs) ; les

légumes raisonnés sont issus des paniers de **Christophe Latour** et le pain au levain naturel et farine bio Francilienne sort des fournils de **Thierry Breton**.

Si **l'andouillette à la ficelle est faite main dans les Ateliers de l'Argoat de la Famille Tingaud** père et fils, **les produits de la partie épicerie du Louis XVI sont fabriqués à moins de 150 km de Paris** : merveilles des frères Géraud Biovor, légumineuses et graines de la Ferme de Fontaine de Château Landon, burrata et stracciatella d'Ottanta en Ile de France.

**La carte des vins elle aussi a été construite avec expérience et amour des vigneron**s : beaucoup d'amis ici aussi, de belles étiquettes pour les amateurs mais aussi de petites pépites à faire découvrir. Les vins nature y trouvent une place de choix et font écho à très belle sélection de vins classiques.

Ces deux méditerranéens ont grandi avec les mêmes valeurs d'amitié, de lien et de famille. C'est pourquoi, ils ont créé « **Le repas des familles** » tous les dimanches à l'heure du déjeuner. Toutes les générations se retrouvent ainsi autour du cochon de lait cuit 24h, de la cocotte rôtie, du gigot d'agneau de lait et autres recettes familiales. Le dimanche des familles au Louis XVI, ce sont aussi des plats qui feront aimer les légumes aux enfants, conçus et pensés spécialement pour eux avec des produits de grande qualité.



**Avec 80 couverts en service continu**, les plats au Louis XVI se composent exclusivement de produits français, de saison, avec une large part donnée au circuit court. La carte des vins est, elle aussi, scrupuleusement travaillée, les accords mets vins pensés et les vigneron sourcés par Daïna et Guillaume.

**Daïna Savesi et Guillaume Clauss-Nasta** sont également affiliés au Collège Culinaire de France depuis novembre dernier.



## **LE LOUIS XVI**

47, rue des Mathurins

75008 - Paris

01 71 26 54 85

[lelouis16-paris.fr](http://lelouis16-paris.fr)