

- 1970 -

CHEZ FERNAND

RESTAURANT DE BISTRONOMES / 15 RUE BUIVARDE - 75006 PARIS

On est bien Tintin !



LE RESTAURANT

Maison fondée en 1970, Chez Fernand est une institution parisienne au coeur de Saint-Germain-des-Près.

Culture du produit, tradition et simplicité sont les maîtres mots d'un restaurant où il fait bon manger. La cave propose des grands crus bordelais comme des vins de petits producteurs toujours au meilleur rapport qualité-prix.



L'AMBIANCE

Dimitri Labaye, Rémi Lebon et leurs équipes donnent à ce lieu une atmosphère conviviale, fidèle à l'ambiance du quartier. Tables aux nappes Vichy et décor boisé nous transporte dans l'univers de la France profonde et authentique : simplicité, fraîcheur et hospitalité. Chez Fernand, le fil rouge entre l'atmosphère et la cuisine est bien présent : une cuisine tout aussi sincère, saisonnière et généreuse.

*Dimitri en salle et Rémi aux fourneaux s'occupent de tout...
On est bien tintin !*

L'EXPOSITION PATRICE STABLE

Amateur d'art et de photographie, Dimitri Labaye expose dans son restaurant les oeuvres de son ami photographe de mode Patrice Stable.

Patrice Stable s'est inspiré des danseuses du cabaret parisien situé avenue des Champs-Élysées en 2000 et 2004 afin de capturer l'atmosphère des coulisses du Lido. Amis de longue date, le photographe décide de dévoiler ses clichés Chez Fernand.



Venez découvrir Chez Fernand les coulisses du Lido avec des photographies numérotées, réalisées en noir et blanc, une belle occasion de s'offrir un cliché de Patrice Stable.



RÉMI LEBON

Après avoir ravi les palais au Plaza Athénée puis au Grand Véfour aux côtés de Guy Martin, c'est avec plus d'un tour dans son sac qu'il s'installe en 1997 aux fourneaux de Chez Fernand. Pour lui, « C'est une institution germanopratine qui respecte les produits du marché en les magnifiant à travers une cuisine simple et généreuse ».

Depuis 17 ans, Rémi incarne l'univers de son restaurant.

Chaleureux et convivial, il apprécie gambader hors des fourneaux pour partager avec les habitués. N'hésitez pas à le complimenter !

LA CARTE

Depuis la cuisine, Rémi Lebon partage avec générosité son affection pour les bons (et beaux!) produits français tous sélectionnés au fil des saisons et des arrivages. Rémi signe une cuisine traditionnelle où le produit est roi. Il y en a pour tous les goûts ; terrines pour les gourmands, abats et gibiers pour les viandards, poissons de nos côtes pour les fins gourmets...

La cave propose des grands crus bordelais comme des vins de petits producteurs toujours au meilleur rapport qualité-prix. Demandez conseil à Dimitri, il vous servira le vin accordé aux mille saveurs de votre plat !



EXTRAITS DE LA CARTE



LES ENTRÉES (7,5-21 €)

- Soupe fraîche de tomates crues, burrata
- Tarte de chèvre au pistou, confit provençal
- Œuf 'bio' en cocotte, crème de cèpes



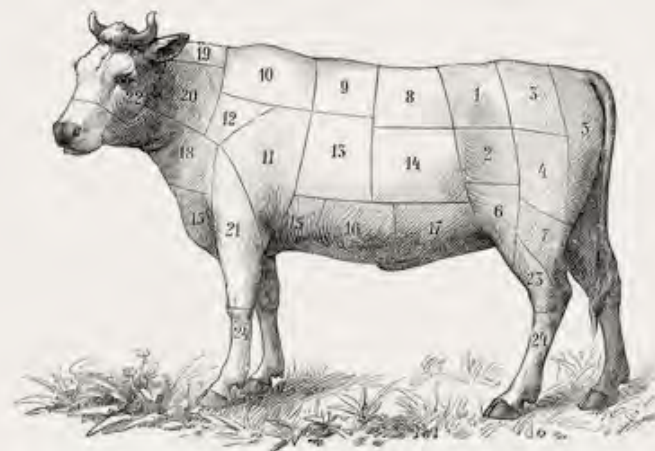
LES PLATS (16,5-29,5 €)

- Le Légendaire Bœuf bourguignon de Rémi Lebon, pommes vapeur
- Linguines aux Gambas, sauce aigre douce
- Entrecôte poêlée, os à moelle, purée 'maison'



FROMAGES & DESSERTS (7,5-14,5 €)

- Assiette de fromages affinés, sélection selon arrivage
- Mousse framboise au coulis de fruits rouges
- Riz au lait et son caramel tiède au beurre salé
- Mi cuit au chocolat façon soufflé, glace vanille





EXTRAITS DE LA CARTE DES VINS

LES VINS ROUGES

- *Château La Rose Bellevue* - 2012
- *Château Insoumise* - 2012
- *Dourthe n°1* - 2012



LES VINS BLANCS

- *Cht Terrebonne Provence Tradition* - 2012
- *Viognier Secret de Famille Dm Jaboulet* - 2013
- *Chardonnay Dm Chariot* - 2011



CHAMPAGNES

- *Bollinger spécial brut*
- *Bollinger Grand cru Rosé*



- 1970 -
CHEZ FERNAND

13 RUE GUI SARDE - 75006 PARIS



CONTACT PRESSE : 01 42 74 57 52

Emilie Stofft : emiliestofft@emilie-press.fr - 06-63-57-04-56

Julie Haquette : julie@emilie-press.fr

INFOS PRATIQUES

85 places disponibles

Le restaurant est ouvert 7 jours sur 7

De 12h à 14h30

Et de 19h à 23h (minuit vendredi et samedi)

Tél : 01 43 54 61 47

<http://www.chezfernand-guisarde.com>