



Edito

Les Chefs

Chefs pâtisseries

Salle / Sommelier

Produits

Tour de table

Evénements

Emploi

Accueil - Au Quotidien

02-05-2017



David Lanher ouvre Racines des Prés

Après le succès de Racines, Racines 2 et Racines New-York, David Lanher ouvre Racines des Prés rue de Gribeauval, dans le très chic quartier de Saint-Germain à Paris.

C'est à quelques pas de la rue du Bac qu'il a choisi d'implanter cette nouvelle adresse, mi bistrot, mi grande table parisienne. Après La Crèmerie et Au Bon Saint-Pourçain, la Rive Gauche accueille donc ce restaurant prônant la culture du goût, des produits et de la gastronomie française.

C'est dans un écrin à la fois sobre et élégant, comprenant une cuisine ouverte, des tables conviviales et des assises au bar comme en salle, qu'Alexandre Navarro, déjà chef exécutif de Racine 2 (formé auprès de Christian Constant, Alain Ducasse, Frédéric Anton ou encore Alain Pégouret) propose une cuisine « sans chichis ». Les plats sont classiques, mais leur approche est moderne (sauces allégées, moins de sel, de sucre, de protéines animales de farine).

Chez Racines des Prés, point d'effet de mode : saisonnalité, circuits courts et petits producteurs sont les maîtres-mots, pour une assiette au centre de l'attention.

©Lisa Michel Klein