

## Les lèvres rouges

### La nouvelle cave à manger des Abbesses

C'est à mi-chemin sur la colline, à moins de 100 mètres d'une des plus belles vues sur les toits de Paris, que cette adresse de poche vient concentrer tout le charme de ce quartier parisien. Un quartier à l'esprit de village, qui a hébergé les plus grands artistes – Bracque, Picasso, Brancusi... - et qui aujourd'hui encore, inspire les jeunes restaurants nostalgiques d'un Paris idéal.





## Un p'tit gastro au prix bistrot

Geoffroy Perdon, qui a longtemps vécu dans le quartier, n'a pas hésité quand l'occasion d'y enraciner sa propre histoire s'est présentée. Avec un concept à la fois simple et fédérateur : une table d'auteur accessible, arrosée d'une sélection de vins bios. A l'image du quartier, sensible à une «forme de luxe dans la simplicité», Les Lèvres Rouges privilégie une carte réduite mais qui change tous les mois, servie par des produits de qualité et interprétation originale du jeune Chef.

Des lentilles béluga découvertes chez un petit cultivateur bourguignon, un cabillaud au jus d'étrilles, des fromages de La Crèmerie Jurassienne et toutes les viandes de chez Lalauze – y compris la côte de boeuf Black Angus d'1kg pour deux à 65 € - ce sont ici les saisons et le terroir qui rythment l'assiette. Pour les vins aussi, avec une sélection-les-yeux-fermés chez les Caves Auge de plus de 20 références au verre, et quelques trouvailles comme l'excellent Renardat/Cerdon/Bugey à la méthode champenoise, l'incontournable Morgon de chez Lapiere et plus rare, le bio chilien Clos Ouvert de Louis-Antoine Luyt ou le fameux Arena Patrimonio référencé par Romain, responsable du restaurant, et Corse à tout jamais...



## Le brunch des copains

A 20 € tout ronds, le brunch des Lèvres Rouges a rallié à la cause les plus sceptiques du genre. Geoffroy ne triche pas : un buffet à volonté avec le même principe «tout maison» qu'à la carte et une charcuterie signée Lalauze, des fromages de La Crèmerie Jurassienne, jus d'orange pressé, thés Mariages Frères et Café Illy... - Même les fruits et légumes viennent ici du primeur des Abbesses. Un privilège de voisinage, « un luxe de locavore convaincu » sourit Geoffroy.

## Un cadre hétéroclite

Dans cette même logique de bistrot ni trop ni toc, le cadre s'est imposé avec les contraintes d'un lieu intimiste - 24 places assises seulement - et le bon sens qui signe les tables « spontanées ». Les banquettes rouges tranchent avec la patine du parquet et le métal du bar, les tables en béton-ciment, les pièces chinées, les suspensions I LIGHT YOU et les vieux films des années 60 qui se jouent sur le mur appellent une bonne bouteille entre copains, point. L'assiette et la bande son du Tourne-disque font le reste.

## Les dégustations-vignerons

Défricheurs, passionnés, Geoffroy et Romain aiment partager leur découvertes. Donc une fois par mois, c'est un vigneron différent qui monte avec ses flacons pour échanger à l'heure de l'apéro. Un rendez-vous inauguré avec le Gamay inégalé de Marionnet - sans soufre ni sulfites - et qui continue dans le « respect du produit » avec Chapoutier et sa vision de la vallée du Rhône. Romain se charge, lui, de faire tourner les planches de charcuterie de son île de beauté.



Les Lèvres Rouges, 3 rue Durantin 75018 Paris. Tel : 01 42 64 33 14  
Tous les soirs du mardi au samedi, de 18h à 2h et le dimanche, de midi à 16h.

A la carte : entrées à 8 €, plats à 22 €, desserts à 8 €.

[www.leslevresrouges-paris.fr](http://www.leslevresrouges-paris.fr)

CONTACTS PRESSE : 01 42 74 57 52

Emilie Stofft : [emiliestofft@emilie-press.fr](mailto:emiliestofft@emilie-press.fr) - 06 63 57 04 56

Julie Haquette : [julie@emilie-press.fr](mailto:julie@emilie-press.fr)

*emilie* **PRESS**