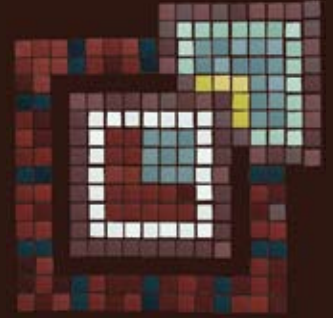


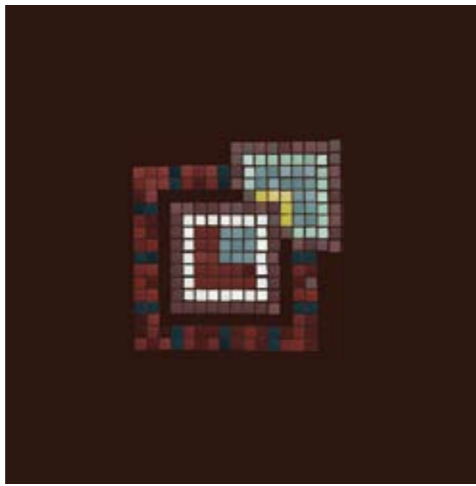
dossier de presse 2010



l'Aromatik

change et ça change tout !





Une nouvelle année riche en nouveautés ! Pour 2010, l'Aromatik prend un nouveau tournant et évolue tout en douceur : nouvelle équipe en cuisine, carte des vins inédite, nouveau brunch... et toujours des mets qui épatent les papilles !

PETIT RETOUR SUR... 2009

Été 2009, Jean-Charles reprend seul les rênes de l'Aromatik et en fait une véritable "affaire maison" qu'il va bichonner de ses choix personnels.

EN CUISINE, UNE PETITE RÉVOLUTION

Premier défi, il met en place une toute nouvelle équipe à laquelle il apprend patiemment les fondamentaux de la cuisine Aromatik.

Sous le regard professionnel de Jean-Charles, Bertrand prend en main la cuisine, et lui apporte la richesse d'une expérience haute en couleurs. Ulla, d'origine allemande, se charge, sous l'égide du chef, des entrées et des desserts, et apporte cette petite touche féminine dans la décoration soignée des mets.

Cette équipe s'imprègne peu à peu de "l'esprit Aromatik". **Huiles essentielles, épices et produits naturels reviennent en force** et se mêlent aux nouvelles idées de la toute jeune équipe !

BOMBAY, NEW-YORK, TOKYO, PARIS... UNE CUISINE OUVERTE SUR LE MONDE !

À la frontière entre cuisine contemporaine et traditionnelle, les plats de l'Aromatik illustrent le concept de cuisine nomade : malicieux mélanges de saveurs des cinq continents (*ravioles de foie gras aux griottes et bouillon thai*), alliances inattendues d'épices (*souris d'agneau caramélisée au miel safrané & poivre de cubèbe*)...

Des recettes toujours plus originales mais sans extravagance ! **La cuisine de l'Aromatik évolue : explosive, légère, colorée...**

UNE CARTE DES VINS PLUS "NATURE"

Du côté des vins, l'Aromatik cherche encore et toujours à ravir les "œnologues en herbe" en dénichant de nouveaux cépages et en enrichissant sa carte. Jean-Charles, fervent amateur de vin, décide d'étoffer son offre de vins naturels et biologiques.

Le restaurant compte aujourd'hui 13 vins issus de "l'Agriculture Biologique". Un point d'honneur que Jean-Charles s'impose : faire découvrir de petits producteurs et leurs cépages aussi fameux que rares... à des prix toujours abordables.

UN VENT DE FRAÎCHEUR SUR LE RESTAURANT...

Présentation des assiettes, vaissellerie plus moderne... Jean-Charles apporte une petite touche de fraîcheur au lieu, qui conserve néanmoins l'atmosphère années 30 de ses débuts. Les serviettes pétillantes et les assiettes dans l'air du temps côtoient les mosaïques d'origine et les miroirs biseautés.



L'Aromatik change,
ça change tout !



Une ambiance 100% nature

Dans les cuisines de l'Aromatik, une exigence quotidienne pour les produits : du bon, du bio et du naturel dans les assiettes !

NATUREL ET PRODUITS AUTHENTIQUES

La carte de l'Aromatik privilégie **les produits de saison pour une fraîcheur exemplaire**, aucun produit surgelé n'est autorisé à franchir les portes des cuisines ! Fruits et légumes sont achetés directement au marché de Rungis et chez les petits producteurs locaux.

Côté fourneaux, Bertrand et Ulla mitonnent leurs plats avec **de la viande d'origine française...** et à l'occasion, du Black Angus d'Argentine ! Et pour un goût authentique, toutes les sauces sont entièrement faites maison.

HUILES ESSENTIELLES

L'Aromatik prolonge le plaisir des sens en parsemant **quelques gouttes d'huiles essentielles** dans les plats. Les amateurs pourront en déguster dans la fameuse *blanquette de lotte à l'essence de cardamome* et en retrouver dans *le macaron citron à l'huile essentielle de verveine*.

Toutes les huiles essentielles sont exclusivement achetées chez "Artisan Nature" (1), un concept store parisien qui rend hommage au végétal comme source de bien-être. **Les matières premières de ces huiles essentielles sont biologiques**, labellisées Ecocert (2), avec pour seuls objectifs : le bien-être des clients et le respect de l'environnement.

PAIN BIO

Pour ne pas en perdre une goutte et saucer les plats à loisir, l'Aromatik se fait livrer chaque matin **du pain bio cuit au feu de bois**, de "l'Autre Boulange" (3), l'une des meilleures boulangeries de Paris. Installé depuis 26 ans dans le quartier de la Bastille, Michel Cousin, boulanger hors du commun, joue constamment **la carte du naturel** (utilisation de farines biologiques et de levains naturels, eau filtrée d'une qualité irréprochable, etc.) et séduit sa clientèle avec des matières premières haut de gamme et des petits pains originaux...

1. Artisan Nature 123, rue Saint Maur 75011 Paris – www.artisannature.fr

2. Ecocert est un organisme de contrôle et de certification, dont l'activité est encadrée par les pouvoirs publics et la législation.

3. L'Autre Boulange 42 rue de Montreuil 75011 Paris – www.lautre Boulange.com



Une ambiance 100% nature



Petit tour de table



LE MIDI, hommes et femmes d'affaires, touristes et riverains, se retrouvent dans une ambiance décontractée. La carte de l'Aromatik évolue et se renouvelle tous les mois : l'occasion pour les habitués de tester de nouveaux plats et pour les gastronomes de passage de découvrir un univers aromatique des plus étonnants... à petit prix.

La formule entrée/plat ou plat/dessert : 15,90 €

Quelques exemples :

Entrée 6 €

Ravioles d'épinard à la ricotta et à la sauge

Mousseux d'avocat aux noisettes et haddock citronné

Plat 13,50 €

Bouillon de poulet à la citronnelle et lait de coco

Mignon de porc au croustillant de bacon et sauce saté

Dessert 5 €

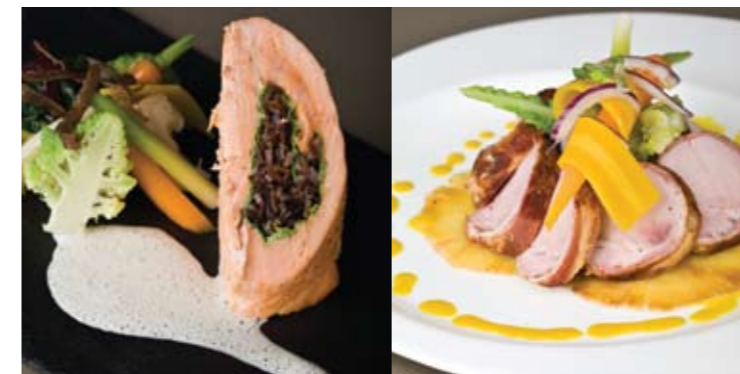
Tapioca au lait de coco et coulis de mangue

Moelleux au chocolat et crème de bergamote



Focus TVA...

Grâce à la baisse de la TVA en juillet 2009, l'Aromatik a décidé de jouer le jeu : embauche de personnel en cuisine, évolution des salaires et avantages en nature. Pour le consommateur, cerise sur le gâteau, les softs ont connu une baisse des prix de 15%.



LE SOIR, l'Aromatik change sa carte et propose une déclinaison délicate de sa philosophie culinaire.

La carte se pare de mille et une saveurs, les menus se font plus délicats et raffinés, les produits s'anoblissent (Saint-Jacques et homard font la part belle à la souris d'agneau et autres ravioles de foie gras), les sauces sont plus travaillées, les mets plus recherchés...

Pour un prix toujours abordable (la formule entrée/plat/dessert est à 35 €!), les fins gastronomes se retrouveront le temps d'un repas autour d'alliances inattendues.

Quelques exemples :

Entrée : **Duo de langoustine & dorade aux saveurs d'Asie** : cet ingénieux plat de poissons est fraîchement parfumé d'huiles essentielles de citronnelle et de basilic tropical, une herbe fraîche au goût anisé.

Plat : **Risotto de homard & jambon croustillant à l'huile de truffe d'Alba.**

Dessert : **Mille-feuilles de pommes rôties à l'essence de cannelle & à la crème au calvados** : cette surprenante douceur allie l'onctuosité du mascarpone fouetté et de la crème "fraîche" à une pointe de calvados...



Petit tour de table (la suite)

PETIT CREUX DU DIMANCHE MIDI ?

Pour les adeptes des fêtes du samedi soir et... des grasses matinées du week-end, l'Aromatik propose, tous les dimanches de 11h à 16h, trois brunchs et une assiette nordique aux couleurs "Aromatik", aussi originaux que succulents.

Les inconditionnels des baked beans et des scramble eggs se délecteront du TRADITIONAL ENGLISH BREAKFAST. Au menu : thé ou café ; un jus de fruit frais pressé ; un bagel à la crème de ciboulette ; un pancake au sirop d'érable ; une grande assiette tradition (saucisse, baked beans, tomates et champignons poêlés, œufs brouillés et bacon frit) et une douceur sucrée (tiramisu, salade de fruits ou fromage blanc kiwi & citron). Une jolie parenthèse londonienne à Paris pour 22 € !

En fervent défenseur des bons produits et du bon goût, l'Aromatik se devait de proposer à ses gastronomes "green" UN BRUNCH BIO. L'occasion de déguster des produits 100% sains pour 24 €. Dans la brouette : un thé vert ou noir biologique ; un jus de fruit bio ; 2 œufs au plat ; une assiette "verte" (saumon fumé, crostini à la tapenade d'olives et parmesan et une salade fraîche de saison) ; un bol de céréales au lait de riz à la noisette issues de "l'Agriculture Biologique" ; un verre de vin rouge ou blanc bio et un fromage blanc au kiwi & citron.

NOUVEAUTES !

Pour la rentrée 2010, un nouveau brunch vient agrandir la famille ! **Un plongeon dans les mers froides avec le BRUNCH MARIN** : deux belles tranches de saumon fumé, une verrine de tarama d'oursins, une verrine de tartare d'algues, une verrine de fromage blanc aux œufs de lump, une pomme de terre vapeur et sa crème de ciboulette, le tout accompagné d'un verre de vin blanc pour 22 € !

Les friands de poissons et de bons produits maritimes se régaleront avec L'ASSIETTE NORDIQUE, un succulent assortiment de saveurs de la mer. Dans le filet : un éventail de poissons fumés (œuf de cabillaud, saumon fumé, truite saumonée, maquereau et morue) accompagné d'une pomme de terre à la crème de ciboulette et d'un verre de vin blanc... pour seulement 18€ !

Les enfants aussi sont à l'honneur avec le BRUNCH TOM & JERRY. Composé d'un chocolat chaud, d'un verre de jus de fruits frais, d'un œuf au plat, de céréales bio, d'un pancake accompagné de sa pâte à tartiner bio et d'un dessert, il ravira petits et grands pour seulement 13€ !



Une cave naturelle et bio !

Parmi sa collection de crus, l'Aromatik ne compte pas moins de 13 vins issus de "l'Agriculture Biologique" sur sa carte ! Des blancs secs ou moelleux, des rouges fruités ou fleuris... Il y en a pour tous les goûts et pour toutes les envies!

De coup de cœur en coup de cœur, Jean-charles a constitué un petit trésor ; une cave originale, succulente et riche.

COUPS DE CŒUR DE JEAN-CHARLES : PORTRAITS DE DEUX VITICULTEURS

Prieuré La Chaume en Vendée

En 1997, Estelle et Christian décident d'acquérir La Chaume, une parcelle de 18 hectares, classée pour partie en VDQS (Vin Délimité de Qualité Supérieure) Fiefs Vendéens, mais vierge de toute vigne. Débute alors un pari un peu fou : créer un vignoble de toute pièce! Il faudra beaucoup de volonté pour surmonter toutes les difficultés mais la ténacité fera la différence et si les premiers raisins sont récoltés en 2000, Christian et Estelle attendront 2003 pour vinifier au Prieuré leur premier millésime.

Leurs rouges et leurs rosés ont du caractère... Ils surprennent et trouvent leur équilibre entre élégance aromatique, puissance veloutée en bouche et final épicé. De véritables vins de gastronomie !

Domaine Goisbault

Nichées à proximité du Pont du Gard, les vignes du domaine s'étendent sur le flan sud du village médiéval de Castillon-du-Gard, en bordure de garigue. Créé en 1993 par Christine et Pierre Goisbault, les vignes de ce petit vignoble familial sont menées depuis toujours en agriculture biologique et sont certifiées Ecocert depuis 1998. Bénéficiant d'un climat méditerranéen avec des étés chauds et une pluviométrie faible, le domaine s'est étendu au fil des années pour atteindre aujourd'hui 6 hectares joliment complétés par 1,5 hectares de Vins de Pays du Gard. Tous les vins sont travaillés sur place : de la vendange, à la vente en passant par la vinification !

Les Côtes du Rhône sont souples et fruités. Les Vins du Pays du Gard, quant à eux, se parent de reflets bleutés. Ils se font plus légers à l'instar des arômes de violettes aux accents poivrés ou fumés qu'ils dégagent... Des petites merveilles 100% bio !



Une équipe haute en saveurs !

JEAN-CHARLES, l'amoureux "de la qualité et du bien recevoir"

Véritable passionné du terroir et des bonnes choses, Jean-Charles aime découvrir et utiliser de vrais produits, ceux dont on connaît la provenance et dont la proximité géographique garantit une fraîcheur véritable.

Au parcours classique ancré dans la haute restauration suivi d'une expérience de 23 ans aux côtés des plus grands (dont Jean-Christophe Novelli, ancien 2 macarons Michelin en Angleterre), il retient la saveur des produits authentiques et l'art de les accommoder avec malice et délice.

Fondateur de l'Aromatik en 2005, il a aujourd'hui raccroché son tablier pour passer de l'autre côté du piano et coordonner toute sa petite équipe d'artistes culinaires (8 employés au total). Il est le chef penseur du restaurant tout en restant fidèle à ses principes de cuisinier : que du bon et du beau dans les assiettes !



BERTRAND, l'alchimiste des goûts et des saveurs

Féru de cuisine française depuis son enfance, Bertrand puise son inspiration au gré de ses lectures : livres de cuisine du terroir et magazines de tendances.

Ce jeune chef de 31 ans au cursus classique (bac professionnel de cuisine) a aiguisé ses couteaux dans le célèbre restaurant de l'hôtel Costes où il a été second pendant 8 ans. Souhaitant pouvoir davantage laisser libre cours à son imagination et à sa créativité culinaire, Bertrand se lance dans l'aventure de l'Aromatik en avril 2008.

Derrière ses nouveaux fourneaux, il élabore une cuisine légère alliant subtilement tradition - en bon normand, il adule crème fraîche et beurre salé - et saveurs d'ailleurs - il affectionne les mets d'inspiration orientale. Il aime travailler le sucré-salé version japonisante, en combinant habilement les saveurs asiatiques aux bases classiques de la cuisine française, qu'il parfume de poivre et de coriandre, ses épices favorites. Fervent adepte du siphon, il réalise mousses et espumas avec une habileté déconcertante. Ses voyages dans les Antilles françaises lui ont laissé le goût des épices et des saveurs tropicales... Et grâce à une belle-maman malgache, il manie sans pareil la citronnelle et le gingembre !



ULLA, une globe-trotteuse culinaire et gastronome !

Au parcours plus qu'atypique, Ulla a découvert la France à l'âge de 10 ans lors de vacances avec ses parents. Coup de foudre culinaire : elle a immédiatement préféré blanquettes de veau, magrets de canard et autres délices gastronomiques aux châteaux de la Loire et à la Tour Eiffel. Elle s'est alors fait la promesse de venir vivre un jour dans le pays de la crème caramel ! Plus tard, elle poursuit des études d'informatique et de mathématique en Allemagne, puis entre chez Hewlett Packard en tant que chef de produit monde à Grenoble.

En 2006, elle décide de tout quitter pour s'inscrire à l'Ecole Supérieure de Cuisine Française - Grégoire Ferrandi pendant 1 an. Elle obtient son CAP de cuisine, réalise plusieurs stages dans de belles maisons et décroche finalement un poste de commis dans un resto bistro. Elle rejoint l'Aromatik en mars 2009 en tant que chef de partie et y réalise pour le plus grand bonheur des gastronomes les entrées et les desserts.

Cette exploratrice émérite, amatrice de bons goûts et de nouvelles saveurs puise son inspiration de ses nombreux voyages et de ses amis éparpillés aux quatre coins du globe. Toquée de piment, elle aime les alliances inattendues, les saveurs recherchées... et n'hésite pas à en dissimuler dans ses mets ! Véritable Mozart du sabayon, des cheese cakes et autres plaisirs sucrés, elle n'hésite pas à composer, décomposer et recomposer ses plats pour atteindre l'accord parfait !

CYRIL, le responsable du soir

Véritable bras droit de Jean-Charles, Cyril a connu mille et une vies avant de prendre les commandes du service du soir de l'Aromatik.

Tout débute par l'obtention d'un CAP de pâtisserie - avec mention ! - suivi de 4 années de pratique dans des pâtisseries artisanales de la région parisienne. Souhaitant évoluer, il décide de changer d'orientation et intègre alors la société Toastissimo, une chaîne de restauration de sandwiches de luxe, où il est responsable de la mise en place des 10 boutiques parisiennes. Après 4 années de bons et loyaux services, il s'envole vers d'autres horizons et découvre le monde de la nuit. Un détour rapide qu'il quitte sans mal, pour revenir à ses premières amours : la gastronomie ! Les restaurants Le Square et Le Manoir l'accueillent tour à tour, puis en avril 2008, il pose ses valises à l'Aromatik.

Ce connaisseur de vins, avide de découvertes culinaires et gustatives, a pour mission d'accueillir la clientèle et de l'accompagner pendant son voyage au cœur des saveurs !





l'Aromatik

L'AROMATIK

7 rue Jean-Baptiste Pigalle 75009 Paris
Réservation : 01 48 74 62 27
Métro : Trinité d'Estienne d'Orves (ligne 12)
Parking public en face du restaurant
Ouvert du Lundi au Samedi de 11h45 à 15h
et de 19h à 23h30
Le dimanche de 11h à 16h (brunchs uniquement)

WWW.LAROMATIK.COM



RELATIONS PRESSE

AGENCE 914

6 rue Saulnier 75009 Paris
www.agence914.fr
Tel 01 42 52 60 29
Emilie GOBILLOT emilie@agence914.fr
Juliette LANIRAY juliette@agence914.fr / 06 11 76 22 09

Communiqués, dossier de presse et visuels sont téléchargeables sur le site : www.laromatik.com