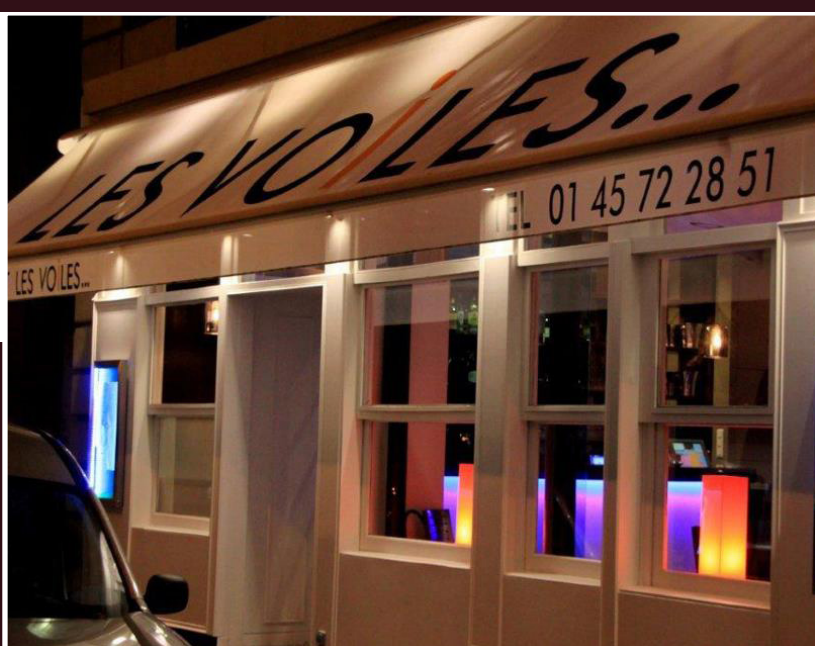


LES VOILES...

RESTAURANT

Les Voiles,
L'esprit du Grand Large et de la Bretagne
en plein cœur du 17ème à Paris.



C'est à quelques nautiques de l'avenue des Ternes que le restaurant « Les Voiles » a jeté l'ancre. Un dépaysant et vivifiant hommage aux saveurs et spécialités bretonnes, éclaboussé d'audace et de dextérité culinaires.

Entre terre et mer

A peine monté à bord, c'est le caractère convivial du lieu qui s'impose : Le bar déroule sa collection de breuvages dans un style racé et contemporain, face à une **magistrale cabine - table d'hôtes** pouvant accueillir l'équipage affamé d'un *super catamaran*.

La vaste salle principale casse la vague, **jouant sur les perspectives et mélangeant habilement les codes**.

Des matériaux nobles (parquet bateau, boiseries, verre trempé, laiton), conjugués à des **détails nautiques** de bon goût (signaux maritimes, stores à lames larges, drapeau breton) rythment l'espace dont l'atmosphère cosy est **rehaussée du peps de touches d'orange et de turquoise**.

Dans le fond de la salle, **une belle cheminée patinée** et son salon de cuir rappellent le confort élégant qui caractériserait l'**office d'une capitainerie chic imaginaire** ...

Instinctivement, on cherche des yeux la table du Capitaine, mais ce sont **les voiles tendues au plafond** qui retiennent notre attention, prêtes à se gonfler pour nous emmener très loin vers l'horizon ... comme **les toiles de Philippe Conrad** qui habillent les murs de voiliers et de Rivas ...

Un décor à la fois **cosy et vivifiant** signé Véronique Niemann (Ohl & Co) et Luc Oudoire (Couleurs design).



A l'abordage !

Une fois bien calé dans les confortables assises, il est temps de mettre définitivement les voiles en se laissant porter par la carte et les suggestions du Chef Sébastien Guilhen.

Pour larguer les amarres, sont proposés les **Sardines bretonnes en pissaladière**, le **Tartare de Bar** au gingembre et aux mangues, les **Noix de Saint Jacques** à la vinaigrette d'agrumes, ou encore le **Saumon frais mariné à l'aneth** accompagné de sa divine salade de pommes de terre tièdes.

Les plus *iodivores* trouveront refuge auprès du traditionnel **plateau de fruits de mer ou d'huitres creuses** « Prat Ar Coum » n°3 judicieusement accompagnés de **beurre Bordier** aux algues.



Pour le plat principal, plusieurs caps sont proposés :

L'audacieux et raffiné **Cabillaud en croûte d'andouille bretonne**, l'original **Breizh Burger** composé d'un tartare poêlé Saumon – Haddock assaisonné et présenté dans un bun au blé noir, ou le généreux **Bar rôti** affichant fièrement ses 500 grammes en sortie de filet.

La **Cotriade de Fouesnant** compose avec le saumon rosé, le maquereau, le cabillaud, et le haddock, cuisinés dans un fond de sauce marinère parfumée, travaillée le matin même avec jus d'étrille, moules et coques relevés de carottes et de céleri. Servie avec des pommes de terre, des croûtons et de la rouille, elle ravira les pêcheurs les plus exigeants.

Les carnivores ne sont pas laissés sur le quai et sauront se régaler de la **Côte de Cochon d'Armor** ou des 300 grammes de moelleuse **pièce de bœuf** accompagnée de ses légumes et pommes grenailles.

Pour achever cette traversée gustative, desserts et fromages jouent les délices bretons :

Les trois fromages affinés de Maitre Bordier rivalisent avec le gourmand **Paris-Brest**, le **Palet breton** rehaussé de pommes confites et de mousse « caramel – beurre salé » ou la subtile **Nage de poires et pruneaux à l'Hydromel**...

Des bouteilles à la cale

Pour accompagner tous ces mets d'inspiration bretonne ou océanique, le Fondateur et Propriétaire des lieux, **Christophe Huchet**, sélectionne et propose un vaste choix de vins aux caractéristiques adaptées à chacun des plats proposés.

Grands classiques et petites pépites composent la carte des vins sur laquelle le personnel sera ravi de vous conseiller.



Les Voiles, une grande bouffée d'air marin

Les Voiles, 18 bis rue Pierre Demours 75017, est un lieu conceptuel qui, au gré des vents et des marées, propose une cuisine maîtrisée et inventive, des produits authentiques et ultra frais, qui donnent envie d'Ouest, de marées et de grandes bouffées d'air pur.

L'EQUIPAGE

- **Christophe HUCHET** est à la barre des Voiles et perpétue son savoir-faire déjà plébiscité sur ces précédents établissements : **Vent d'Ouest** et le **Winch**.

Un concept « *breizh-onome* » et un sens de l'accueil que l'on retrouve dans l'esprit « grand Large » des Voiles.

- Le Chef **Sébastien GUILHEN** a précédemment fait ses preuves au **Bistrot du Dôme** en tant que Chef de cuisine ainsi qu'à « **La Lorraine** » (groupe frères Blancs) et au **Relais de Sèvres**.

Son sens des saveurs et des cuissons sont des atouts indispensables aux propositions gourmandes et audacieuses qui composent la carte des Voiles.



COM1ANGE
AGENCE DE RELATIONS PRESSE
COMMUNICATION MÉDIAS SOCIAUX
RELATIONS PUBLIQUES

CONTACTS PRESSE :

Agence Com1ange - Tél. 01 42 23 18 92

Angélique Warain - 06 85 54 36 33 - angelique@comunange.com

Sarah Colart - 07 61 84 15 89 - sarah@comunange.com