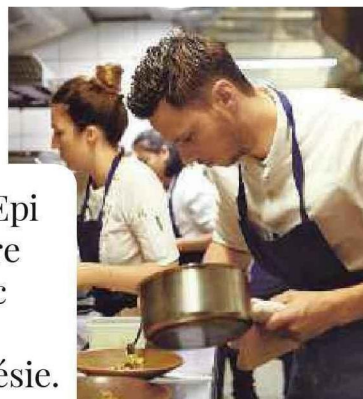




## Saveurs

# Bon comme Dupin

Depuis 2019, Nathan Helo ravive l'Epi Dupin de François Pasteau, chantre du locavore et du zéro déchet. Avec la même philosophie, il fait rimer écoresponsabilité, créativité et poésie.



C'est avec le soutien de la famille Rostang que le chef Nathan Helo (Dessirier et Jarrasse) ouvre en octobre 2019 Dupin, son premier restaurant. À l'époque, personne ne pouvait augurer de la suite des événements... Après des débuts chaotiques en raison des différents confinements, Dupin trouve enfin sa vitesse de croisière dans son charmant repaire situé à deux foulées du Bon Marché. Dans un décor totalement repensé qui nous projette dans une ambiance d'auberge avec poutres, pierres apparentes et plafond végétalisé, se joue une partition bistronomique aussi



Choux de Bruxelles confits, oseille, kiwi et saumon mi-cuit

poétique que ludique. Le show débute avec deux mises en bouche, festival de goûts, de textures et de fantaisies (émulsion de merguez, melon haricot et ciboule). En partant du postulat que rien ne se perd, tout se transforme, le chef mène une réflexion sur les

produits et leurs restes moins nobles pour composer des déclinaisons de plats où le végétal et l'animal forment le plus beau des couples. Le tartare de tomates anciennes est rafraîchi de son eau, les langoustines sont juste saisies par un délicieux bouillon de têtes et le poulpe rôti au jus de poulet grillé

s'accompagne d'un *polpo roll* composé des chutes du céphalopode. Ces préparations multiples, toutes maîtrisées, renforcent ainsi les saveurs des aliments. Ses plats signatures évoluent au fil des saisons, comme les fameux gnocchis ou les poissons dont le chef, méditerranéen de naissance, raffole. En

dessert, le best-seller reste le soufflé au chocolat et glace à la fleur de lait. Un sans-faute. **E.D.**

Ouv. du mar. au sam. midi et soir, 11 rue Dupin, 6<sup>e</sup>. 01 42 22 64 56. Menu déjeuner 36 €, Menu en cinq services 68 €.

