

## *A Noste* **la table de copains du Chef Guy Martin**

**Pour sa seconde adresse, à deux pas du Palais Brogniart, Maison Guy Martin perpétue les valeurs authentiques et conviviales de cette table du Sud Ouest bien connue des amateurs.**

**Tapas, pièces de viande XXL, jolies quilles et bonne humeur !**



### **Une table de copains**

Elle a les volumes d'un beau loft industriel, une terrasse digne des plus belles places du pays basque (une quarantaine de couverts), la chaleur d'une vraie « famille » derrière le comptoir, et le verbe haut des salles vivantes. De celles que l'on privilégie pour le réconfort et la certitude de passer une bonne soirée. A Noste a le caractère bien trempé des cantines du sud ouest et c'est ce qui a plu au Chef. *« Au Pays Basque, je retrouve un tempérament entier, cette diversité et cette gastronomie marquées qui font écho à ma Savoie. Le Sud Ouest, c'est le partage, un terroir dans ce qu'il a de plus brut... c'est tout ce que j'aime »*. Raison de plus pour cultiver à son tour, la personnalité de cette table qui s'est imposée dans le coeur de Paris comme un repère d'épicuriens. Avec simplicité, vérité. Réunissant de bons produits, de bons vins, autour de tables hautes et au son d'un joyeux brouhaha.

### **On ne change pas une équipe qui gagne**

A Noste, c'est une cuisine de partage arrosée avec délicatesse, mais c'est aussi ce petit supplément d'âme qui n'appartient qu'aux maisons complices et aux tables spontanées. Celle-ci s'est forgée une famille de passionnés au fil des années. En cuisine, comme en salle. Une équipe de fidèles, gonflée à bloc pour prolonger l'expérience autour du bien manger, du bien boire, de la convivialité, et faisant preuve d'un goût tout particulier pour la générosité. Faire plaisir, dérouler une cuisine de produits et des assiettes bien troussées, c'est toute l'ambition d'une (jeune) mécanique motivée.



### **Une carte de partage et de cuisinier**

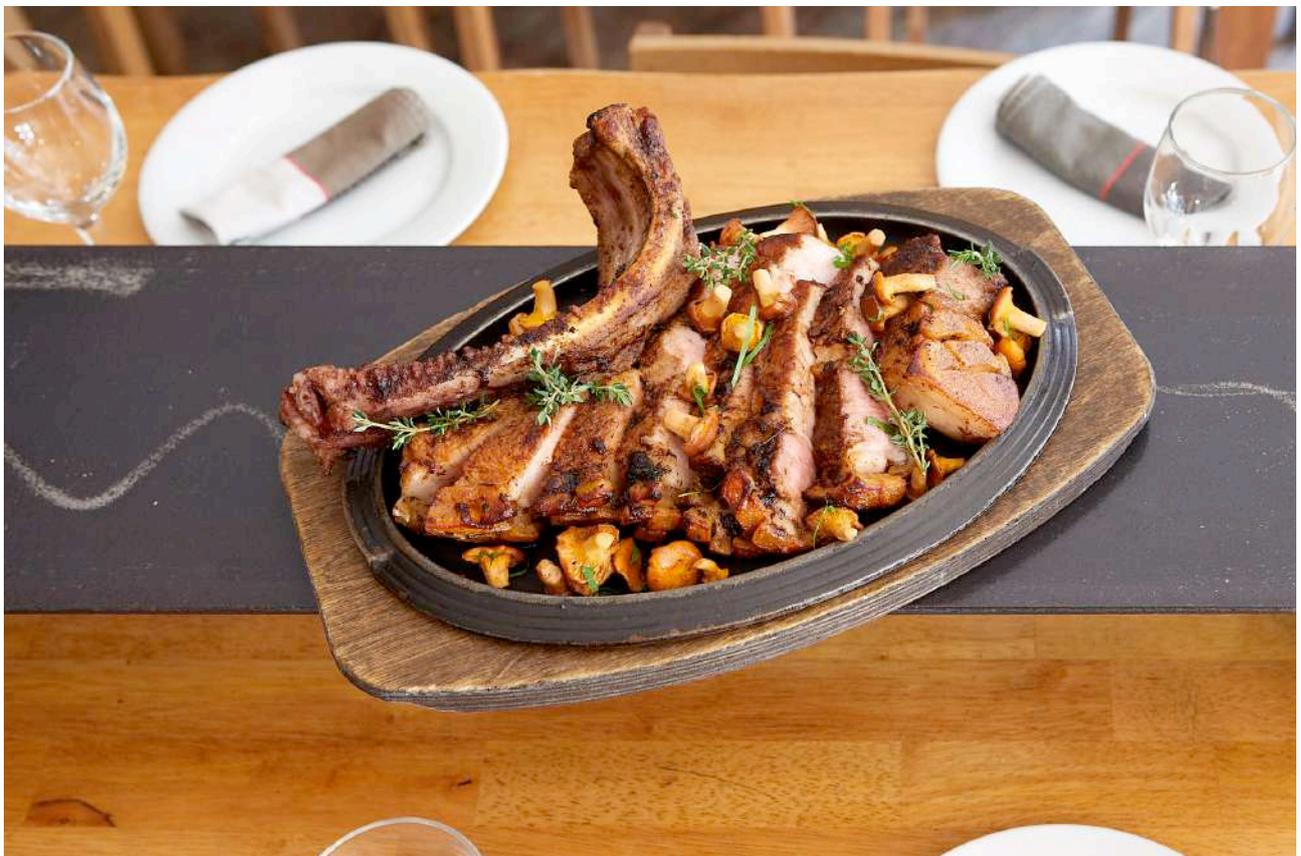
Légèrement retravaillée, la nouvelle carte puise dans son ADN naturel : un terroir radical, résolument gourmand et droit au but. Comme avec cet os à moelle servi entier en tartine, avec ses Spratz - ces petits poissons fumés au goût unique. Comme le magret de canard, cuit sur le coffre et découpé à l'os, pour un résultat encore plus tendre. Aux plats de partage emblématiques comme les coeurs de canards en persillade déglacés aux vieux Xérès, aux croquettes de Maïs, crème citronnée fumée ou aux croustillants de polenta au magret fumé, viennent désormais s'ajouter de belles pièces de viande. Des pièces juteuses qui se partagent à deux, à quatre, qui forcent les cuissons chrono et les jus travaillés à la minute.





### **Un sourcing au plus juste**

Soucieux comme pour sa table gastronomique de ne retenir que le meilleur de chaque terroir, le Chef Guy Martin a poussé le sourcing un peu plus loin. Utilisant toute la richesse et la variété locale, des asperges des Landes aux kiwis de l'Adour en passant par les fameux Cocos. Privilégiant surtout les éleveurs, producteurs et artisans experts de la région, qui ont à cœur de travailler de petites productions, respectant scrupuleusement les saisons et les savoir-faire... C'est le cas de la Boucherie Basque pour son boeuf d'exception, du canard de la maison Barthouil, à Peyrehorade ou côté cave, de l'Irouleguy du Domaine Mignaberry, du Pacherenc Odé d'Aydie.



## **Un privatisable et sa propre cuisine**

Et puisque tout vient à point à qui sait attendre, après avoir déployé une large terrasse et privilégié la convivialité en extérieure, Guy Martin envisage d'ores et déjà de permettre aux bandes de copains, de collègues et amis de se retrouver dans le salon à l'étage, cosy, plus feutré, et privatisable pour une quarantaine de couverts dès que les mesures sanitaires le permettront. Un salon bénéficiant de sa propre cuisine équipée, idéale pour accueillir des dégustations de vins, de salaisons, des producteurs et dérouler des soirées sur-mesure.



**A NOSTE**  
**6 bis rue du 4 Septembre**  
**75002 Paris**  
**01 47 03 91 91**

**CONTACTS PRESSE : Emilie Press**  
**Emilie Stofft & Laetitia Vignau**  
**06 63 57 04 56 / 06 78 56 99 53**  
**Mail : emiliestofft@emilie-press.fr / laetitia@euxdanslapresse.com /**

**CONTACT ONLINE : Hélène Clément**  
**Mail : helene@agencepalaisroyal.com**