



FOOD

# Le Chaderoux, le restaurant de Cyril Lignac fait peau neuve à Paris

---

PAR JADE SIMON

10 JANVIER 2019

Nouveau décor signé Martin Brudniski, nouvelle carte tournée vers la mer, Le Chaderoux vient de faire peau neuve à Paris. Sous la houlette du chef Cyril Lignac, il fait d'ores et déjà partie de nos restaurants préférés de 2019.



Célèbre bistrot de la rue Jules Vallès à Paris, **Le Chardenoux** accueille depuis 1908, les visiteurs en quête de cuisine française et de bons vins. Plus d'un siècle plus tard, **Cyril Lignac** reprend les commandes de ce bistrot plein de charme. Resté d'abord fidèle à son esprit terroir, le chef français lui donne cette année un nouveau souffle. Nouveau décor, d'abord, avec aux commandes **Martin Brudnizki** (l'architecte d'intérieur derrière la décoration du club londonien **Annabel's** ou encore de **Pink Mamma** à Paris) et le studio **be-pôle (Le Barn, Wild & the Moon...)** qui s'inspirent ici de l'Art Nouveau avec un plafond travaillé à l'imprimé végétal, des banquettes en velours rouge encore des luminaires en laiton. Tandis qu'à la table, on retrouve une nouvelle carte résolument marine twistée d'influences nippones, chères à Cyril Lignac. A déguster? Des sashimis fondants, des fruits de mer & coquillages préparés, un tartare de thon, avocat et ponzu ; un bar de ligne de l'île d'Yeu en croûte de sel, des ravioles de langoustines, un lobster roll, des goujonnettes de sole servies avec un tempura d'aubergines... Tout est délicieux. Sans oublier la carte des cocktails qui s'accorde parfaitement avec ce menu iodé et un florilège de jolis crus qui ne sont pas en reste.

*1 rue Jules Valles, 75011 Paris, Tel.01 43 71 49 52*

*<http://www.restaurantlechardenoux.com/fr>*