



## Augustin, convivialité et gourmandise



**Augustin Grisoni** vient d'ouvrir un **bistrot** chic éponyme, rue Daguerre, dans le **14e arrondissement**, avec l'ambition « d'y faire vivre un esprit de convivialité, de générosité et de gourmandise ».

Jeu de lumières, murs en briques, damier au sol, mobilier aux lignes épurées... la décoration d'**Augustin** a été particulièrement soignée par le maître des lieux qui attache donc un intérêt particulier au bien-être de ses hôtes. La convivialité s'exprime notamment à travers la très belle table d'hôte à la façon d'un billot de boucher pouvant accueillir une douzaine de personnes. Toujours dans cet esprit de convivialité et de transparence, la cuisine est visible de la salle, permettant de suivre le travail du chef, Vincent Deyres, et de sa brigade.

Ce Basque a fait ses classes chez Jean Darroze, Claude François et Alain Ducasse, avant de passer par Calvi et sa première étoile. Le voilà désormais au piano de ce nouveau bistrot parisien pour travailler avec bonheur et passion de beaux produits de saison, portant le label de l'origine contrôlée : faux-filet et foie gras de chez Duperrier, légumes du Comptoir des Producteurs, volailles des Landes du coq Saint Honoré, fromages de la Ferme d'Alexandre, pain de Jean-Luc Poujauran, sorbets et glaces de Pierre Géronimi.

A suivre : Cappuccino de langoustines, gambas et châtaignes ; Millefeuille de Brocciu aux légumes confits ; Artichaut frais farci, sauce périgieux... Risotto Carnaroli aux noix de St Jacques et trompettes ; Suprême de volaille fermière braisée au champagne et foie gras ; Selle d'agneau farcie aux olives, pommes boulangères aux pruneaux...

79 rue Daguerre – 14e ardt

Ouvert tous les jours de 8h à minuit. Fermé le dimanche.

Service voiturier – Terrasse chauffée

Tel : 01 84 15 02 02

<http://www.augustin-bistrot.fr>