



NELLU, RESTAURANT BISTRONOMIQUE ET BAR À VINS BRILLANTS DE CLÉMENT VERGEAT ET OLIVIER GARCIA

Le chef Clément Vergeat signe la carte de Nelly, un restaurant bistronomique et bar à vins tenu par le chef Olivier Garcia dans le 4e arrondissement, dans la juste lignée de son premier restaurant gastronomique Tamara.

Son [premier restaurant Tamara](#) nous avait épatés et bouleversés lors de nos deux passages, voilà que le chef [Clément Vergeat](#) a ouvert il y a peu un nouveau [restaurant bistronomique](#) doublé d'un [bar à vins](#) : [Nelly](#), dans le 4e arrondissement de Paris, à deux pas des bords de Seine et de l'[Île Saint-Louis](#).

Au sein de cette [nouvelle adresse](#), le trentenaire n'est pas derrière les fourneaux, mais y a placé un homme de confiance, passé dans les cuisines de sa première table, son ancien sous-chef **Olivier Garcia**, formé auprès de [Pierre Sang](#) et [Ladurée](#), avant de rejoindre les brigades de deux [restaurants étoilés](#), le Fanal à Banyuls sur Mer et le restaurant Copenhague Paris.



Choux de Bruxelles, poulet effiloché, pesto à la graine de courge et livèche

Il faut dire que les deux compères se retrouvent sur le chemin de la **créativité**, du respect des plus **beaux produits** et de la métamorphose de ces derniers par des **techniques de cuisine traditionnelles** longtemps oubliées mais qui reviennent depuis quelques temps sur le devant de la scène, à l'instar de la **fermentation**, des pickles, de la déshydratation et de l'imprégnation.

Une manière d'apporter des **touches uniques** à leurs créations, tout en s'allignant sur les questions actuelles concernant le **gaspillage** et la protection de la planète. Il en est de même pour le **sourcing, pointu et réfléchi**, des fruits et légumes **locaux** au pain de la boulangerie voisine, [la Parisienne](#), en passant par les produits de la mer, issus d'une **pêche durable** et raisonnée.



Dans la juste lignée de Tamara, Nellu dévoile dans les assiettes, de la **bistronomie très bien ficelée**, et dans les verres, de bien **jolis breuvages**, à des tarifs inférieurs à la première adresse. Comptez ici 32€ le **menu déjeuner** entrée/plat ou plat/dessert, 39€ le menu entrée/plat/dessert, et des propositions **à la carte**, le soir, pour un ticket moyen de 60€.



Betteraves rôties et fumées au foin, betteraves fermentées, chapelure sicilienne

Elegante et minimaliste, la décoration du restaurant de **22 places** est l'oeuvre de **Caroline Tissier**, l'architecte et décoratrice d'intérieur à l'origine entre autres des trois tables gastronomiques du chef Jacky Ribault, [L'Ours](#), [Qui Plume la Lune](#) et Les Mérovingiens, et se distingue de Tamara par ses teintes boisées et plus sombres, ainsi que par sa



séparation entre d'une part la salle principale dont le grand comptoir donne sur la **cuisine ouverte**, d'autre part une vaste **table d'hôtes** cachée des yeux de tous et soigneusement entourée de **300 quilles** qui font honneur au bar à vins.

La **carte des vins** oscille entre **références prestigieuses** et cuvées de **petits domaines**, s'affranchissant des frontières. On y retrouve ainsi tout aussi bien des terroirs allemands que roumains et français, des Sauvignon élégants que des vins de macération, soigneusement dégustés par **Riccardo**, le sommelier de Nellu, et tous disponibles à la **vente à emporter**.



Lieu jaune rôti au beurre, tombée de chou, beurre blanc au vin jaune

A midi, le **court menu** composé de **deux entrées, deux plats et deux desserts** change chaque jour. L'énoncé oral de ce qui nous attend nous



laisse dès lors présager un déjeuner sous les meilleurs auspices. A commencer par ces **choux de Bruxelles**, pétales à peine blanchis et pétales frits, dissimulant avec grâce un poulet effiloché assaisonné de pesto à la graine de courge et livèche ; et ces **betteraves rôties, fumées au foin**, recouvertes d'une vinaigrette au lait fermenté et de chapelure sicilienne - anchois, câpres, ail, pain -, déclinées également en version fermentée.

Délices également que les plats, un **lieu jaune rôti au beurre**, avec sa tombée de chou cuit au beurre monté et beurre blanc au vin jaune ; et le **pressé de cuisse de volaille**, émulsion de butternut et ail, marié à d'inoubliables morceaux de butternut rôtis, laqués au miel fermenté à l'ail et brûlés à la flamme. Les préparations s'additionnent au sein d'une même assiette, et pourtant les plats s'avèrent d'une **grande lisibilité**.





Dessert autour du topinambour

Même son de cloche concernant les desserts, **originalité, rigueur, dressages soignés** et **folie maîtrisée**, avec la **crème brûlée au butternut** et graines de courges toastées ; et le dessert autour du **topinambour**, caramel de topinambours, crudité de poire, ganache chocolat, syphon de topinambours, peau de topinambours et chips de topinambours. Un sans-faute.