

Revue de Presse MARCLEE

FEVRIER 2015 à JUILLET 2016



Audience : 2 100 000 visiteurs uniques par mois

Marclee

- En bref
- Photos
- Votre avis
- Plan d'accès
- Réserver
- 🍴 Proposer un restaurant



Réserver en ligne -30%

🗨️ [Donnez votre avis](#)

Genre : Restaurant de cuisine traditionnelle à Paris

En bref : Des racines chinoise, vietnamienne et aveyronnaise, une enfance à Tokyo, ont influencé Marky à la création de son restaurant rêvé, un « Izakaya fusion ». Avec son associé Léo, un globe-trotteur « asiatique », passionné de vins et le chef Quentin Pouillart, toute l'équipe de **Marclee** vous convie à venir découvrir et partager toutes ces saveurs. L'« Izakaya » est un bistrot où l'on savoure du saké autour de plats très variés voire gastronomiques suivant l'arrivage du marché.

Marclee propose des apéritifs asiatiques, des gyozas, des dim sums, des yakisobas, des bun bo hués, des créations du chef et des desserts inspirés de toute l'Asie.

Budget : NC
Services : Parking

Horaires : Mardi au Vendredi : 12:00 à 14:30 - 19:30 à 00:00
Samedi : 19:30 à 00:00

Adresse : 10, rue Saulnier 75000 IXème
Métro : Cadet | [Plan d'accès](#)

Téléphone : 06 68 68 66 46
Site : <http://www.marclee.fr>

Page Facebook :
www.facebook.com/eatmarclee?pnref=lhc

Mise à jour : Janvier 2015.









[Voir le diaporama \(5 photos\)](#)

-  Envoyer
-  Déposer une photo
-  Imprimer
-  Signaler comme fermé

Restaurant

★★★★★

[Voir les 24 avis](#)

lintern@ute.com

Promouvoir le restaurant
Affichez la note et les avis de cette fiche sur votre site grâce à ce widget gratuit.

Audience : 80 000 visiteurs uniques par mois

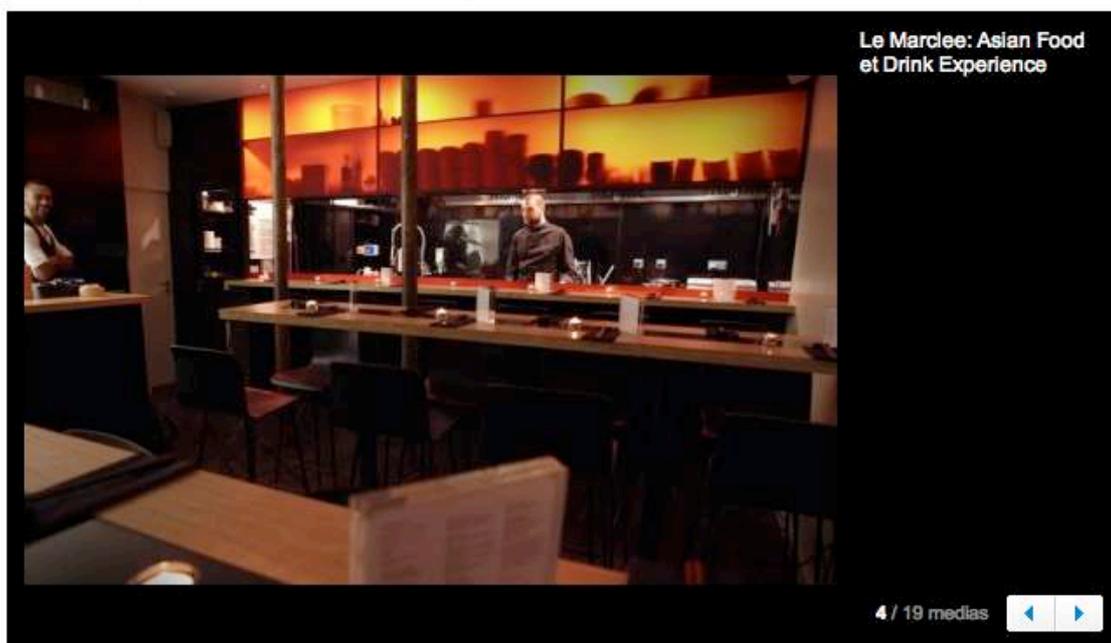
A DECOUVRIR

Cadeaux hédonistes pour la Saint-Valentin 2015

Le 09/02/15 - Lu 1128 fois - 0 commentaire

Note : ★★★★★ (5 notes) | [Noter](#)

Amis lecteurs, voici une sélection de cadeaux pour la Fête des Amoureux ...



Le Marclee: Asian Food et Drink Experience

Ce nouveau restaurant offre aux gourmets une sélection des **dernières tendances culinaires asiatiques**. Le menu Discovery réglera votre Valentin ou votre Valentine: 2 coupes de champagne, assortiment de divins gyozas (légumes, poulet, crevettes) ou une sélection de dim sum. Mes coups de cœur pour le Black Sea avec homard et crevette dans une pâte à l'encre de seiche et le Crystal contenant poulet, coco et paprika. Ensuite Yakisoba (nouilles japonaises) ou la soupe vietnamienne Bun Bo Hué. Pour terminer sur un voyage de desserts à partager: cheese-cake au yuzu, tapioca coco gingembre ...

Diner sur réservation à 19 h ou 20 h 30. Discovery pour 2 personnes, prix conseillé: 58€.

www.marclee.fr

Audience : 80 000 visiteurs uniques par mois

Le Marclée: Asian Food et Drink Experience

Ce nouveau restaurant offre aux gourmets une sélection des dernières tendances culinaires asiatiques.

Le menu Discovery réglera votre Valentin ou votre Valentine : 2 coupes de champagne, assortiment de divins gyozas (légumes, poulet, crevettes) ou une sélection de dim sum.

Coups de cœur pour le Black Sea avec homard et crevette dans une pâte à l'encre de seiche et le Crystal contenant poulet, coco et paprika. Ensuite Yakisoba (nouilles japonaises) ou la soupe vietnamienne Bun Bo Hué. Pour terminer sur un voyage de desserts à partager: cheese-cake au yuzu, tapioca coco gingembre ...

Diner sur réservation à 19H ou 20H 30. Discovery pour 2 personnes.

Prix conseillé: 58€.



www.marclée.fr



Le Marclee et ses cocktails au saké : l'Asie a aussi sa mixologie

73

Partages



73

Partages



73

Partages



Marclee est un bar à saké mais aussi à spécialités asiatiques. Nouveau lieu dans le 9ème, son concept ne vous laissera pas sans goût.



Publié le 16/02/2015 à 13:20

Par **Stephanie Chermont**
Stephanie Chermont

Après 12 années passées au Japon, Marc, le fondateur de **Marclee** est revenu à Paris pour ouvrir son propre bar à saké mais aussi son restaurant aux mets asiatiques. Sa cuisine, ouverte sur une salle de 19 couverts, est tenue par le **chef Quentin Pouillart**, la barbe et la passion en bonus. D'origine vietnamienne et chinoise, Marc n'est pas qu'un adepte food et boisson. Il est aussi derrière les platines, souvent celles du **Yoyo**, comme DJ. Vous l'aurez compris, le bonheur n'est pas que dans l'assiette mais aussi pour les oreilles, le lieu se transforme facilement en endroit de fête le week-end.

Le Saké, nouveau Mojito

Son envie de départ ? Proposer un repas de qualité, des sakés bien choisis et originaux pour des amateurs de plus en plus nombreux dans la capitale. Des gyozas (raviolis pékinois), des Dimsums (spécialités cantonnaises), des Yakisobas (nouilles japonaises), un Tigre qui pleure revisité, tout est fait pour que le palet ne s'en lasse pas, avec une touche française à la clé.

Côté cocktails, le saké s'avère être un bon élément de base, à la place de la vodka, du rhum ou encore du champagne. Du **mojito Dynasty** (à base de sirop d'étable d'Okinawa et de saké Junmai Daijingo) au **Mio**, un saké pétillant bien plus fin et léger que le champagne, les boissons sont au même niveau gustatif que les plats.

Une tendance qui s'affirme

Non loin de Marclee, **Eko** a déjà bien implanté ses soirées clubbing et saké. L'ambiance ressemble à celle des nuits Tokyoïtes. Dans le 5ème arrondissement, le **Saké Bar** propose une carte plus gastronomique avec un mélange idéal entre Japon et France, n'en déplaise à votre portefeuille. Pourquoi ne pas tester **Marclee**, à la carte accessible (menu déjeuner entre 11 et 17 euros) pour une belle initiation et ensuite se laisser guider vers d'autres voies saké ?

Marclee

10 rue Saulnier, Paris 9ème.

Téléphone : 01 47 70 50 88

Ouvert midi et soir, du mardi au samedi, 12h/14h30, 19h/23h

Audience : 200 000 visiteurs uniques par mois



Marclee : Tigre qui pleure, Rossini, Chutney fusion Asia (émincé de filet de boeuf tendre élevé 100% du temps en plein air, et n'ayant mangé que de l'herbe fraîche, mariné au soja, avec foie gras mi cuit et une Chutney mangue, coin, yuzu...) mais aussi des *dim sum noirs au homard crevette*, pâte à l'encre de seiche et or alimentaire ... Chez Marc Lee on mise sur l'originalité et le contraste franco-asiatique pour séduire les palais. En prime vous y découvrirez une carte offrant une dizaine de sakés, de vins et champagnes biodynamiques, de whisky japonais ainsi que la bière Kirin en pression et le Lamuné, le soda traditionnel japonais. Un choix de boisson presque aussi impressionnant que l'ensemble des créations à déguster à travers un menu dégustation pour dîner à 39€ ou encore lors d'un brunch au Marclee.

10 rue Saulnier 75009 Paris

Audience : 1 000 000 visiteurs uniques par mois

Marclee, le bistrot asiatique chic

Publié le 24/02/15 Par Elodie D.



207 people like this. Be the first of your friends.



Infos pratiques



Marclee
10 Rue Saulnier
75009 Paris 9



Cadet (ligne 7)



Horaires : 12h-14h30 puis 19h-
minuit, fermé les lundis

Cet **izakaya fusion**, petit bistrot de 20 assises où l'on **savoure du saké** autour de très bons plats, nous propose un **"best of" de l'Asie**. Ici, le chef Quentin Puillard exalte nos sens avec une carte bien ficelée, avec **quatre produits phares** de la gastronomie asiatique : les gyozas, les dim sum, les yakisobas et les Bun bo hue.



Marky, Léo et Quentin déclinent alors chaque produit en trois versions: viande, poisson et veggie. Les versions changent en fonction des saisons et des arrivages. Dans **les dim sum du moment**, vendus entre 7€ et 15€ :

des dim sum au homard, servis par 3, des dim sum poulet, coco, paprika servis par 4 et des banh bao (des brioches fourrées aux légumes), servis par 2. En ce qui concerne les gozazas, Marclee nous étonne avec sa version poulet légumes, à tomber ! A 9€ les 9 gozazas, on ne saurait résister.



Le midi, il est possible d'emporter 9 gozazas, accompagnés de riz, de tofu ou d'un dessert entre le dorazaki et le tapioca et d'un thé pour 13€. Les petites faim préféreront le **menu day light**, avec un velouté Oimo/Potiron (une tuerie !), accompagné de riz, de tofu, de dorazaki ou de tapioca et d'un thé pour 11€.



Entre amis, on partage différentes assiettes, et en couple, on peut aussi se faire plaisir et **partager un tigre qui pleure (25€)**, accompagné d'un chutney tout simplement délicieux ! Pour que le bœuf soit fondant à souhait, la viande d'origine France ou Ecosse est marinée entre 6h et 24h. Surprenant, le chef Quentin Puillard sait choisir les saveurs à associer, sans jamais dépasser le nombre de 7 saveurs.



Le soir, c'est plutôt dans **une ambiance "tapas"** que l'on se retrouve, autour des **sakés biodynamiques sélectionnés par Léo**, pour leurs saveurs incomparables. On découvre alors une carte des boissons garnie, avec **7 sakés différents et 5 cocktails à base de saké**. Léo s'est mis en tête d'éduquer les français aux sakés, peu reconnus, mais aussi à la vodka japonaise !



On ne peut alors finir le repas sans goûter les **omochis glacés**, servis par 3 - fleur de cerisier, litchi et matcha - ou le tapioca coco et gingembre confit. Vous l'aurez remarqué, le Marclee est le bon plan pour déguster de bons plats franco-asiatiques !

Notez que **Marclee organise des cours de cuisine**, les samedis de 10h à 14h, au tarif de 35€. On suit alors les conseils du chef et on les savoure autour d'un bon saké et d'un bon thé.

Infos pratiques :

Site internet : [Marclee](http://Marclee.com)

Lieu : 10 rue Saulnier, 75009 Paris

Horaires : 12h-14h30 puis 19h-minuit, fermé les lundis

Réservation conseillée au 01.47.70.50.88

Audience : 25 000 visiteurs uniques par mois



The screenshot shows the homepage of the website 'BIEN DANS MA CUISINE'. The header features the site's name in large white letters over a background of colorful food. Below the header is a navigation menu with links: FAITES VOTRE MARCHÉ !, AH BON ?, RECETTES, SHOPPING, J'APPRENDS À CUISINER, SORTIR, VOYAGES GOURMANDS, BIEN DANS MES BASKETS, and NOS INVITÉS. The main content area has a section titled 'ON A TESTÉ MARCLEE' with a paragraph of text. To the right of this section is a search bar labeled 'Recherche' and a Facebook link labeled 'Retrouvez-nous sur Facebook' with a profile picture of Anne Dufour.

ON A TESTÉ MARCLEE

Fan de cuisine asiatique chic, Marclee est pour vous ! Imaginé comme un izakaya, c'est à dire un bar à saké japonais, on y trouve un « best of de toute l'Asie », selon les mots du propriétaire, Marky. Pensez : douze ans passés au Japon, du sang chinois et vietnamien... ça vous forge un palais expert et audacieux ! En compagnie de son complice Léo, ancien manager dans la restauration, et du chef Quentin Puillard, passé notamment par les cuisines de Yoom, un des pionniers parisiens des dim sums, le concept était né.

Recherche

Chercher...

Retrouvez-nous sur Facebook

Bien dans ma cuisine by Anne Dufour



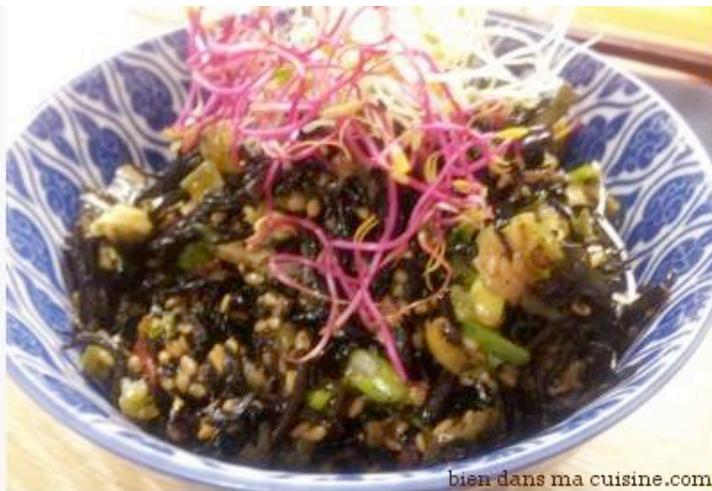


bien dans ma cuisine.com
Déco japonisante chic, cuisine ouverte sur la salle... On observe le chef garnir les paniers vapeur, trancher les herbes, assaisonner les salades.

Pour commencer, des apéritifs asiatiques (édamamés, salade de poulpe, salade d'algues et de racine de lotus...) à grignoter en sirotant des cocktails. Ici, ils sont concoctés avec des whiskys japonais ou du sirop d'érable d'Okinawa, ça change du Mojito ! A la carte, on hésite entre des gyozas (des raviolis japonais grillés), des dim sums (bouchées cuites à la vapeur d'origine chinoise), des yakisobas (des nouilles japonaises à base de sarrasin cuites au wok) avec du bœuf, des gambas ou encore végétariennes, des bun bo hués (soupes vietnamiennes) et des créations « Fusion Food » du chef comme le Tigre qui pleure Rossini ou la Daurade Yuzu.

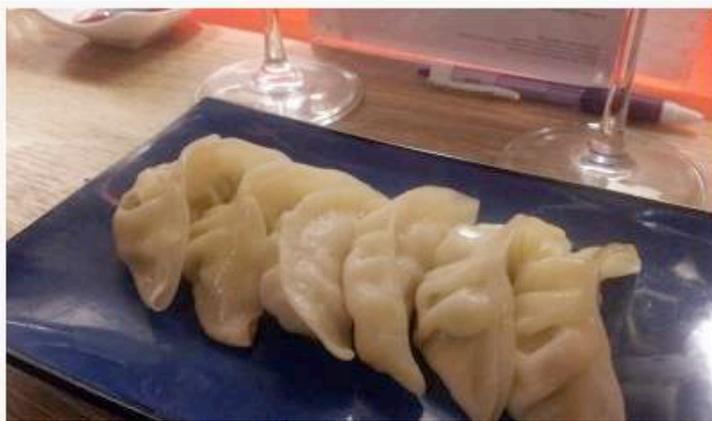


bien dans ma cuisine.com
Salade de poulpe avec une avalanche d'herbes fraîches, de graines germées et de couleurs : on adore !



bien dans ma cuisine.com

Salade d'algues et de racine de lotus, agrémentée de sésame, d'herbes et de graines germées : un concentré de goûts, ultra-croquant.



bien dans ma cuisine.com

Les dim sums « Black Sea », garnis d'une préparation au homard et de gros morceaux de crevettes charnus. Inédit !



bien dans ma cuisine.com

Les brioches vapeur Banh Bao, garnies de légumes cuisinés. Marky nous voit regarder nos baguettes, puis les brioches, et encore les baguettes. Il nous rassure : ça se mange à la main, no souci.

Le Tigre qui pleure, c'est un grand classique thaïlandais. Il s'agit d'une pièce de boeuf marinée, puis grillée et servie en fines lamelles avec une sauce relevée. Ici, le tigre a enfilé son béret frenchie, il est escorté de foie gras frais poêlé, d'un incroyable chutney à base de coing, de mangue et de caramel déglacé au vinaigre de riz noir, et d'une tombée d'herbes fraîches finement ciselées devant nous par le chef.



En accompagnement, on a le choix entre un bol de riz, un panier de légumes vapeur, mais aussi une portion de tofu soyeux (par opposition au tofu ferme qu'on coupe au couteau, celui-ci est archi-fondant) assaisonné de sauce à base de soja, de sésame et d'herbes.



Côté desserts, on hésite entre les mochis glacés (des glaces fleur de cerisier, litchi et thé matcha, nichées dans une fine pâte à base de farine de riz), un cheesecake au yuzu, des dorayakis (pancakes fourrés à la pâte de haricot rouge), ou encore un entremets à base de tapioca, de coco et de gingembre confit.



Les mochis fleur de cerisier, litchi et thé matcha.

Côté boisson, on trinque aussi à la mode asiatique. A la carte, une dizaine de salés, des whiskys japonais, de la bière Kirin à la pression (rare) et du Lamuné, un soda japonais. Trop kawai !



En plus, chez Marclee, on ressort plus intelligent en sortant du restaurant. Vous en connaissez beaucoup, des adresses où vous réglez tout en apprenant des choses ? Pour beaucoup, le saké, c'est plutôt un vin de riz qu'on sert en fin de repas, et qu'on fait chauffer. Ou au moins, que l'on réchauffe en tenant le verre fermé au creux des mains. Et qui arrache. Détrompez-vous ! Léo nous explique que le saké, c'est effectivement un vin de riz, mais à 15°, donc à peine plus qu'un verre de vin rouge ou blanc. Il en existe du rosé, grâce à l'adjonction de fleurs de cerisiers. Et il se déguste soit à température ambiante, soit frais. Et franchement, c'est super bon ! Merci Léo pour cette initiation.



Marclee, ce n'est pas qu'un restaurant

Pour ceux qui auraient envie de jouer au chef chez eux, Marclee propose aussi un service de livraison. Les plats sont livrés par camion réfrigéré, après avoir été mis sous vide. On peut se reporter aux vidéos explicatives sur YouTube ou sur les fiches techniques pour fignoler la préparation at home. Si, si, c'est moi qui l'ai fait ! Les plus courageux peuvent prendre des cours tous les samedis de 10 h à 14 h, avec le chef Quentin Pouillard (35 euros, déjeuner compris).

Marclee

10 rue Saulnier

75009 Paris

01 47 70 55 88

www.marclee.fr

Du mardi au samedi, de 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h. Les jeudis, vendredis et samedis, le bar reste ouvert jusqu'à 2h. Brunch le dimanche de 12 à 16 h (gyozas, dim sums, curry japonais façon Marclee, omelette asiatique. Deux formules, à 19 et 25 euros). Le soir, menu découverte à 29 € et menu dégustation à 55 €.

♥ *marclee, saké, tigre qui pleure*

< On a testé le Cette

Des confiseries et pâtisseries sans sucre (et sans gluten) parfaites chez Délice Sweet >

Audience : 35 000 lecteurs par mois



La cuisine fusion-asiatique du restaurant Marcelle (Paris 9^e)



Au Forum (Paris 10^e)

10^e arrondissement, qui s'attache à « préparer des plats composés de produits frais, travaillés avec un réel savoir-faire, à basse température pour en tirer le maximum de plaisir gustatif à des prix compétitifs », le recours aux produits industriels se fait à dose homéopathique. « Il est compliqué de trouver une offre intermédiaire entre hard discount et excellent pour des produits de restauration rapide de qualité, l'exemple le plus criant étant la crème. La différence de rendu entre les meilleurs produits industriels

que j'utilise, à savoir Elle & Vire et Président Professionnel, et les premiers prix, est sans appel. On se retrouve donc à utiliser des produits similaires à certaines cuisines étalées sans disposer de la même liberté économique ».

À chacun son métier

Song Khamseng s'approvisionne également chez Coq Brand pour l'assaisonnement des produits asiatiques, comme la sauce piquante sriracha, et pour les rices, des

crêpes croustillantes et moelleuses de la marque Little Chef. « pour des raisons gustatives et de temps évidentes ». Marc Bertozzière a adopté la même attitude dans son restaurant Marcelle qui propose des plats fusion franco-asiatiques. « Les produits complexes comme les dim sum sont réalisés par Yoom, notre partenaire, qui a les mêmes normes d'exigence et de qualité que nous. Le dim sum nécessite trois compétences dont nous ne disposons pas; celles d'un boulanger, d'un chef expert de la force et de la cuisson, et d'un "dim sum man" pour le pliage de la pâte. » Le restaurateur enjoint les industriels à prendre en

compte la personnalisation: « Des produits de qualité semi-finis seraient les bienvenus afin que chaque restaurateur puisse les adapter à ses besoins. » Le snacking premium dans le CHR semble vouloir s'affranchir de plus en plus en empruntant la voie de circuits courts et directs. Certes, à l'heure actuelle, le phénomène demeure confidentiel. Il n'empêche qu'il est résorbant dans l'air du temps et concerne aussi bien les petites structures que les plus gros ensembles.

André Aboucaya

* Sandwich & Snack Store: 300 magasins représentés, 16.200 visiteurs mensuels et 200 franchises dévotées.

Audience : 12 000 visiteurs uniques par mois



Dis Moi Paris
LE SITE DES PARCOURS PARISIENS



ACCUEIL / PARCOURS / SORTIES & SPECTACLES / BOIRE & MANGER / BOUTIQUES & BEAUTÉ / BONS PLANS & SERVICES

MARCLEE



Best of asiatique (75009)

Le restaurant Marclee nous propose une sélection de plats en provenance de toute l'Asie.

L'étroite rue Saulnier du 9^{ème} arrondissement s'anime sérieusement. A deux pas de Pas Vu Pas Pris, Marclee nous y propose un best of des recettes asiatiques. Quoi de plus normal après dix années passées au Japon par Marky, l'un des fondateurs. Côté déco, celui-ci a souhaité une identité japonaise mais moderne réalisée grâce à la complicité du graphiste Julien Toty. On joue un peu des coudes dans ce lieu qui peut accueillir 19 couverts dont 6 au comptoir face au chef Quentin Puillard qui officie sous nos yeux. Il s'est formé au contact de chefs asiatiques et...de sa compagne! Il est aussi passé par quelques grandes maisons avant de se lancer dans l'aventure Marclee.

ASSORTIMENTS VARIES

Le midi choix de gyozas (13€ les 9 pièces), de dim sums ou de yakisobas (nouilles japonaises sautées au wok) que nous recommandons Quentin. Le soir, la carte propose des assortiments plus élaborés, comme ces dim sums inventifs à l'encre de seiche avec homard et crevettes (15€ les trois) ou plus exotiques: poulet, coco, paprika (9€ les trois). Ne faites pas l'impasse sur les entrées aussi rafraîchissantes que goûteuses : calamars ou hijiki (algues aux vertus antioxydantes) et légumes. Puis, direction la Thaïlande avec un tigre qui pleure (25€), du filet de bœuf façon rossini qui fait plaisir. En dessert, une touche



COURS DE CUISINE

A partir de fin mars, Marclee proposera des brunchs et, pour les plus férus, des cours de cuisine les samedis avec Quentin en mode « on cuisine puis on mange ensemble » (8 personnes max). Tarif:35€ les 2h, boissons incluses. Marclee propose aussi un service de livraison-traiteur pour livrer tous les ingrédients permettant de cuisiner un plat chez soi.

MARCLEE

10 rue Saulnier, 75009

M° Cadet

Mardi au dimanche de 12h à 14h30 puis de 19h à minuit.

Tél. 01 47 70 50 88

Plus d'infos : www.marclee.fr/2015/

Audience : 300 000 visiteurs uniques par mois

Do it this Week-end



retour



Les nouveaux QG de la street-food asiatique

1/4



Marclee, bar à dim sum et cocktails enivrants



Marclee, bar à dim sum et cocktails enivrants

Où le trouver

Marclee

10, rue Saulnier
75009 Paris

01 47 70 50 88

www.marclee.fr

Calqué sur le modèle d'un izakaya, bar ultra branché au Japon, ce comptoir de poche asiatique fait dans la grignote fusion, assortie à des cocktails de saké absolument enivrants à siroter jusqu'à 2h du mat' (du jeudi au samedi).

Bref, l'endroit idéal pour une soirée underground façon "In the mood for love". L'hypnotique fresque murale reprenant des mangas psyché donne déjà le ton.



les Newsletters de Do it
Notre actualité en avant-première !

Inscrivez-vous

GO



Au menu, une jolie sélection aux **influences tout azimuts** : **dim sum** (vapeurs chinois, à p de 7€), **gyoza** (raviolis frits japonais à p. de 8€), yakisobas (nouilles nippones au sarrasin sautées au wok à p. de 12€)...

Top : le fantastique **Tigre qui pleurt Rossini** (25€) avec un rafraîchissant panier de légumes vapeur (7€)! Et pour les becs sucrés, les **mochis glacés** (pâte de riz gluant fourrée) se déclinent à la fleur de cerisier, au litchi et au matcha (9€).

On adooooore : des **potions étourdissantes à base de saké** comme le Kiss of a Geisha (saké, jus de citron, basilic, sirop de framboise, cranberry, liqueur de thé vert, 12€), ou le **saké pétillant** servi dans une coupe de champagne fait aussi son petit effet.

Youpi, **bientôt le brunch** tous les dimanches.

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h, jusqu'à 2h du jeudi au samedi.

Découvrez aussi **Chez Ly**, la salle à manger hong-kongaise glam' et people et **Princess Crêpe**, le comptoir à crêpes furieusement kawaii.

Audience : 100 000 lecteurs par mois

NOUVEAU



MARCLEE, UN VOYAGE CULINAIRE
À LA RENCONTRE DE DIVERS PAYS D'ASIE

En son restaurant il y a peu, le mode des tables japonaises de bars à sushis et bœuf à la mode japonaise continue de gagner du terrain dans la capitale, ici, le concept est décliné en mode fusion, avec, au programme, des spécialités emblématiques de la gastronomie du Japon, de la Thaï, de la Chine ou du Vietnam, dans un registre parfois revisité. Le cadre de la petite salle est à l'asiatique, mêlant tradition et modernité, avec des tables hautes (et d'hotels) en bois clair, et un bar à manger surplombant une cuisine ouverte (à dîner, toutefois, avant un rendez-vous d'affaires ou un préambule d'une réunion de travail, si vous ne souhaitez pas que l'on puisse deviner votre menu à d'après vos couleurs mélangées sur vos vêtements). Si le caractère à l'initialement serait un peu flou, ce voyage entre les diverses cuisines de l'Asie de sans cesse s'est finalement imposé à vous comme une invitation que l'on ne soupçonnerait pas. Un intelligent et amusant patchwork élaboré par Quentin Duhamel, sympathique chef à la serbe de Naples, passé par les cuisines du groupe Gustus, du M.C.E. Mary Aïco ou bien encore de Boom. Alors si vous n'avez pas assez de temps ou d'appétit pour découvrir l'intégralité du menu-dégustation à 55 € (pois et poisson compris), n'hésitez pas à papilloter entre les gyozas (8 € à 13 €), les dimsum (7 € à 15 €) ou les sushis (12 € à 17 €). Menu déjeuner de 11 € à 17 €. Bonne sélection de salades et de vins élevés en symbiose, certains étant également servis au verre.

ASIE

MarcLee

10, rue Soufflot. Tél. 01 47 70 50 88
 • De 12h à 14h30 et de 19h à 23h
 • Fermé dimanche et lundi • Prix moyen: 30 €.

PAN 17
 12, rue Martel. Tél. 01 42 46 10 00
 • De 19h à 22h30 - Fermé samedi et dimanche - Prix moyen: 30 € à 44 €

LE PAN Pan dans le 10^e, dans les deux pâtisseries. Les crêpes Pan mythologiques, d'inspiration de la nature, le pain comme en Espagne, les croissants "à l'orange" "à l'anglaise" ? De nombreux autres plats sont disponibles et l'on ne cherche la réponse au fond de l'assiette. Avec à l'ère des tables de l'ancienne Louvre Garden, que les designers ont eu l'intelligence de moderniser avec le style de son jeu 1900: en tout une lumière discrète avec mesure, un jeu de passer un bon moment dans une ambiance cosy. La belle cuisine d'inspiration Karimane fait honneur à la France à travers deux formules avec un accompagnement de la cuisson et d'un bouquet toutes 38 € autour d'une assiette de salade, tomate, les ignames de rouge, truffes et anchois de 44 € avec un plat tel que cet excellent "ouzo" de mouset sicilien. Dégustation très agréable de bons vins au verre, sélectionnés et commentés par la jeune sommelière.



L'ANCIENNE MAISON GRADELLE 17

8, rue du Faubourg-Poissonnière. Tél. 01 47 70 03 23
www.ancienne-maison-gradelle.com
 • De 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 - Fermé samedi midi et dimanche
 • Voiturier vendredi et samedi soir - Prix moyen: 50 €.

RESTO Le décor rétro du restaurant ouvert par Stéphane Gilard et Anne Pascal semble avoir traversé le temps sans la moindre égratoune. Faute d'union ! Seul le monte-charge Traust de l'époque Eiffel est d'origine. Tout reste de ce cadre si réussi avec ses plafonds à la française, ses murs nappés de miroirs vieilles et piqués, ses plaques de grès, ses tables en bois patiné par les ans, ses chaises au cuir comme fatigué... est l'œuvre du décorateur scénographe Philippe Modet, qui signe une déco fin XIX^e époque faite ! Une atmosphère cosy et feutrée qui donne envie de prendre son temps. Et c'est très bien ainsi, car le jeune chef Jonathan Hamel ne manque pas métier, et mène une agréable cuisine qui met en scène de beaux produits comme les viandes de la boucherie Metzger ou les volailles du Cheval Honoré. De quoi passer un bon moment avec un ouf de poule truffée (11 €) tendre et généreux oignon de boeuf block anglais des USA (25 €) avec des frites maison, et enfin un voluptueux chocolat Royal (12 €) au pralin noisettes. Malgré sa jeunesse, la maison commence à se faire connaître cadres des environs, Menu 25 € et formule 18 € au dîner Menu à 38 €

LE FIGARO · fr
SCOPE

Restos & Bars | Cinéma | Musique | Spectacles | Expos | +

Menu En direct Suivre Recherche

Nouvelle Mercedes Classe B.
À partir de 309€ TTC/mois* sans apport.

> Essayez-la

Mercedes-Benz
Le meilleur, sinon rien.

LE FLASH ACTU 23h22 Deux islamistes armés tués en Algérie

Tout le flash

Marclee, l'Asie entre tradition et modernité

FIGAROSCOPE > SORTIR À PARIS Par Emmanuel Rubin | Publié le 29/04/2015 à 06:45



C'EST NOUVEAU - Repaire de poche autant qu'énergique point de chute du post-Pigalle où un jeune chef tout en barbe voltige à une cuisine de bar, mêlant bouchée cultes asiatiques (dim sum, gyoza) et compositions plus métissées. Cave sakophile pour la bonne mesure.

1
entre 20-30 € (dég.), 35-55 € (dîn.). Gyoza (légumes, crevettes): croustillant. Tigre qui pleure façon Rossini: fusion habile entre viande à la thaï et foie gras. Snow pearl à la fleur de cerisier (pâte de riz en format macaron aromatisé): kawai.

Avec qui? Un directeur artistique.

Bonne table: au comptoir, face cuisine.

Marclee, 10, rue Saulnier (IXe). Tél.: 01 47 70 50 88. Tlj sf lun.



Audience : 80 000 lecteurs par mois



Pâtisserie Gilles Marchal

«**J'**ai l'âme d'un pâtissier, mais je pense comme un cuisinier, je n'aime pas transformer le produit», nous confie Gilles Marchal. Celui qui a quitté les cuisines des grands palaces parisiens (sous-chef pâtissier du *Crillon*, chef pâtissier du *Plaza Athénée* et du *Bristol*), considéré par ses pairs comme l'un des meilleurs chocolatiers de France et l'un des meilleurs pâtissiers du monde, a posé son talent en plein cœur du bohème Montmartre pour poursuivre l'aventure en solo. Dans son atelier qui jouxte sa boutique, Gilles Marchal s'affaire et régale le quartier de ses divines créations. Des viennoiseries aux gâteaux, chez lui tout mérite la mention très bien, le millefeuille en tête, confectionné minute et garni, au choix, de fraises, de chocolat ou de praliné. Madeleines, chocolats, confiseries, cakes,



sablés viennent parfaire l'offre tandis que les confitures (mirabelles, myrtilles sauvages des Vosges...) ont le goût de l'extraordinaire. Extatique de part en part.

PÂTISSERIE GILLES MARCHAL.

9 rue Ravignan, Paris XVIII. 01 85 34 73 30.

Gilles Marchal worked at some of Paris' most exclusive hotels (*Le Crillon*, *Plaza Athénée* and *Le Bristol*) before setting up his own pâtisserie in Montmartre. The entire production, such as divine pastries or cakes, needs to be tasted, particularly his millefeuille, which is to die for.



Marclee

Il a bonne mine, ce spot XS de vingt couverts avec ses tables hautes, sa cuisine ouverte et sa grande fresque pop asiat' ! Aux commandes, trois garçons dans le vent, Marc, Léo et le jeune chef Quentin Pouillart, ancien de chez *Yoom*, qui ont tapé dans le mille avec leur carte qui régale de spécialités venues des quatre coins de l'Asie. Au programme, une savoureuse farandole de gyozas, dim sums, yakisobas, bun bo hués (soupes vietnamiennes) exécutés avec précision et suivant l'arrivage du marché. Sans oublier les créations fusion du chef, comme le tigre qui pleure

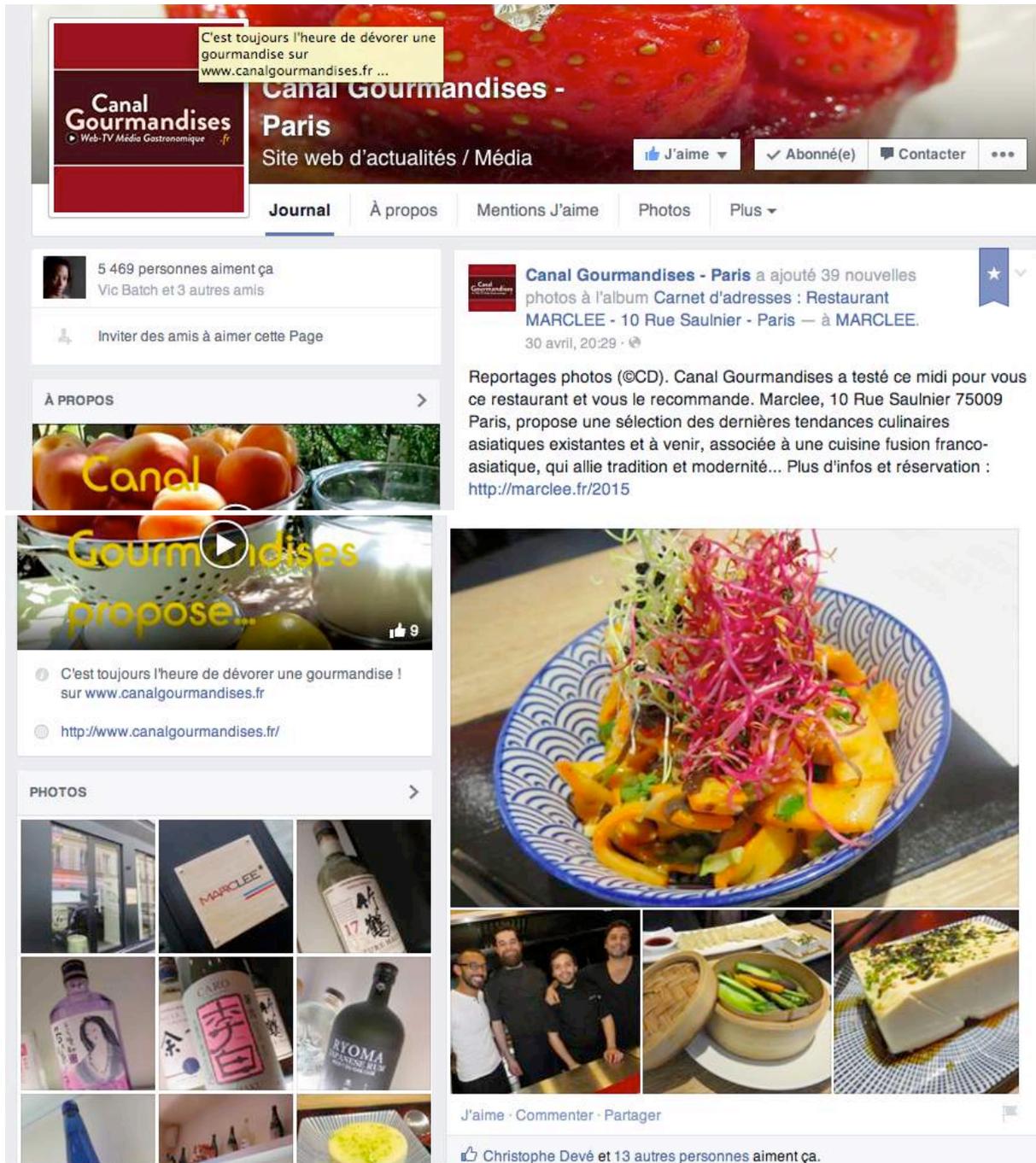


Rossini chutney asiatique ou la daurade yuzu. En dessert, les motchis glacés font atterrir tout en douceur... Il faut dire qu'entre-temps la carte des boissons a fait son petit effet avec ses sakés, ses vins biodynamiques, sa bière Kirin et sa sélection de whiskys japonais. Et on adore le *Brunch Lee*, tous les dimanches de 12h à 16h. **MARCLEE**. 10 rue Saulnier, Paris IX. 01 47 70 50 88.

Marclee is a tiny restaurant with a selection of precisely prepared food from the four corners of Asia, plus a good selection of cocktails and Japanese whiskies.



Audience : 3 0 000 visiteurs uniques par mois



C'est toujours l'heure de dévorer une gourmandise sur www.canalgourmandises.fr ...

Canal Gourmandises - Paris
Site web d'actualités / Média

J'aime Abonné(e) Contacter

Journal À propos Mentions J'aime Photos Plus

5 469 personnes aiment ça
Vic Batch et 3 autres amis

Inviter des amis à aimer cette Page

À PROPOS

Canal Gourmandises propose...

C'est toujours l'heure de dévorer une gourmandise ! sur www.canalgourmandises.fr

<http://www.canalgourmandises.fr/>

PHOTOS

Canal Gourmandises - Paris a ajouté 39 nouvelles photos à l'album Carnet d'adresses : Restaurant MARCLEE - 10 Rue Saulnier - Paris — à MARCLEE. 30 avril, 20:29

Reportages photos (©CD). Canal Gourmandises a testé ce midi pour vous ce restaurant et vous le recommande. Marclee, 10 Rue Saulnier 75009 Paris, propose une sélection des dernières tendances culinaires asiatiques existantes et à venir, associée à une cuisine fusion franco-asiatique, qui allie tradition et modernité... Plus d'infos et réservation : <http://marclee.fr/2015>

J'aime - Commenter - Partager

Christophe Devé et 13 autres personnes aiment ça.

Audience : 300 000 visiteurs uniques par mois

version femina

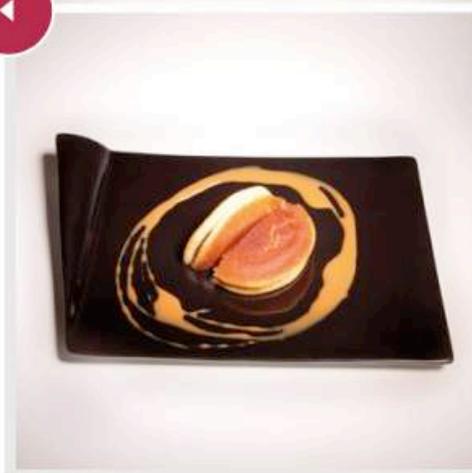
BEAUTÉ MODE CUISINE PSYCHOLOGIE PEOPLE CULTURE LOISIRS SEXO SANTÉ / FORME

Recettes Recettes de chefs Shopping et conseils Idées de recettes par thème Gé

Accueil / Tous les Coups de Coeur / Nos Coups de Coeur Cuisine / Le restaurant Marclee

Le restaurant Marclee

Par Cyrielle Bert - Publié le 30 avril 2015



Envie de surprendre vos papilles ? Filez au **restaurant Marclee**. Fondé par deux amoureux de l'Asie, cet établissement revisite les cuisines chinoise, japonaise et vietnamienne, avec une bonne dose de talent et d'inventivité. Gyoza, dim sum, daurade à la sauce yuzu, pancakes au haricot rouge et caramel, tapioca coco gingembre... difficile de faire son choix parmi les nombreux mets proposés. Le must : tout est préparé sous vos yeux par le chef Quentin Puillard, qui a notamment officié à L'Ambroisie, trois étoiles au Michelin. Une petite soif ? Commandez une Kirin, bière blonde japonaise, à la pression ou jetez votre dévolu sur l'une des neuf références de saké proposées par la maison. A ne pas rater : le saké au champagne et ses étonnantes notes de fleur de cerisier...

Restaurant Marclee, 10 rue Saulnier, 75009 Paris, tél : 01 47 70 50 88, menus

THE COOK REPORTER

LE BLOG FOOD QUI VOUS EMMÈNE PARTOUT

IN PARIS

OUT OF PARIS

AT HOME

QUI SUIS-JE ?



L'ASIE VERSION FUSION

Marclee. Le nouveau restaurant résolument hype du 9e qui va faire parler de lui, et dont j'ai eu la chance de tester quelques mets délicatement cuisinés devant moi. Direction... l'Asie.

Dans une petite rue non loin des Grands Boulevards se cache ce petit restaurant à la décoration moderne et aux tables hautes. A gauche, un bar. Ou plutôt, un « saké club », où l'on trouve les meilleurs sakés et whiskys japonais, mais aussi du vin et du champagne biodynamiques (et là, je m'incline).

Le délicieux cocktail qu'on me sert est à base de saké, me voilà transportée dans un japon moderne et enivrant. Je suis déjà séduite.



La carte est alléchante et variée, mêlant toutes sortes de mets asiatiques (chinois, coréen, vietnamien, japonais, thaïlandais...) aux saveurs occidentales. Ca, c'est l'idée de Marc, l'un des deux fondateurs de Marclee, qui, après avoir passé douze ans au Japon est revenu avec l'envie de faire découvrir les « asian musts » aux français. Le chef, Quentin Pouillard, exprime son talent en cuisinant devant les clients – une valeur ajoutée pour déguster cette fusion food.



Le menu de Marclee // ©TheCookReporter

Et question cuisine, ça donne quoi ? On démarre par de petits radis jaunes japonais marinés, les **Daikon Yellow**. Pas trop mon truc, à cause de l'amertume... mais je me surprends à en reprendre, encore et encore.



Les Daikon Yellow // ©TheCookReporter

Puis, arrivent deux « salades » dont je rêve encore la nuit... Qui l'aurait cru ? **Hijiki (algues noires) et Lotus**, ainsi qu'une salade **calamars et légumes**. Cela paraît si simple, et pourtant parfaitement assaisonné, goûtu, différent.



Hijiki (algues noires) et Lotus // ©TheCookReporter



Calamars et légumes (pousses, échalottes, ciboulette...) // ©TheCookReporter

Ensuite, le chef nous régale avec un assortiment de **Gyozas**, ces fameux raviolis japonais frits que je connais bien. Légumes, crevettes et poulet/légumes... Peu de chance de se tromper.

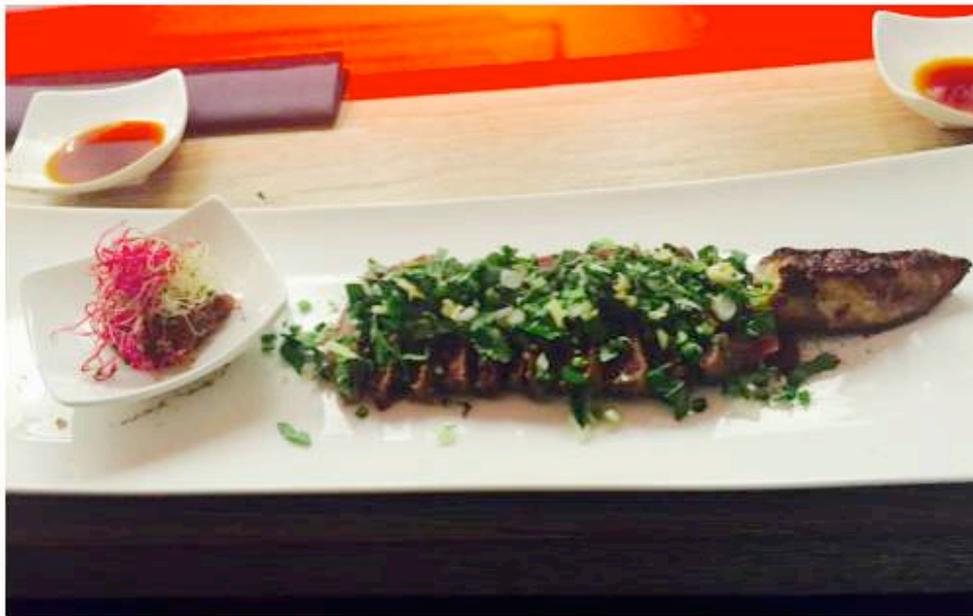


Assortiment de gyozas japonais // @TheCookReporter

Ensuite, direction la Chine avec trois paniers de Dim Sum. Si vous suivez mon blog, vous savez que j'en suis plutôt friande. **Dim Sum Crystal (poulet, paprika, coco)**, **Dim Sum Black Sea (homard, crevette et encre de seiche)** et **Bánh Bao (brioches végétariennes)**. C'est bon, très bon. Et ça me rappelle quelque chose... Normal, les Dim Sum sont fait par Yoom (où a longtemps travaillé le chef, tout petit monde).



Mais j'ai encore faim... Je suis compliquée à contenter. Le chef ose alors un dernier plat, peut-être son meilleur. Là, c'est en Thaïlande que nous partons, et attention, c'est ma cuisine de prédilection.



Le Tigre qui pleure // ©TheCookReporter

Le Tigre qui pleure (façon Rossini) et son chutney asiatique, plat phare des thailandais, agrémentée d'une touche occidentale avec un foie gras poêlé de qualité. Je meurs de bonheur. Je n'ai même presque plus de place pour les délicieux légumes vapeur avec lequel il est servi.



Légumes vapeur colorés // ©TheCookReporter

Le chef et le patron insistent pour que l'on goûte les **Snow Pearls** en guise de dessert. Je n'ai plus faim, mais ça a l'air léger, et surtout très bon. Il s'agit en fait du dessert préféré des japonais : des **mochis glacés (pâte de riz gluant) et aux délicieux goûts de thé matcha, de fleurs de cerisiers et de litchi**, avec de la glace dedans.



Snow Pearls // ©TheCookReporter

Audience : 100 000 lecteurs par mois + version internet

INFRAROUGE



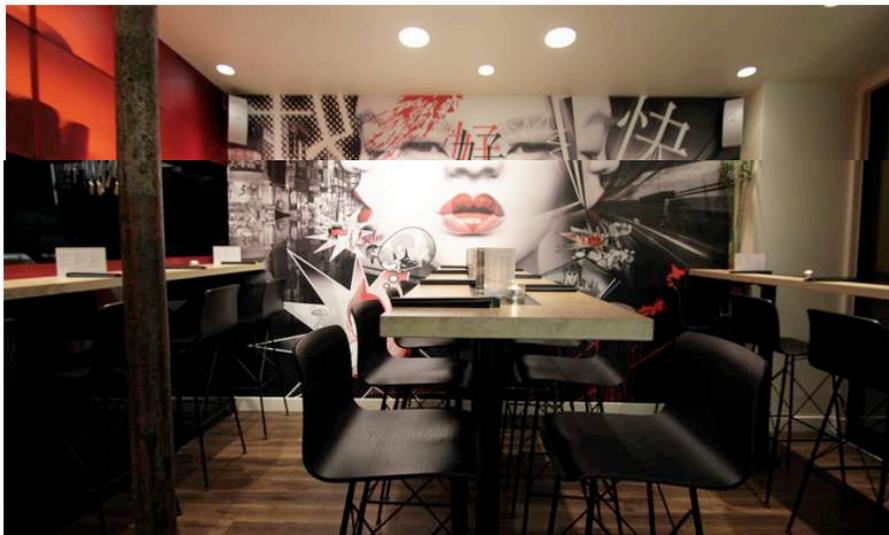
INTERVIEWS CITY GUIDE LIFESTYLE RESTAURANTS À PARIS CULTURE BRIGADE MONDAINE

FOOD

MARCLEE

UN BEST OF ASIATIQUE

Par Clotilde Roux



Déjeuner : menus entre 11 et 17€
Dîner : à la carte entre 19 et 60 €
10, rue Saulnier,
75009 Paris.
Tél. : 01 47 70 50 88.

Des racines chinoise, vietnamienne et aveyronnaise et une enfance à Tokyo: ce sont des influences qui marquent un homme ! Elles ont poussé Marc à créer son restaurant rêvé, un « Izakaya fusion ». Il s'est donc installé au cœur du 9e arrondissement, et c'est dans une petite salle chaleureuse, sur des tables hautes, à côté d'un mur coloré aux accents manga, que l'on vient découvrir ce qu'il y a de mieux en ce moment en matière de cuisine asiatique. Une sorte de melting-pot de l'asian-fusion-food, vous voyez ? Le chef Quentin Puillard propose depuis sa cuisine ouverte une sélection de mets, des plus classiques aux plus créatifs. On retrouve les fameux gyozas, dim sum et yakisobas (nouilles japonaises sautées au wok) ou encore des créations fusion du chef (tigre qui pleure Rossini, daurade yuzu). En salle, Léo, le second associé, livre des conseils de dégustation et aiguille l'indécis. Derrière son bar, il saura également concocter de délicieux cocktails asiatiques à base de saké. Un bon prétexte pour venir en soirée et choisir le menu dégustation, accompagné des boissons du saké club, dans une atmosphère festive et conviviale. Si l'ambiance s'y prête, il se peut même que le son monte et que la salle se mette à danser ! Asian oui, mais plutôt version caliente.



INSCRIVEZ-VOUS
À LA NEWSLETTER

VOTRE EMAIL

OK

À LA UNE



LA VILLA MONTABORD
MAISON DE VILLE



MAGAZINE



EDITO JUILLET / AOÛT 2015
L'AVENTURE COMMENCE ICI !



ESCE
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

ECOLE DE COMMERCE
INTERNATIONAL
GRADE DE MASTER

EN SAVOIR PLUS

life/style .paris

DECO / FOOD / TROUVAILLES / KIDS / TRIP / RENDEZ-VOUS / MODE / BEAUTE

BY AURELIA BLOCH / FOOD / 17/05/2015

UN TIGRE PLEURE DANS LE 9E ARRONDISSEMENT



Tartare
maquereau
daurade, du
Marclee

“ Pour déguster un tigre qui pleure, des vapeurs au homard et à l'encre de seiche ou des Bo-bun parfaitement exécutés, filer rue Saulnier. C'est dans cette rue perdue du 9e arrondissement, (c'est peut être pour cela d'ailleurs que le tigre pleure ?) que Marc a inauguré à l'automne, son Marclee. Un restaurant vietnamo-thailandais-corréen-japonisant, un peu déjanté à l'image de son

propriétaire. A recommander à midi pour ses menus copieux, délicieux et loin d'être onéreux (12 €) Marc est passionné de manga et de Saké. Son bar en possède une collection impressionnante et propose des cocktails détonnants à l'image du **Sweet Ninja**, un cocktail à base de Vodka, de Saké, d'un mélange de poivre et de concombre. Le vendredi soir, Marc monte le son et fait danser les papilles . ”

M arclee: 10 rue Saulnier, Paris 9e



RECHERCHE

RECHERCHE



ARTICLES RÉCENTS

- 1 Une collab haute en couleur
24/06/2015
- 2 Top des applis pour nous
faciliter la vie !
10/06/2015
- 3 Une semaine de Detox avec
Nubio
10/06/2015
- 4 Chapeliers de style
10/06/2015
- 5 Burgers conceptuels
10/06/2015
- 6 Nouvelle collab' : H&M /
Balmain
03/06/2015
- 7 Coffee Shops de baristas
30/05/2015

Audience : 200 000 visiteurs unique par mois

Julie Zwingelstein

PARIS *mix and* MATCH

HOME SELFIE RESTAURANTS CITY GUIDE ACTUALITÉS RENCONTRES VOYAGES >



RESTAURANTS



MARCLEE

30.05.2015



Le pitch : Marclee, contraction de Marky et Léo. Deux amis taqués d'Asie. Le premier était dans l'événementiel et a monté Le Barbe à Papa. Le deuxième est un foodingue globe-trotter.

Ils s'associent pour monter une affaire fusion, mix de différentes influences asiatiques sur le modèle d'un izakaya (bar à tapas et sakés japonais). Avec eux Quentin Puillard, le chef (ex Yoom), sosie parfait de Clovis Cornillac dans Chef, la ressemblance est troublante. Quatrième mousquetaire, Julien Taty, fondateur de l'agence Vertu qui signe l'identité graphique...

Le décor : un bar en rouge et noir, des mange-debout, un comptoir face au chef et une fresque XXL psychédélique créée par Vertu donc, avec des geisha modernes, des personnages de mangas et des scénettes trashes, fondus dans une nébuleuse de dessins.

La carte : un pêle-mêle de grignotes et plats asiatiques, toutes origines confondues. Au déjeuner, dim sum (vapeurs chinois), gyoza (ravioles japonaises), le tout fourni par Yoom, yakisoba (nouilles de sarrasin au wok) à la carte ou en formule. Le soir, des plats plus cuisinés en plus.

Must-eat ? Les Bánh bao (brioches fourrées aux légumes marinés), les dim sum crystal (poulet, coco, paprika) et la vraie dinguerie, c'est le Tigre qui pleure rossini, une viande d'Ecosse de compétition.

Un dessert ? rafraichissants snow pearls ou mochis, des boules de pâte de riz gluantes fourrées de glace fleur de cerisier, litchi et matcha.

Avec qui ? Seul au comptoir, avec une bande de potes pour boire des coups jusqu'à 2h du matin dans une ambiance hallucinatoire ou en duo pour grignoter light au déjeuner.

Dress code : néo-geisha pour les filles, costumes de yakusa pour les garçons.

Le plus : les nocturnes jusqu'à 2h du matin du jeudi au samedi. On peut tout prendre en take away.

Prix ? Formules déjeuner de 11 à 17€. A la carte, dim sum 6-9€ ; gyoza 8-13€ ; Tigre qui pleure 25€.

Ils prennent les réservations ? Oui, résa conseillée le soir.

Brunch ? Bientôt.

Quand ? Du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22, du jeudi au samedi jusqu'à 2h du matin.

C'est où ? 10 Rue Saulnier, 75009 Paris

01 47 70 50 88

www.marclée.fr/

Métro Cadet

Et sur Instagram ? #Marclée

Audience : 100 000 visiteurs unique par mois



Marclee, à la croisée de l'Asie

C'est à Paris que les 2 globes trotteurs : Marc, aux racines chinoises, vietnamiennes et aveyronnaises, et Leo, aux racines brésiliennes et vénézuéliennes, ont décidé de poser leurs valises. Leur concept ? Faire découvrir aux parisiens dans un même lieu, les différents plats stars des 4 coins de l'Asie. Ainsi on retrouve les Dim Sum de Chine, les Gyozas du Japon, le Bo Bun de Corée... Mais également des plats "fusion" comme le Tigre qui Pleure, un savant mélange de cuisine asiatique et française réalisée avec beaucoup de finesse par leur chef : Quentin Pouillard. Cet ancien du groupe Coste, qui est aux manettes de la cuisine ouverte sur la salle, est le sosie de Clovis Cornilhac dans la série "Chef" sur France 2. C'est l'une des choses qui vous frappe en franchissant la porte de l'établissement. Mais le talent est au rendez-vous également. Autre point fort de ce lieu atypique, c'est son bar à Saké. Rien à voir avec ce que l'on peut boire dans certains restaurants. Les propriétaires des lieux sont intarissables sur le sujet et vous emmènent dans une belle aventure. Un conseil, en apéritif testez le saké pétillant, une surprise très agréable au palais qui vous réconcilie avec cette boisson. On est loin du tord boyaux habituel !

Marclee, 10, rue Saulnier, 75009 Paris. Tél. : 01 47 70 50 88. marclee.fr

Audience : 200 000 visiteurs uniques par mois

Marclee, l'Asie au cœur



Une idée bien séduisante que ce concentré d'Asie ! Dans un cadre contemporain, on se régale loin d'un folklore de pacotille, perchés sur des tabourets. Le charme opère dès l'originalité des cocktails, une carte réfléchie, qui voit défiler un Mojito Dynasty : saké, champagne en biodynamie, citron, menthe et sirop d'érable ; un Kiss of Geisha : saké, citron, basilic, sirop de framboise, cranberry, liqueur de thé vert ; ou encore un Sweet Ninja : vodka, saké, poivre et concombre...) servis dans des verres très stylés en forme de sablier. D'aucuns pourront se laisser tenter par un formidable saké pétillant, frais et surprenant.

Dans les assiettes, le choix se fait par pays, de la Corée à la Chine, de la Thaïlande au Japon, avec des plats fusion pour réconcilier tout le monde. On pourrait croire à une carte fourre-tout, il n'en est rien. On se régale réellement de ces dim-sum à la pâte très fine dont un « black sea » au homard et crevette, un fantastique « poulet, coco et paprika » que l'on recommande en salivant. Plus estival, ce tartare de maquereau-dorade très goûteux ou ce délicieux ceviche de poulpe, gambas, champignons enoki, oignon, coriandre et citron vert, mais l'on peut rester plus « classique » avec un véritable tigre qui pleure (viande d'Aberdeen, une pointe d'algues, du gingembre rouge, très bien équilibré).

Marc et Léo ont tout simplement fusionné leur nom au restaurant, en y ajoutant un clin d'œil à Lucky Luke, dont le barbier se nomme toujours « Lee ». Mais au-delà de ce petit détour par la BD, ces deux-là ont beaucoup baroudé, entre l'Orient et l'Occident et mènent leur barque dans une rue du 9^{ème} arrondissement qui ne saurait demeurer paisible très longtemps. Grâce à cette adresse qui explore les recoins de l'exotisme pour mieux les restituer.

Marclee
10 rue Saulnier, 75009 Paris
Fermé samedi midi, dimanche et lundi
Menu discovery 29 €
Menu dégustation 55 €
Bouteilles de saké entre 55 € et 97 €
Cocktails : 12-13€

19
JUN

CUISINE ASIATIQUE

f t e ECRIRE UN COMMENTAIRE

UN MENU HEALTHY CHEZ MARCLEE, RESTAURANT ASIATIQUE FUSION ET BRANCHÉ

PAR FRED

Parce que bien manger fait partie intégrante de nos routines sportives (et parce que, avouons-le, les gyoza c'est la vie), nous avons récemment découvert Marclee, un restaurant asiatique fusion dans le 9e arrondissement de Paris. À l'occasion de la sortie de leur carte estivale, il était temps pour nous de vous faire découvrir l'établissement.



Une cuisine fusion née de la rencontre entre deux amoureux de l'Asie

Marclee est un restaurant né de la rencontre entre Marc, ancien communicant aux racines Chinoises et Vietnamiennes ayant vécu longtemps au Japon, et Léo, restaurateur de métier et globe-trotter passionné de l'Asie.

À ce duo de passionnés est venu s'ajouter la patte créative du Chef Quentin Pouillart qui a fait ses armes chez Didier Coli (groupe Costes), Marc Ales (Meilleur Ouvrier de France) et Yoom (Dim Sum). La complémentarité de Marc et Léo combinée au talent de Quentin a donné naissance à une carte éclectique, à la fois raffinée et tendance.

Produits de qualité pour spécialités branchées



Le parti-pris est ici de proposer une carte « Best of de l'Asie » en piochant dans les spécialités Chinoises, Japonaises, Coréennes, Thaïlandaises et en les revisitant de manière pas nécessairement traditionnelle, mais contemporaine et urbaine. Les plats, à la carte, sont dans des tranches de prix suffisamment larges pour satisfaire toutes les bourses.

Le résultat culinaire, quant à lui, est très réussi. Les gyoza sont à tomber (on a en particulier adoré ceux au légumes), le Tigre qui Pleure est... à pleurer de plaisir. Les desserts ne sont pas en reste, puisqu'il est possible de déguster des dorayaki (sortes de pancakes japonais fourrés à la pâte de haricot rouge sucrée) accompagnés d'un caramel au beurre salé, ou encore un cheesecake au yuzu.



Le menu healthy, par Marc & Léo

Alors évidemment, le cheesecake et les dorayaki, c'est délicieux, mais ce n'est pas ce qu'il y a de plus traditionnellement « healthy ». Nous avons donc demandé à Marc de nous concocter un menu spécifique. Il s'est plié à l'exercice avec plaisir, avec des produits issus de la carte d'été.

- entrée : salade Wakame (algues japonaises)
- plat : tartare maquereau-dorade
- tofu (brique de soja pure) avec sauce sésame, algues séchées noires et sauce soja maison
- salade de fruits frais de saison (mangue, kiwi, pamplemousse) avec sirop maison à base de sirop d'érable

Marclee est un vrai restaurant « coup de coeur » pour nous. Si vous êtes à Paris, fan des spécialités asiatiques et de cuisine tendance, nous vous recommandons chaudement d'y réserver une table un de ces jours !

Marclee

10 rue Saulnier,
75009 Paris

food
| NEWS |



Les sodas light, mauvais pour la taille ?

Selon une étude parue dans le « Journal of the American Geriatrics Society », les buveurs réguliers de sodas light (chaque jour) ont pris 3 à 4 fois plus de graisse abdominale en 9 ans que ceux qui n'en boivent pas : 8 cm contre 2 cm. Un problème, car la graisse abdominale représente un facteur de risque de maladies cardiovasculaires, d'inflammation, de résistance à l'insuline et de diabète de type 2. Les édulcorants, en plus de perturber notre perception du goût sucré, modifieraient surtout la flore intestinale, ce qui favoriserait la résistance à l'insuline et la sécrétion de la leptine, l'hormone qui régule l'appétit et inhibe la faim. L'eau, seule boisson indispensable ?

Selon une étude parue dans le « Journal of the American Geriatrics Society », les buveurs réguliers de sodas light (chaque jour) ont pris 3 à 4 fois plus de graisse abdominale en 9 ans que ceux qui n'en boivent pas : 8 cm contre 2 cm. Un problème, car la graisse abdominale représente un facteur de risque de maladies cardiovasculaires, d'inflammation, de résistance à l'insuline et de diabète de type 2. Les édulcorants, en plus de perturber notre perception du goût sucré, modifieraient surtout la flore intestinale, ce qui favoriserait la résistance à l'insuline et la sécrétion de la leptine, l'hormone qui régule l'appétit et inhibe la faim. L'eau, seule boisson indispensable ?

TU VEUX UNE PART DE TONG ?

Si, si, il s'agit bien de tartes individuelles... Vegan. Mojito associé vanille, guimauve, citron vert et menthe, Oisotwiste la pistache et la cerise, Lesibou à l'île chocolat noir et framboise, et Citron conquisse crème de citron aux zestes confits et guimauve. À déguster les doigts de pieds en éventail, forcément ! 6,50 € l'unité, à partir du 1^{er} juin dans les boutiques Amusez-les-tout. www.amusez-les-tout.com



LA BONNE ADRESSE

MARCLEE

Fan de cuisine asiatique chic ? De gyozas (raviolis japonais grillés), de dim sums (bouchées chinoises cuites à la vapeur), de yakisobas (nouilles japonaises à base de sésame cuites au wok) ou encore de bun bít huýt (soupes vietnamiennes) ? Cette adresse « fusion food » est pour vous. On s'y régale aussi de « Tigre qui pleure », spécialité thaïlandaise à base de bœuf mariné servi en fines lamelles bœuf à cœur avec une sauce relevée. Ici, il est escorté de foie gras poêlé et de chutney coing et mangue.

10, rue Saulnier
75009 Paris
www.marclée.fr



Snacks sains & malins

Vous avez toujours « un petit quelque chose à grignoter » dans votre tiroir de bureau ? Découvrez le box Gula, composée de 16 étuis de fruits secs mélangés, parfaits pour satisfaire une petite faim (noix de macadamia, cranberries, kiwi, kaki, noix du Brésil, physalis, mangue, goji, amandes à l'eau de rose...). Sans colorant, sans conservateur et sans sucre ajouté.

Coffret Gula, entre 14,98 et 19,90 € selon la formule choisie (sans engagement ou abonnement de 3 ou 6 mois). On peut aussi acheter les mélanges en vrac (à partir de 2 à 4 € les 125 g). www.gula.fr

© VITAL food | 277 2015

PARIS 7

Asian Fusion

C'est dans une minuscule rue qu'il faut trouver cet établissement, avec de longs comptoirs où l'on s'attable les uns à côté des autres et où on regarde travailler le chef et son équipe. Il associe le meilleur de l'Asie, revisité par

un savoir-faire typiquement français. Entre les gyozas huilés mais pas frits, cuits à la plancha et sous couvercle à la vapeur, des tartares végétariens, au bœuf ou au maquereau-dorade, des dim sum et, pour finir, des snow-pearls à la fleur de cerisier ou au litchi, on a de quoi en prendre plein les papilles.

Marclee

Gyozas (12 pièces), 10 € ; tartare, 15 € ; dessert, 5 €.

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEUIL (37)

La bonne cuisine de campagne

Entre vignes et petits villages, dégustations de vins de la région et visites de châteaux, on s'autorise une petite halte gourmande dans ce charmant restaurant situé au cœur du vignoble de Saint-Nicolas-de-

Bourgueuil, pays de Jean Carmet. Le Saint-Nicolas Gourmand est un passage obligatoire pour les personnes qui souhaitent découvrir les mets traditionnels de la région : matelote d'anguille au vin rouge, blanquette d'escargots gris de Mouliherne, tripes à la mode du chef Didier Marnay (testé et approuvé)... accompagné de bons vins du coin. Une cuisine simple et goûteuse, réalisée suivant les saisons et

ons produits
 au marché,
 toire
 tes faites
 valeur à
 es jus faits
 Les grands
 es de porc
 innovantes,
 de lamelles
 ette. La carte

Audience : 100 000 visiteurs uniques par mois



Pour qui

Des Gâteaux et du
et Chantal Goya pour ravir enfant

[Actus Plaisirs](#) • [Voyager](#) • [Se Régaler](#) • [Se Divertir](#) • [S'Embellir](#) • [Faire Plaisir](#) • [MultiMedias](#)

VOYAGE GASTRONOMIQUE AU MARCLEE !

plaisirsplace.fr 2 - Se Régaler

Cette adresse est une petite pépite... petite car le restaurant est vraiment intimiste et il vaut mieux réserver pour être sûr d'avoir de la place.

Le Marclee dévoile une sélection des dernières tendances culinaires asiatiques — existantes et à venir. Côté décoration, des tables d'hôtes en hauteur, en bois clair, et quelques tabourets le long du comptoir de la cuisine ouverte où le jeune chef vénézuélien, Daniel Alejandro, officie sous vos yeux! Après s'être formé auprès de grands chefs locaux en Amérique du Sud, il s'est installé à Paris en prenant les commandes de la cuisine au côté de Marc, fondateur du projet. Côté gastronomie, découvrez une cuisine mêlant allégrement le meilleur de la cuisine japonaise, chinoise, coréenne et vietnamienne et le nouveau courant apporté par Daniel avec le Ceviche, plat traditionnel d'Amérique latine côté Pacifique.



Pour les entrées, débutez par une valeur sûre, un assortiment de gyozas (raviolis japonais frits): légumes, poulet/légumes et crevettes. Ensuite...une expérience gustative étonnante la «Inari Experience»: 3 pièces avec œuf de poissons volants et wasabi, algues et gingembre, enoki, germes. A tomber par terre de bonheur!
Vos papilles seront encore à la fête en dégustant un Ceviche d'anthologie revisité façon Marclee avec des ingrédients du Japon (shizo), de Corée (enoki) et de Bali (kumbawa) qui accompagnent les poulpes et les gambas, marinés dans le citron yuzu du Japon, et la

mangue de Colombie.
Un plat remarquable tout simplement.



A moins que vous ne tentiez le savoureux plat coréen appelé Bibimbap Bœuf, très copieux avec œuf poché, riz, pléthore de légumes et mini salade de germes. En apéritif ou tout le long du repas une bouteille de saké pétillant égayera vos mets. Il est servi comme du champagne dans une coupe! Pour terminer en pure gourmandise, commandez la nouveauté du chef: des gyozas pommes Tatin accompagnés de leur coupelle de crème fouettée et caramel maison. Un délice!



Si vous préférez un dessert glacé, les trois mochis sont faits pour vous ; ce sont de petits galets de pâte de riz garnis de glace à la fleur de cerisier, de litchi et de matcha.
Pour achever par une douce note, dégustez, raisonnablement, un petit verre de liqueur de prune japonaise.

Rendez-vous obligatoire au Marclee pour une expérience gustative inoubliable et un vrai, vrai Plaisir !



RECHERCHE

Partager 0

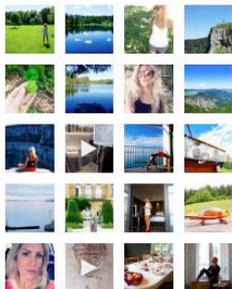
RETROUVEZ-MOI SUR FACEBOOK



TOUTES LES PHOTOS INSTAGRAM @MATHMET



@mathmet
Travel • Food • Lifestyle
French Blogger. Healthy
Girl traveling around the
World. 📱 iPhone 5 +
Lumix TZ100 📷
@mathildemet 📍
Switzerland 🇬🇷 Greece



Load More...

Follow on Instagram

DERNIERS TWEETS

Tweets de @MathildeMeteye

Mathilde Méteyé
@MathildeMeteye
Everything is in the Swing.
#golf #swing #adventures #golfcourse
#play #playinggolf...
instagram.com/p/BHCuB_xgwzT/

Mathilde Méteyé
@MathildeMeteye
To the Wide Open Spaces Lovers.
#Jura3Lakes #CreuxDuVan #jura
#CantonDuJura #suisse...
instagram.com/p/BHB55HkgcFQ/

CUISINE FUSION DANS LE 9ÈME CHEZ MARCLEE

PAR MATHILDE 25 NOVEMBRE 2015



A mi chemin entre l'Asie et l'Amérique du Sud, bienvenue chez Marclee.

Prenez tout ce que vous aimez de la cuisine asiatique, les grands classiques sud américains, et les saveurs et épices, de chacune de ces régions, et vous obtenez la belle carte du restaurant Marclee.

En le lançant il y a juste un an, l'objectif de son patron, Marc Lee, était clair : se faire plaisir en proposant une cuisine originale et savoureuse, venue des quatre coins du monde. Le quartier du faubourg Poissonnière compte désormais une nouvelle table au panthéon des restaurants à expérience. Car c'est un drôle de voyage pour lequel on embarque en dégustant la cuisine du chef Daniel Dania, venu tout droit du Venezuela.

Tradition, création, modernité caractérisent les plats proposés. On entame les hostilités avec des Gyozas, Dim Sum, Edamame, autour de cocktails signature (« **Heart of a Samurai** » : *Hendrick's Gin, Saké Marclee, ginger*), ou on fonde directement pour le « **Inari Experience** », 3 pièces à partager à base d'œufs de poisson volant, d'Enoki, d'algues, ou de pousses. Ça se passe de commentaire, on choisit son pays et on apprécie ! Plongeon immédiat dans l'univers très singulier de Marclee.

Côté plats, Bibimbap, Pad Thai ou deux classiques revisités façon Marclee, qui en ont fait la réputation du lieu : **Le Tigre qui Pleure**, et celui pour lequel je suis venue : **Le Ceviche Marclee** : *Poulpe, gambas, oignons rouges, Enoki, Chizo, Yuzu, citron, jus de mangue*. Très beau jeu sur l'assaisonnement qui séduit par son contraste, entre tonalités fruitées de la mangue et relevées de condiments asiatiques. On salue également les quantités, et la générosité des morceaux de gambas, juste cuits dans le jus.

Si les estomacs ont encore un peu de place, ou sont simplement en demande d'une touche finale sucrée, c'est vers les **Gyozas Pomme Tatin**, que l'on peut s'orienter si l'on veut vivre l'aventure culinaire de la maison Marclee jusqu'au bout. Une fine fusion entre les pommes caramélisées de ce classique dessert, et la pâte dorée des Gyozas. On trouvera également sur la carte un Cheese Cake au Yuzu ou des fruits frais exotiques.

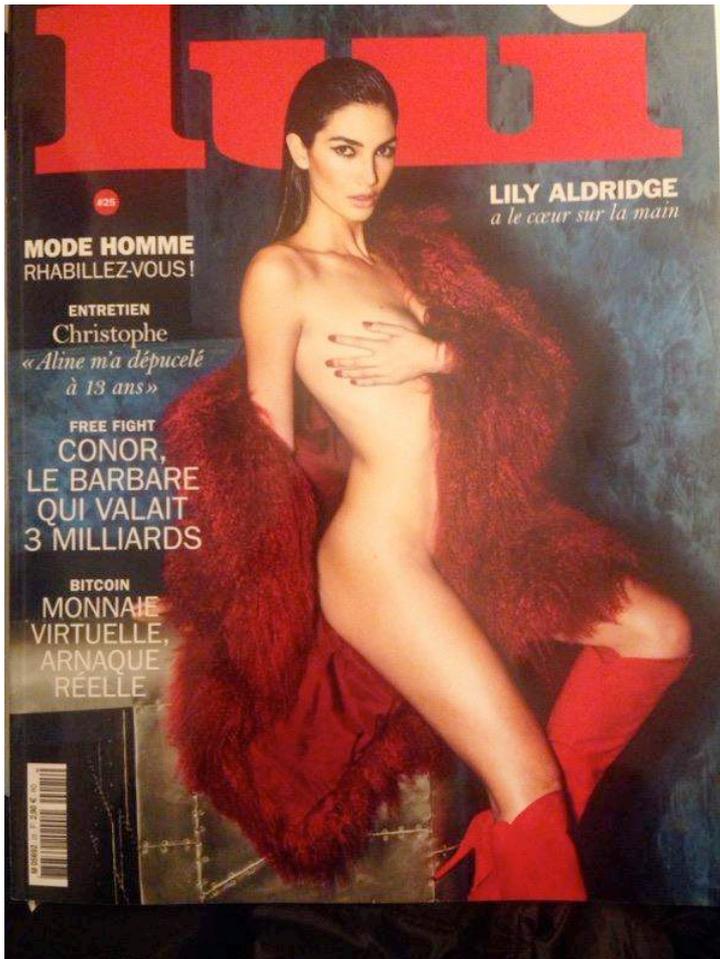
N'oublions pas de parler du cadre, qui lui aussi, affiche la personnalité atypique de la maison : bar à Saké, tables hautes avec vue sur la cuisine ouverte ; le décor est contemporain et branché. De quoi passer une excellente soirée.

MARCLEE

10 rue Saulnier 75009
Du Mardi au Samedi

Stay Tuned For Food

Audience : 250 000 lecteurs par mois



ET AUSSI

COMME BRUCE MARCLEE

Genre d'izakaya, ce bistrot aligne trois comptoirs et modernise le genre en affichant geisha à la Tarantino et mangas aux murs. Pas de chef nippon derrière les casseroles, mais du sang chaud, une cuisine fusion franco-japonaise inspirée par l'expérience du patron au Japon. Recettes à la mode d'abord, gyozas, dim sums, yakisobas ou bobuns, un mix du Tigre qui pleure à la sauce Rossini réussit. Et, à boire, le saké pétillant plus kawai tu meurs, du cocktail maison comme à Miami et un choix de vins naturels accordés à chaque plat. Conseils: se pointer après 22 heures, quand la lumière baisse d'un cran et profiter de la tournée générale de saké. Point faible: la musique variant à la tête du client.

10, rue Saulnier, Paris 9.
01 47 70 50 88. Ticket moyen: 35 €.

EN DERNIÈRE MINUTE...

Squat de tablettes au Caffè Stern (47, passage des Panoramas, 2^e) pour dîner italien sans réserver. Même plan chez Hero (289, rue Saint-Denis, Paris 2^e) d'ici

ns-amis ou d'adresses inspiration.

Un

Du cul, de l

BUVETTE POLITICA

rehabitué aux relans 80, de Charonne, cette fois (11, cour des Petites-Églises du patron du R (son nom complet) pla et d'effets graphiques de cocktails efficaces de l'époque - Voulzy, S 154, rue de Charonne

Audience : 1 000 000 lecteurs par semaine

PARTAGER LE DIJO AVEC LE STAFF

Envie de tailler la bavette avec l'équipe ou de visiter les coulisses des cuisines ? Et pourquoi pas faire ami-ami et s'échanger vos blazes sur Instagram (Founette_7519) ? Personne ne vous jugera.

7. Aux Deux Amis; bistrot de quartier devenu un repaire pour photographe de Say Who ou tout le monde se connaît, ici on s'accoude au bar avec les serveurs qui ont le tutoiement et la logorrhée faciles. Paris est un village... 45, rue Oberkampf, Paris-11*.

8. Le Boeuf Volant; dans ce «microsteakhouse» on y va pour la bonne viande, mais aussi pour le duo qui anime ce lieu en salle et en cuisine. Et aussi pour Bobun, le carlin qui, en fin de service, sort de sa réserve pour déguster sa récompense (un gros nonos), 4, rue Mariotte, Paris-17*, leboeufvolant.fr

9. La Méduse; ouvert il y a quelques mois, le staff de ce bar à cocktails qui propose des petites portions en accompagnement est certes vite débordé mais pas avare pour faire du small talk et vous resservir un verre jusqu'à la fermeture. 177, quai de Valmy, Paris-10*, lameduseparis.com



AUX DEUX AMIS



LE BOEUF VOLANT



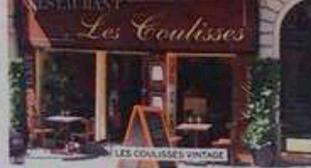
LA MÉDUSE



NIKITA



MARCLEE



RESTAURANT Les Coulisses LES COULISSES VINTAGE

ÊTRE PRIS EN MAIN

Vous êtes de ceux qui souhaiteraient que tout jeune adulte ait à sa disposition un assistant de vie agréé par l'État dès qu'il attaque la vie active (recherche d'appartement, feuille d'impôt et URSSAF à remplir, validation en borne du pass Navigo) ? Le staff de ces restos endosse volontiers ce rôle pour ne pas vous lâcher dans l'inconnu.

10. Le Nikita; ce resto a été lancé récemment par Alexandre Gazerian à la place du Noy, ancien cabaret russe. Son mantra, c'est un peu « tout le monde est l'ami du patron » et son équipe l'a bien assimilé. Du coup, nos questions ne restent jamais longtemps en suspens. Et pour combler les blancs avec votre date du soir (on sait jamais), un orchestre tzigane vient jouer à votre table (les vendredis et samedis). 6, rue Faustin-Hélie, Paris-16*, nikita-paris.com

11. Marclee; dans ce resto « asian fusion », toute l'équipe est prête à vous expliquer la carte autant que vous voulez et dans les détails si vous êtes novices en matière de cuisine asiat'. 10 rue Saulnier, Paris-9*, marclee.zenchef.com

12. Les Coulisses Vintage; dans ce restaurant tradi bistrannique, le service détendu se la joue tout de même à l'ancienne: le maître de salle vous accueille et décrypte les plats pour vous (composition, provenance des produits...) et vous conseille le bon vin sans taper forcément dans ceux qui pourraient vous flinguer votre compte courant. Coup de cœur pour le soufflé au chocolat (à partager à deux) que l'équipe vous met au défi de terminer. 19, rue Notre-Dame-de-Lorette, Paris-9*, les-coulisses-vintage.fr

Y METTRE DU SIEN

Parce que quand les serveurs sont sympas, vous pouvez aussi faire un effort. Trois spots qui - sans faire l'impasse sur le savoir-vivre - vous mettent à contribution.



BICHAT

Une cantine bio où l'on prend son plateau, on passe commande et on débarrasse à la fin. Loin d'être inexistant, le staff est à votre disposition pour toute autre demande. Cordialement. 11, rue Bichat, Paris-10*.



A NOSTE

Dans ce resto piloté par le Top Chef Julien Duboué, on note sa commande sur la carte en indiquant devant chaque tapas la quantité souhaitée avant de filer la feuille au serveur. Comme ça, pas d'oubli de commande et tout le monde est content ! 6 bis, rue du 4 Septembre, Paris-2*, a-noste.com



L'INSTITUT DE BONTE

Pour éviter l'attente entre les plats, vous êtes aux commandes de votre assiette: le petit d'assiette présente sous forme de buffet à volonté (rien à voir avec du Flunch) avec fruits, miel bio, confitures artisanales de fruits pressés. Demandez au serveur si vous voulez du... 84, quai de Jemmapes, Paris-18*

PHOTOS: HENRIAUD CAMBUZAT, DR

Audience : 2 000 000 visiteurs uniques par mois

Rechercher sur le site



ART / CULTURE

SCÈNES

HÔTELS ET RESTAURANTS

NUITS PARISIENNES

LOISIRS

ENF

ACCUEIL > HÔTELS ET RESTAURANTS > RESTAURANT > LE MARCLEE : L'ASIE DANS VOTRE ASSIETTE

Le Marclee : l'Asie dans votre assiette

Publié le 28 mars 2016 Par Caroline J.

Partager

Tweeter

+1

Pin it

Partager

E-mail



Infos pratiques



Marclee
10 Rue Saulnier
75009 Paris 9



Cadet (ligne 7)

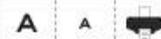
La cuisine asiatique est vaste et les saveurs dévoilées toutes aussi irrésistibles les unes que les autres. Nous en avons eu la preuve avec le Marclee, un izakaya asian food qui sait comment faire frémir nos papilles !

Pas facile de tomber sur le **Marclee**. Niché dans une petite rue du 9^{ème} arrondissement de la capitale, ce restaurant aux influences asiatiques a ouvert ses portes en 2015. Grâce au bouche à oreille, il fait aujourd'hui partie du TOP 200 #tripadvisor sur 14 000 restaurants et du TOP 10 des meilleurs asiatiques à Paris.

Résultat, les clients, parmi lesquels un certain nombre de touristes, sont nombreux à vouloir tester l'adresse et à y retourner. Il faut dire que le lieu joue la carte de l'ambiance intimiste avec une vingtaine de places assises. Le plus ? Les quelques sièges installés juste devant la **cuisine ouverte**.

L'occasion d'admirer le Chef à l'œuvre ! Le Chef justement est... Vénézuélien ! Cela peut surprendre mais croyez-nous, **Daniel Dania** s'y connaît en plats asiatiques.

A la carte ? Dim Sum, gyozas mais aussi inari ou encore tofu et pad thaï.



DÉCOUVREZ L'ALBUM PHOTO



Le Marclee : asian food restaurant à Paris

SUR LE MÊME SUJET



Manko : la star du Pérou
Gaston Acurio débarque
avenue Montaigne



Pour nous guider dans notre dégustation, le très sympathique **Marc Bretonnière** aka Marc Lee, le gérant du restaurant ayant passé plusieurs années de son enfance au Japon, n'hésite pas à nous expliquer les différents plats proposés à la carte. Il en fera de même pour chaque client.

Place donc tout d'abord aux **White Sea**. Ces 3 pièces de **Dim Sum** aux saint jacques fumées et crevettes sauvages sont une véritable explosion en bouche ! On en redemande !

La suite ? Un **velouté fusion** à base de oïmo-potiron, de lait de coco, de feuille de basilic thaï. Là encore, le plaisir gustatif est au rendez-vous.

Pour les amateurs de tofu, optez pour l'étonnant **Silken Tofu** (Tofu pur, graines de sésame, algue noire « nori » et sauce soja).



Chez Ly, restaurant asiatique traditionnel et gourmet

[Voir tous les articles](#)

DOSSIERS



Le Top des Izakayas à Paris, les bars à tapas nippon

[Voir tous les dossiers](#)



Si vous aimez les découvertes et que vous n'avez pas peur de vous salir les doigts alors choisissez le **Inari Experience**. Le **Chef Daniel Dania** a ainsi imaginé trois pièces ; l'une à base d'oeufs de poisson volant wasabi, l'autre composé de champignons enoki, et le dernier avec des algues, gingembre et germes.

Pour les plats, le Chef nous en propose deux : le **Ceviche Nikkei** pour les amoureux de poisson et le **Crying Tiger Oïmo** pour les carnivores.



Débutons avec le **Ceviche Nikkei**, un incroyable et savant mélange de saveurs péruviennes et japonaises. Derrière cette recette surprenante se cache en réalité le poisson du moment et des gambas cru marinés accompagnés d'oignons rouges, de chizo, yuzu, citron et jus de mangue à finir à la petite cuillère !

Pour la version Marclée du « *Tigre qui pleure* », **Daniel Dania** a imaginé une viande Aberdeen écossaise, 170g, avec des patates douces cuites vapeur.



Non seulement beaux, ces plats sont aussi délicieux et sont d'ailleurs de véritables best sellers chaque soir !

Enfin, Marc nous invite à déguster trois desserts différents, tous aussi alléchants les uns que les autres : l'explosif **Mochi Mont Blanc maison**, le délicieux **Gyoza Pomme Tatin** à déguster en 5 pièces et le succulent et gourmand **Chocolate Bomb**. Ces Dim Sum au chocolat 70% agrémentés de noisette se divisent en trois généreuses parts.



Si l'envie vous dit, vous pouvez poursuivre la soirée en sirotant l'un des nombreux breuvages proposés à la carte puisque le **Marclée** fait aussi bar. Au menu ? Plusieurs **sakés** dont Mio, un saké pétillant, mais aussi des **cocktails** à base de saké ou encore des vins et du whisky.

Infos pratiques :

Le Marclée



SELECT RESTAURANTS

RESTAURANTS TENDANCES

时尚餐厅精选

MARCLEE



10 rue Saulnier, 75009
Tél : +33 (0)1 47 70 50 88

PARIS MARRIOTT
CHAMPS ELYSEES HOTEL



70 av. des Champs-Élysées, 75008
Tél : +33 (0)1 53 93 55 00

CLAUDE COLLIOT



40 rue des Blancs-manteaux, 75004
Tél : +33 (0)1 42 71 55 45

LE BISTRO PARADIS



55 rue de Paradis 75010
Tél : +33 (0)1 42 26 59 93

MARKET



15 av. Matignon, 75008
Tél : +33 (0)1 56 43 40 90

PAVILLON ELYSEE
CAFE LENOTRE



10 av. des Champs-Élysées, 75008
Tél : +33 (0)1 42 65 85 10

PARIS SELECT POCKET GUIDE 2016

Audience : 3 000 000 visiteurs uniques par mois

MARCLEE : ASIAN FUSION FOOD IN PARIS

LIFESTYLE

8 AVR, 2016 COMMENTS: 0



OFIVE RADIO

europ assistance

- f
- t
- g+
- p
- in

Dans le dédale de rues qui composent l'un des quartiers les plus dynamiques de **Paris** ces derniers temps, il faut se rendre au numéro **10 de la rue Saulnier** pour découvrir le **Marclee**, un véritable coup de cœur pour la rédaction. Le principe ? Une petite salle très intimiste et moderne, avec sa décoration branchée et ses différents dessins et objets rappelant l'univers des mangas japonais et des jeux vidéos. Avant toute chose, pensez à réserver une place au comptoir du restaurant qui bénéficie d'une vue plongeante sur la cuisine et sur le travail des chefs. Des chefs jeunes, très sympathiques et talentueux : **Daniel Dania**, tout droit venu du **Venezuela** et **Syrine**, Chef pâtissière qui maîtrise le dressage Palace à merveille. Au menu, les basiques de la cuisine asiatique mêlés au meilleur des saveurs européennes pour des recettes délicieuses et créatives. On craque pour le « **Tigre qui pleure** », une viande **Aberdeen** écossaise fondante comme jamais, pour les **Dim sum** (vapeurs) aux coquilles Saint-Jacques, pour le ceviche au poisson et jus de mangue mais aussi, pour les desserts à se damner : cheesecake au citron **Yuzu**, mini mochi à la cerise, **Gyoza** à la pomme tatin et excellentissimes vapeurs au chocolat noir 70% et noisettes craquantes. Pour **Marclee**, un 20/20.

PREV <http://marclee.zenchef.com/>

Go straight to one of the most dynamic neighborhoods in Paris, at « 10 rue Saulnier », to discover Marclee, a genuine crush for us. You will fall in love with its small room, really private and modern with a trendy design mixing drawings and items from the Japanese pop culture : manga and video games. First of all, you should make a reservation at the table giving sight on the opened-kitchen, so you can see the Chef working. Both Chefs are young, nice and talented : Daniel Dania, straight from Venezuela and Syrine, the Pastry Chef. Here, you will enjoy the best of Asian fusion food as the « Crying Tiger », the most tender Aberdeen meat ever, the scallop's Dim Sum, the fish and mango's ceviche but also some amazing desserts : Yuzu lemon's cheesecake,

Cherry's Mochi, Apple's Gyoza and, best of the best, some raviolis made of chocolate and nuts. Delicious.



PREV



EV



EV



Audience : 150 000 Visiteurs uniques par mois



Marclee, cuisine fusion sur fond sino-japonais

MyLittleRecettes 29/04/2016 75009 restaurant, restaurants

Aujourd'hui je vous livre une adresse un peu à part, celle d'un restaurant que les **foodistes en quête d'expériences culinaires** s'échangent presque sous le manteau.

En effet, chez **Marclee**, se déguste une cuisine assez rare dans notre belle capitale : **de la fusion food à inclinaisons asiatiques**. L'instant se savoure dans une **salle qui n'est pas sans rappeler le dit continent** et nous souhaite la bienvenue, avec les mots "content" et "bon" inscrits en mandarin sur le mur aux **tonalités mangas**.



Le restaurant, **ouvert uniquement le soir**, situé entre les stations de métro Peletier et Notre Dame de Lorette dans le quartier du Faubourg Montmartre propose une **vingtaines de places** ; certaines au comptoir ; d'autres autour de tables hautes ; **le tout dans un ambiance sino-japonisante contemporaine**.

Marclee, est un restaurant à l'image de son propriétaire... Marc Lee... à moins que ce ne soit l'inverse :-). Ses origines chinoises, vietnamienne, marocaine, aveyronnaise, plusieurs années passées à Tokyo, des expériences entrepreneuriales dans des domaines aussi variés que la publicité, la musique, la restauration..., font de Marclee **un lieu de métissage culinaire délibéré et orchestré en duo avec son nouveau chef vénézuélien Daniel Dania**. Ce dernier exerçant ses talents devant les yeux des convives installés au comptoir.



à la carte...

...des incontournables de la cuisine asiatique, chinois, coréens, japonais, mêlés à des saveurs d'autres continents et mis en scène comme au pays du soleil levant (vs la chine ou les plats sont tous placés sur la table et l'on partage tout).



Gyozas

Débutez l'apéritif avec cet **étonnant saké pétillant** sucré, assez léger et rafraichissant (21€ la bouteille de 30cl) puis commandez un assortiment de **gyozas** (originaires du japon) (10€ légumes, poulet, crevettes) en entrée, ou encore tentez l'expérience des **Inaris**, des poches de tofu frit japonaises garnies d'oeufs de poissons volants wasabi et enoki d'un vert incroyable et craquants sous la dent, à tenter absolument ou encore enoki, algues et gingembre et germes (15€ 3 pièces)



Inari

Vous pouvez aussi opter pour un **silken tofu black**, une brique de soja pur, graines de sésames noires, algues nori, sauce soja (5€)



S'ABONNER

GRAZIA

MODE BEAUTÉ PEOPLE OPINION LIFESTYLE **FOOD** INSPIRATIONS PASTEL ⊕

Accueil > Toutes les galeries > BBQ Bistrot, Marclee et Salsamentaria di Parma : nos 3 restos coup de cœur de la semaine

FOOD / NOS RESTOS COUP DE COEUR / PARIS / RESTAURANTS / ACTUALITÉ

BBQ Bistrot, Marclee et Salsamentaria di Parma : nos 3 restos coup de cœur de la semaine



Marclee

C'est quoi ? Un restaurant de fusion asiatique créé par Marc Lee, qui a des origines chinoises, vietnamiennes, marocaines et... aveyronnaises ! Le tout avec une enfance passée à Tokyo. Donc autant dire que côté cuisine, il en a vu, des choses différentes. Dans ce resto, on mange des classiques asiatiques, revisités et par le chef.

C'est où ? A deux pas des Grands Boulevards.

Quelle gamme de prix ? Entre 5 et 15 euros pour les entrées, 15 et 25 euros pour les plats. Il a également des assortiments de Dim Sum entre 7 et 12 euros.

Pourquoi ça nous plaît ? L'accueil est amical et le lieu invite à l'échange avec son voisin, grâce aux grandes tables hautes en bois qui rassemblent plusieurs groupes de clients.

Le plat à essayer à tout prix ? Le Tigre qui Pleure, en plat principal et le mini mochi glacé en dessert. Mention spéciale pour les Dim Sum au chocolat noir et noisettes aussi.

Avec qui ? Son amoureux/amoureuse avant une sortie dans l'un des théâtres des Grands Boulevards.

Audience : 500 000 visiteurs uniques par mois

S.PELLEGRINO **FINE DINING LOVERS.** INTERNATIONAL SITE

[BLOG](#) [RECETTES](#) [ÉVÉNEMENTS](#) [PHOTOS](#) [ON EN PARLE](#) [Q](#)

VOUS ÊTES DANS Accueil > Blog > Les bonnes adresses > Où découvrir la cuisine fusion à Paris ?

5 ADRESSES DE BOULANGERIES



5 SUPERBES TERRASSES À PARIS



4 RESTAURANTS POUR MANGER SUR



OÙ BOIRE UNE BONNE BIÈRE À



BLOG

LES BONNES ADRESSES

OÙ DÉCOUVRIR LA CUISINE FUSION À PARIS ?

PAR MATHILDE BOURGE LE 27 MAI, 2016



PHOTO MARCLEE

La **cuisine fusion** est la tendance de ces dernières années. Attention... On ne parle pas là de la simple cuisine hybride, qui vise par exemple à mélanger les **sushis** et les **burgers** pour obtenir une création **surprenante**, mais bien de la rencontre de deux univers gastronomiques. Pérou, France, Liban, Japon... Que se passe-t-il quand les styles de cuisine de tous ces pays fusionnent ?

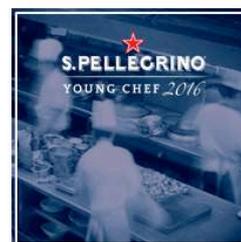
MARCLEE

« Des racines chinoise, vietnamienne, marocaine et aveyronnaise, une enfance à Tokyo »... Le moins que l'on puisse dire, c'est que **Marc Lee** avait tout pour créer un « Izakaya asian fusion » (restaurant mélangeant plusieurs cuisines). Dans son établissement bien caché du 10e arrondissement de Paris, le propriétaire a fait appel au chef **Daniel Dania** (Vénézuélien), à la pâtissière **Syrine** (ex du *Plaza Athénée*) et à l'artiste **Julien Toty** pour partager avec les clients des mets à couper le souffle. La carte « asian fusion » propose ainsi un « Ceviche Marclee » plongé dans une succulente marinade d'enoki, chizo, yuzu et jus de mangue, ou encore le « Tigre qui pleure », soit une viande Aberdeen écossaise cuisinée façon asiatique. Côté dessert, on craque pour les « Gyoza Pomme Tatin », mélange subtil de saveurs asiatiques et françaises, accompagnés d'une crème fouettée et d'un caramel maison, le tout préparé sous vos yeux dans la cuisine ouverte du petit restaurant.

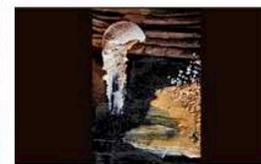


SECTION BLOG

- À boire et à manger
- Agenda
- Boite à idées
- Carnet de voyage
- Les bonnes adresses**
- Les indispensables
- News et tendances
- Point de vue



TOP GALERIES



LES PLUS VUES

BLOG / NEWS ET TENDANCES
S.PELLEGRINO YOUNG CHEF : REVIVEZ LE DÎNER...

[En savoir plus](#)

— BLOG / LES BONNES... —

26

Like

f

t

+

26

Like

f

t

+



LAU FROM PARIS – BLOG LIFESTYLE & VOYAGE ENTRE PARIS & HONG KONG

BLOG LIFESTYLE & VOYAGE D'UNE PARISIENNE ENTRE PARIS & HONG KONG : ASTUCES, CONSEILS, INTERVIEWS POUR EXPATRIATION OU SIMPLES VOYAGES !

TOP 10 DES MEILLEURS RESTAURANTS ASIATIQUES À PARIS : MARCLEE

20 juin 2016



Dis-moi **Marclee**, nous apporterai-tu un peu de soleil pour compenser la grisaille de notre Paris ?

Après mon passage chez lui vendredi soir dernier, je crois que c'est un Oui.

Oui pour ces cuisines ouvertes qui me rappellent, avec délice, mes adresses hongkongaises.

Oui pour ces couleurs par milliers dans les assiettes, pour ces fleurs que l'on goûte en se regardant, cherchant une saveur familière, qui est finalement impossible à reconnaître.

Oui pour ces cuisines ouvertes qui me rappellent, avec délice, mes adresses hongkongaises.

Oui pour ces couleurs par milliers dans les assiettes, pour ces fleurs que l'on goûte en se regardant, cherchant une saveur familière, qui est finalement impossible à reconnaître.

Oui pour la diversité des plats et les explications de Chef **Daniel Dania**, tout droit venu du Venezuela. Chef souriant, talentueux et accessible, avec qui ce fut un réel plaisir d'échanger.

Oui pour ce melting pot culinaire dans lequel tu te perds, parfois, mais qui invite au voyage... qui fait glisser le temps d'un soir dans nos repas qui manquent. *Paris, tu ne m'en veux pas ?*

Oui au saké pétillant (MIO), le saké rosé (Nama Chozo), le saké fruité (Ginjo)... Saviez-vous qu'il en existait autant ?

Oui à la magie de retrouver dans un même lieu la jeune chef pâtissière **Syrine** (ex Plaza Athénée) et le directeur de création **Julien Toty** (Agence Vertu). Rire de découvrir des gyoza pomme tatin pour la première fois. LE grand classique de la pâtisserie française avec LE ravioli chinois ? Pourquoi pas.

Oui à la lumière qui se tamise, et la perspective de vous faire, quoi qu'il arrive, un article.

Marclee est dans le TOP 200 #tripadvisor sur 14 000 restaurants et TOP 10 des meilleurs asiatiques

BIENVENUE



Ce blog est dédié aux envies de voyages, aux rêves d'expatriation, aux amoureux de Paris et Hong Kong.

CONTACT

laupouliquen@gmail.com

S'ABONNER AU BLOG VIA COURRIEL

Entrez votre adresse mail pour suivre ce blog et être notifié par email des nouvelles publications.

Rejoignez 1 096 autres abonnés

Entrez votre adresse mail

Suivre

suivre

@LAUFROMPARIS SUR INSTAGRAM

Une erreur s'est produite à la récupération des images Instagram. Nous renouvellerons la tentative dans quelques minutes.





INGRÉDIENTS

Oïmo-potiron
Lait de Coco
Feuille de basilic thaï

Fish Tartare Coco



INGRÉDIENTS

Poisson blanc du moment
Concombre
Ciboulette thaï
Vinaigrette coco

Ceviche Nikkei



VOS ARTICLES PRÉFÉRÉS :



Le coût de la vie à Hong Kong



Le lissage brésilien, 6 mois après



Comment trouver un appartement à Hong Kong



10 conseils pour s'expatrier à Hong Kong - Partie 1



Ma vie à Hong Kong, le bilan 18 mois plus tard



Comment les huiles essentielles ont sauvé ma peau



Un long week-end à Amsterdam : mes conseils & coups de coeur



10 conseils pour s'expatrier à Hong Kong - Partie 3



10 conseils pour s'expatrier à Hong Kong - Partie 2



Quel budget prévoir pour un voyage à Hong Kong ?

COMMENTAIRES RÉCENTS

Comment les huiles e... sur Pollution / Problèmes de peau...



laufromparis sur Comment être plus heureux



Chloé François sur 10 conseils pour s'expat...



lylybioandthebeauty sur Comment être plus heureux



Sweetlilou sur La méditation : ça marche vrai...

Crying Tiger Oïmo



INGRÉDIENTS

Émincé de filet boeuf mariné
Viande Aberdeen écossaise

Gyoza Pomme Tatin



INGRÉDIENTS

Avec Crème fouettée
Caramel beurre salé

Marclee

10 rue Saulnier
75009 Paris
01 85 15 25 82

Le service est continu du mardi au samedi de midi à 19h à 23h

Marclee sur [Facebook](#)

Marclee sur [Instagram](#)

Audience : 7 000 000 visiteurs uniques par mois



The screenshot shows the top navigation bar of the website. The logo 'LE JOURNAL DES FEMMES' is on the left. To the right are social media icons for Facebook and Pinterest, and a search bar labeled 'Recherch'. Below the logo is a horizontal menu with categories: HOME, MODE, BEAUTÉ, LUXE, DÉCO, MAMAN, MARIAGE, COUPLE, SANTÉ. A secondary menu below that lists: FORUM, RECETTES, ENTRÉES, VIANDES, POISSONS, DESSERTS, RECETTES EXPRESS, RECETTES DE CH. The main content area features a large image of a Norwegian fjord with salmon farms. A purple box says 'FIGARO partner'. Below the image is the title 'Saumon de Norvège' and a sub-headline 'Découvrir l'aquaculture, les bienfaits du saumon et faire le plein de recettes de cuisine.' At the bottom of the preview is a breadcrumb trail: 'Cuisiner > Magazine'.

Toc Toque Chef ! Chez Daniel Dania, chef de Marclee

 [Mariana Gonçalves](#), Mis à jour le 22/06/16 14:42
JournalDesFemmes.com

 Partager sur Facebook  Twitter  Pinterest



C'est à deux pas des Folies Bergère que se trouve le restaurant Marclee. En cuisine, le chef Daniel Dania propose une cuisine fusion asiatico-vénézuélienne. Il nous y a reçus.

C'est dans les cuisines ouvertes du [restaurant](#) Marclee, que Daniel Dania nous a reçus. Au programme, l'élaboration d'une recette fusion asiatico-péruvienne : le Ceviche Marclee.





Pour réaliser ce plat d'origine péruvienne, le **chef** Daniel Dania coupe de la dorade en dés, qu'il mélange à des gambas, des oignons rouges, de la coriandre, des poivrons, une pointe de sel, et du jus de yuzu et citron vert. Quelques minutes plus tard, ce mélange est dressé dans un bol, puis accompagné de jus de mangue, de canchas (grains de maïs grillés), de feuilles de yuzu, de shizo et de menthe, puis de petits champignons asiatiques. Résultat : un ceviche aux saveurs d'ailleurs alliant fraîcheur et légèreté. On en redemande !



Avec ses cuisines ouvertes, ses tables façon comptoir et ses lumières tamisées, le restaurant Marclee nous plonge dans une ambiance intimiste. Parfait pour des dîners entre amis !



Parlez-moi un peu de vous.

Je suis originaire du Venezuela et spécialisé dans la cuisine asiatique et sud-américaine. Pourquoi asiatique ? Car j'ai travaillé à mes débuts aux côtés de Sumito Estévez, un chef vénézuélien très connu d'origine asiatique. Dans son restaurant, il propose une cuisine fusion asiatico-vénézuélienne. Cette cuisine fusion me plaît et c'est d'ailleurs ce que nous faisons ici chez Marclee. C'est au Venezuela que j'ai commencé ma carrière en intégrant plusieurs restaurants. Après avoir rencontré ma femme qui est à moitié française, nous nous sommes installés à Paris. Ici, j'ai pu réaliser mon rêve : avoir un restaurant à Paris, la capitale de la gastronomie.

Qu'est-ce qui vous plaît à Paris ?

C'est à Paris que se trouvent les meilleurs chefs, les meilleurs restaurants et les meilleurs produits. Ici, les différentes cultures stimulent mon imagination.

La cuisine du Marclee est ouverte : un avantage ?

La première fois que j'ai vu cette cuisine ouverte, j'ai un peu angoissé. J'avais peur de faire quelque chose de mal qui serait vu par le client. Finalement, je trouve que c'est un avantage et un bon moyen d'être connecté au client. Le fait d'avoir une cuisine ouverte me permet aussi d'avoir un retour immédiat, de personnaliser les plats en fonction des goûts de chacun si besoin, de répondre aux questions et expliquer les plats... Je pense que tout le monde est gagnant.

Quels sont les plats signature du restaurant ?

Nous avons quatre spécialités : l'Inari Experience, qui sont des bouchées de pâte de tofu, oeufs de poisson et algues, le Ceviche Marclee, le Tigre qui pleure qui est une spécialité de viande écossaise, et les mochis en dessert. Ce sont les plats qui ont le plus de succès au restaurant.

Se rendre au [Marclee](#) : 10 rue Saulnier, 75009 Paris, Tél : 01 85 15 25 82



Paris Frivole

Paris Frivole.fr -23.06.16

Audience : 100 000 visiteurs uniques par mois



Paris Frivole



Belles adresses Mode et beauté Mondanités Chroniques et littérature Shopping et gastronomie Nos soirées Sarah Qui sommes-nous ?



23 juin 2016 Belles adresses, Restaurants Pas de commentaire

Marclee - restaurant Asian Fusion - Chef au comptoir - top resto

Qu'à cela ne tienne, la gastronomie parisienne est une affaire de mode. Les fins gastronomes ont le pouvoir de faire ou défaire la réputation des restaurants. Les Chefs ne tremblent pas pour autant à la sentence finale, dithyrambique ou amère, au contraire, ils exposent leur travail au regard de tous avec une grande transparence. C'est ainsi que la tendance du Chef au Comptoir a pu s'installer brillamment.

Rechercher... Go

Articles récents

- 4711 Acqua Colonia - la première eau de Cologne au monde
- Restaurant Maison Blanche - carte estivale - menu gourmet
- Marclee - restaurant Asian Fusion - Chef au comptoir - top resto
- Vins blancs d'été - côte de Gascogne -

sélection gourmande

Héloïse de V - parfumeur d'attitudes - Galerie de l'Opéra de Paris

Commentaires récents

- Malak dans Else - cuisine israélienne - adresse chic et insolite
- Olivier dans Le Moderne - restaurant semi gastronomique - Quartier de la bourse
- David dans My cosy - décoration chic - mobilier design
- Staffelbach dans Anarchik - diamant - bagues interchangeables
- Titanium dans Le Parisien - Le détachement à toute épreuve est sa propre affaire de style

Archives

juin 2016



Marclee est dans le TOP 200 #tripadvisor sur 14 000 restaurants et TOP 10 des meilleurs asiatiques à Paris. Face à ce classement prestigieux, il était difficile de passer à côté du phénomène. Paris Frivole s'est rendu dans ce restaurant « Izakaya Asian Fusion », où il est possible de s'asseoir au bar et d'observer le Chef s'affairer autour des plats qu'il a à préparer. C'est une véritable scène ouverte, il n'y a pas de suspense à l'arrivée des plats mais on peut apprécier le contact privilégié avec le Chef. Dans un cadre contemporain, le chef Daniel Dania venu du Venezuela, la jeune chef pâtissière Syrine (ex Plaza Athénée) et le directeur de création et artiste Julien Toty (agence vertu) mettent tout en oeuvre pour que vous vous sentiez chez vous.



avril 2016

mars 2016

février 2016

janvier 2016

décembre 2015

novembre 2015

octobre 2015

septembre 2015

août 2015

juillet 2015

juin 2015

mai 2015

avril 2015

mars 2015

février 2015

janvier 2015

décembre 2014

novembre 2014

A la carte, on retrouve des mets inventifs qui donnent d'emblée l'eau à la bouche... Mais pour commencer ce festin, nous vous recommandons une coupe de Saké pétillant, une curiosité inédite très douce et fruitée. Nous commençons ce dîner avec des Gyoza, une spécialité japonaise de raviolis frits, végétariens, au poulet ou à la crevette, ils ont tous la particularité de fondre dans la bouche...



Nous poursuivons avec les entrées...



Un Silken Tofu aux allures de dessert nous surprend agréablement (soja pur, graine de sésame, algue noire "nori", sauce soja).



Le gaspacho estival nous séduit par son onctuosité et par son parfum de basilic, l'influence thaï se fait ressentir.

[juillet 2014](#)

[juin 2014](#)

[mai 2014](#)

[avril 2014](#)

[mars 2014](#)

[février 2014](#)

[janvier 2014](#)

[décembre 2013](#)

[novembre 2013](#)

[octobre 2013](#)

[septembre 2013](#)

[août 2013](#)

[juillet 2013](#)

Catégories

[A la une](#)

[Bar à vin](#)

[Bars à cocktails](#)

[Beauté](#)

[Beauté](#)

[Belles adresses](#)

[Boutiques](#)

[Category](#)

[Chroniques littéraires](#)

[Chroniques Paris Frivole](#)

[gastronomie](#)

[Hôtels](#)

[Jardins et terrasses](#)

[Littérature](#)

[Maison et déco](#)

[Mode](#)

[Mode et beauté](#)

[Mondanités et culture](#)

[Non classé](#)

[Parfums](#)

[Personnalités parisiennes](#)

[Restaurants](#)

[Sarah](#)

[Shopping Chic](#)

[Soirées Paris Frivole](#)

[Tea Time](#)

[Vins et Spiritueux](#)

Méta

[Connexion](#)

[Flux RSS des articles](#)

[RSS des commentaires](#)

[Site de WordPress-FR](#)



Du côté des plats, c'est la surprise : les assiettes sont dressées comme des oeuvres d'art, avec un soin inouï.



Nous optons pour l'indétrônable Bibimbap (riz bio, oeuf bio poché, légumes, mini salade de germes) : c'est frais, c'est croquant, c'est un subtil mélange de saveurs, on adore !



Le cheesecake au Yuzu avec un zest de citron vert nous émerveille, les Gyoza pomme tatin avec leur crème fouettée et leur caramel maison nous laisse une sensation d'émerveillement... Ce plat inédit a tout pour plaire... Nous dirions même qu'il est une caresse pour le palais et un songe éveillé pour les sens... Tant de douceur pour achevé ce repas, que demander de plus ?



Dîner chez Marclee, c'est s'offrir un voyage sensoriel entre la Chine et le Japon. A découvrir d'urgence si cela n'est pas déjà fait !

Marclee

10 rue Saulnier Paris 9

01 85 15 25 82

<http://www.marclee.fr/>

Article Suivant: [Vins blancs d'été – côte de Gascogne – sélection gourmande](#)

Article Précédent: [Restaurant Maison Blanche – carte estivale – menu gourmet](#)