

TONTINE

Posted on mai 22, 2019 by Florence Breuil



Category: [Restaurants](#)

Tags: [Céline Pham](#), [Tontine](#)



Il vous aura fallu réserver votre table avant de vous rendre dans le 11^e arrondissement, au 14 rue Crespin du Gas ; puis prendre un monte charge au fond d'une cour sombre baignée de suspensions lumineuses et enfin traverser les cuisines avant de pénétrer dans une grande salle à la décoration léchée flanquée d'immenses baies donnant sur les toits de Paris.







Aux commandes de ce restaurant éphémère qui a fermé à la fin de l'année 2019, Julien Pham. Aux fourneaux, pour orchestrer cette symphonie culinaire, sa soeur Céline, qui a fait le trait d'union entre les cuisiniers qui se sont succédé dans les cuisines de Tontine.

Ce soir là, Céline Pham à la mise en bouche ! En entrée, de fondantes ravioles de boeuf liées avec de l'anguille nageant dans un succulent bouillon.



En plat, lieu jaune en croûte de brisures de riz soufflé et courgettes trompettes, mélange de textures et de sapidités à l'orchestration parfaite.



Un concerto pour asperges croquantes et ricotta fondante...



De l'entrée au dessert, SHEBAM ! POW ! BLOP ! WIZZ !* Une succession d'uppercuts de saveurs , le tout arrosé d'un swinguant vin de macération de Gewurztraminer.

*Paroles extraites de Comic strip de Serge Gainsbourg