



(CercleFinance.com) - Le simple et le bon dans un même lieu. La sincérité de l'endroit, le pays du goût. Une nouvelle brillante réussite pour Mathieu Bucher, le propriétaire de cette adresse historique qui date de 135 ans.

Depuis le 1er décembre 2014, le Gallopin est sous la direction de Mathieu Bucher et Paolo Abate, fidèle de son équipe de choc. Vous découvrirez dans ce quartier animé, haut lieu de la Finance, un restaurant chargé d'histoire à proximité de la Bourse, des théâtres (Michodière, Variétés) et du Cinéma du Grand Rex

La grande aventure de cette adresse commence en 1876, Gustave Gallopin signe le bail au rez-de-chaussée d'un bel immeuble Louis Philippe, au 40 rue Notre-Dame des Victoires. Cet établissement n'est alors qu'un débit de bières et de vin au détail.

La même année, Gustave Gallopin invente la mesure de bière qui porte encore son nom et qui représente 20cl. Cette spécialité était servie dans une chope d'argent qui permettait de garder la bière fraîche.

En 1879, il crée le premier bar américain de Paris pour rendre hommage à la famille de son épouse, les Wyborn, riches propriétaires anglais de magasins d'alimentation. Il fait mettre des Boiseries Victoriennes en acajou de Cuba, elles sont réalisés par des ébénistes londoniens, les Chapelières et autres accessoires en cuivre sont fabriqués par les artisans du Faubourg Saint-Antoine à Paris. La verrière, elle date de l'Exposition Universelle. Aux beaux jours, la partie centrale de cette verrière coulisse, offrant le calme et la fraîcheur d'un petit jardin caché.

Des familles se succèdent par la suite à la tête de la maison : Vilain, Grach, Wagrez et Alexandre. Ces derniers ont racheté en 1997. Après une restauration minutieuse, le précieux décor, immortalisé à plusieurs reprises par le 7ème art, est prêt pour changer de siècle. En 2011, le restaurant est sous la houlette des anciens propriétaires de la célèbre brasserie lyonnaise, le Grand Café des Négociants. L'objectif des repreneurs : Rénover en conservant l'âme de la Maison.

Gallopin reste une valeur sûre, toujours fréquenté par tout ce que la haute finance, la presse, la mode comptent de célébrités. Table d'affaires au déjeuner, c'est aussi le rendez-vous des comédiens qui, en amis et voisins, viennent souper.

Mathieu Etheve, le chef est d'origine parisienne. Issu de l'école de Paris des Métiers de la Table, il a commencé son apprentissage dans le Groupe Flo aux côtés de Christian Constant qui intervenait en tant que conseiller aux Grandes Marches.

En 2007, il devient second au Petit Bofinger, puis second de Mathieu Scherrer au River Café, restaurant de Mathieu Bucher également.

La cuisine du Gallopin navigue entre le sérieux et le plaisir, la clarté et l'émotion. Le propos est dans la limpidité du discours, la ligne est claire, elle propose les textures et surtout les émotions dans la simplicité et l'équilibre.

La simplicité comme un art, une philosophie qui offre de l'identité, du goût et de l'authentique. Elle joue sur les textures, les condiments et les arômes. Une cuisine fine, goûteuse et surtout lisible. En un mot des plats fiers et gourmands. Le vrai talent est ici de parvenir à la gourmandise en empruntant les chemins de la simplicité. Il est essentiel de donner du temps au temps pour découvrir une cuisine de terroir, de mémoire et surtout de sentiment.

Cette cuisine simple et franche se délivre dans la générosité et surtout la convivialité. Dans un décor au charme affirmé et familial, la volonté est de retrouver un esprit et une chaleur maternelle. Ce lieu de vie s'inscrit dans la mémoire de chacun dans une sorte de lumière enveloppante.

Elle se transmet dans le plaisir partagé. Un plat qui n'a pas d'histoire n'a pas d'avenir. L'ambiance est aux appétits solides qui aiment en découdre avec la vie en affirmant son coup de fourchette. Une cuisine franche, gourmande et surtout chaleureuse qui rassemble les gourmets dans une sorte d'oecuménisme.

On est dans le goût sublimé du produit qui raconte une vraie histoire, celle de son terroir et celle des hommes qui l'on cultivé. Une sorte de distillation lente, celle qui exalte les saveurs pour un plaisir dans le temps.

Le chef joue sur les textures, les variations avec une volonté d'exprimer des défis esthétiques. Sa cuisine bouscule dans une bulle d'élégance la mémoire des plats classiques pour en donner fraîcheur et intensité aromatique. Il travaille sur le cycle des saisons, il aime donner le plaisir de l'éphémère, il est dans le bonheur du moment.

Ce lieu ne serait rien sans la personnalité de son propriétaire, Mathieu Bucher. Il veille sur ce lieu, il en est la cheville ouvrière, la vibration. Ce chef de formation connaît les arcanes du métier. Il crée le lien de fidélité avec une belle réussite. Il est important de s'arrêter sur sa personnalité peu commune.

Il donne à 35 ans l'impulsion à son groupe de quatre belles adresses avec une vraie envie de faire plaisir. Ce grand gastronome, fils d'entrepreneur parisien, son père fut le célèbre créateur du groupe Flo, préféra la cuisine. Il fit l'école Médéric et passa plus de douze années en cuisine avec en outre une belle expérience chez Gérard Boyer à Reims.

Il est aujourd'hui la cheville ouvrière de son groupe, le dépositaire de son âme et de son histoire humaine. Son héritage morale, celui de son père et aujourd'hui le sien tient en quatre mots : le client, le produit, la générosité et le juste prix.

Il y a de nombreuses années, alors qu'il travaillait au Vaudeville, de l'autre côté de la place, il rêvait qu'un jour, il pourrait détecter les papilles de la clientèle de la place de la bourse au sein du Gallopin. C'est chose faite aujourd'hui !

Le directeur de cette maison est l'excellent, Paolo Abate.. Cet épicurien donne à cette adresse de la fougue, de la chaleur et surtout un grand professionnalisme. Il est un pur produit de l'esprit Flo après des passages chez Julien et le Boeuf sur le toit. Il gravit les échelons au sein du groupe en devenant Directeur Adjoint successivement du Boeuf sur le toit, du Terminus Nord et du Vaudeville dont il assurera la gérance.

Il est au service de ses clients et à l'écoute attentive de leurs désirs. Son métier est la prolongation de son âme, il en possède les ressources parce qu'il aime ce qu'il fait. Pour lui, anticipation, personnalisation et réactivité sont essentielles. Il est aidé en salle par le sourire et la bienveillance de Nabil.

La carte des mets s'inscrit dans l'élégance et l'esprit de la capitale avec le dessin raffiné de la parisienne type. Cette carte est le prolongement de l'esprit de la maison. On le retrouve avec la carte des vins dont s'occupe personnellement, Mathieu Bucher. Un vin doit traduire la gourmandise, la richesse, la complexité et surtout développer une sorte d'emprunte charnelle.

Pour cela la carte des vins propose un choix judicieux, elle navigue entre différentes régions de France. Le terroir se décline autour de Bordeaux, du Languedoc, de la Bourgogne, de l'Alsace et même de la belle région du Beaujolais avec un Fleurie de chez Duboeuf plein de fruits. Elle propose une vaste gamme de prix avec un sympathique choix de vins au verre. La démarche est fine et gourmande, elle est celle de l'expérience et du plaisir des découvertes.

Dans cette authentique brasserie, le temps s'écoule selon votre bon vouloir, vos caprices, le rythme de vos préférences, il marque votre mémoire comme une richesse.

Le Gallopin :
40 Rue Notre Dame des Victoires
75002 Paris -France
Métro & parking Bourse
Tél. +33 (0)1 42 36 45 38
Mail : contact@gallopain.com
Site : <http://gallopain.com>

Jours d'ouverture : 7/7
Horaires : 12h00 à 15h00 et 19h00 à 23h00

Déjeuner et diner
22 E
Une entrée et un plat
ou un plat et un dessert

29 E
Une entrée, un plat et un dessert

Valable tous les jours
de 12:00 à 15:00 et de 19:00 à 23:00

Entrées

Rillettes de poissons, mesclun de salade
Crème d'asperges vertes et ricotta aux herbes
Entrée du jour

Plats

Onglet de boeuf, écrasé de pommes de terre et jus de xéres

Filet de truite, légumes croquants et émulsion de raifort

Tartare de boeuf, pommes frites maison

Plat du jour

Desserts

Salade d'agrumes sirop rafraîchi à la menthe fraîche

Croustillant chocolat praliné

Dessert du jour

La Carte :

Entrées

Gratinée à l'oignon 7 E

Salade printanière, artichauts et jeunes légumes 11 E

Oeuf cassé et pointes d'asperges vertes 9 E

Filet de hareng Matjes, pommes de terre ratte 10 E

L'artichaut norvégien 14 E

Dorade tranchée, huile d'olive et citron 12 E

Foie gras de canard maison 16 E

Escargots de Bourgogne "sauvages" les six / les douze 10 / 17 E

Pâté en croûte, ne gelée au Juraçon 13 E

Poissons :

Dos de cabillaud nacré, crème légère au fenouil 23 E

Lotte et gambas, jus de bouillabaisse au curry 26 E

Belle sole plancha, tombée d'épinards 39 E

Aile de raie beurre noisette, câpres et citron 19 E

Végétarien :

Risotto quinoa lentilles bio et légumes frais 14 E

Viandes :

Suprême de poulet fermier, crème d'estragon 19 E

Tartare de boeuf français au couteau, pommes frites maison 17 E

Château let béarnaise 26 E

Tête de veau, sauce ravigote 19 E

Ris de veau braisés aux asperges vertes 29 E

Fromages et Desserts :

Saint-Marcellin 9 E

Omelette norvégienne flambée à l'eau de vie de framboise 9 E

Crème caramel aux oeufs bio 6 E

Coupe glacée Jean-Paul Bucher, cerises Amarena 9 E

Fraises gariguettes et framboises nature 16 E

Traditionnelle île flottante 9 E

Macaron au citron maison 11 E

Croustillant chocolat praliné 9 E

Philippe Faur glacier artisanal : vanille, caramel au beurre salé, chocolat, cassis, mangue, citron 9 E

Financier maison et un café 7 E

Copyright (c) 2016 CercleFinance.com. Tous droits réservés.