



Rémy Fourmeaux
et Simon Peskine

La Cuisine de l'E7

39, avenue de l'Opéra 75002 Paris
Tél. : 01 42 61 86 02 - Edouard7hotel.com

Ouvert du lundi au vendredi midi et soir
Menus à partir de 39 €



LA CUISINE DE L'E7

L'embellie de l'hôtel Édouard-7 s'accompagne du repositionnement du restaurant gastronomique. Le designer Christophe Daudré a fait table rase des couleurs flashy au profit d'une atmosphère sobre et chic où domine le blanc dans un esprit d'appartement contemporain. Comme une invitation à s'attabler sous la grande photo de l'Opéra-Garnier par exemple, l'emblématique voisin. Un îlot central entouré de banquettes en velours semble orchestrer les 95 m² de la salle où peuvent prendre place 54 convives. Respectivement en cuisine et en salle de cet espace au luxe dépourvu d'ostentation, deux trentenaires déjà aguerris : Rémy Fourmeaux et Simon Peskine (il

peut donner ici libre cours à sa passion pour les vins acquise au Mandarin oriental et au Plaza-Athénée). Le choix des produits est au cœur des exigences de Rémy Fourmeaux qui s'approvisionne auprès de Vincent Doucet qui pêche encore les saint-jacques au casier à Saint-Brieuc, de Maurice Poirier qui élève des bœufs au grand air des plateaux d'Aubrac, de Julien Bouche qui produit en Normandie des légumes bio... Cuisinés et présentés avec simplicité, ils sont servis par Simon Peskine qui a remis à l'honneur découpe et flambage devant le client. Pour valoriser à la fois le produit, l'expérience et ce métier qu'il accomplit avec enthousiasme.

C.-A. O.