

Le Reminet : le goût de l'excellence et le charme à la française

Niché au cœur du quartier latin, le Reminet est une institution chic du V^e arrondissement depuis près de trente ans. Mais après des travaux, une nouvelle direction et un nouveau chef depuis le début de l'année, le semi-gastronomique veut faire sa révolution de palais dans la quête d'une première étoile.



Un petit bijou confortable et charmant. Rendez-vous connu des gourmets du quartiers et d'une clientèle étrangère exigeante, le restaurant conjugue l'équilibre d'une cuisine française recherchée avec le charme d'un décor aujourd'hui renouvelé. A l'abri d'un immeuble classé, avec vue sur Notre-Dame et l'île Saint-Louis, le ton est donné : une cave à vin vitrée sur tout un pan de mur, une décoration à l'ancienne de zinc et de dorures, de marqueterie et de velours rouge, des lustres anciens et de nombreux tableaux ou miroirs accrochés sur les murs, le Reminet est un petit bijou confortable et cosy... Point d'orgue de l'établissement, une cave voûtée typique du quartier latin, entièrement rénovée, faites de magnifiques pierres de taille. Au final, un restaurant chaleureux et convivial de 45 couverts où déjeuners savoureux comme diners aux chandelles dans la cave seront des moments de partage et de saveurs uniques. La cave voûtée peut aussi accueillir des séminaires ou célébrations.





Raoul Dehé un propriétaire et un « couteau suisse ». A la tête de cet établissement et à l'origine de ces changements, Raoul Dehé. Il se définit lui-même comme un «couteau suisse» de la restauration : boulimique du métier depuis ses 16 ans, Raoul a expérimenté et possède désormais tous les aspects de cette profession qui le passionne. Formé à l'école hôtelière, puis à l'institut Vatel spécialisé dans la gestion hôtelière, apprenti chez Guy Martin au Grand Véfour, Raoul a tout connu, d'un fast food au Princes de Galles où il est devenu le plus jeune directeur de la restauration à 23 ans avec 50 personnes sous ses ordres.

Mais désireux de voler de ses propres ailes, Raoul Dehé ouvre sa première affaire, une sandwicherie de luxe près de la Madeleine, en 2009. « J'ai quitté l'hôtellerie pour être plus près de mes équipes » confie-t-il. Aujourd'hui Raoul Dehé est propriétaire du bistrot gourmand le Bel-Ami au Vésinet et désormais du Reminet qu'il veut amener au plus haut.



Fabio Andrianni un chef tourné vers les étoiles. Pour viser l'excellence dans l'assiette, c'est un jeune chef italien de 35 ans qui prend les commandes de la cuisine du Reminet. Fabio Andrianni, qui était second de cuisine au restaurant italien étoilé du Royal Monceau, veut décrocher sa propre étoile au Reminet.

Après des études de pharmacie, pour faire plaisir à ses parents, Fabio revient à sa passion de toujours la cuisine. Formé dans des étoilés italiens il veut goûter à la France, le berceau de la gastronomie. Désireux de trouver un chef indépendant, ambitieux et créatif, Raoul Dehé confie la cuisine du Reminet à Fabio. Avec sa compagne d'origine grecque et seconde de cuisine, ils réinventent la cuisine française en la mixant avec leurs racines.

Animé par sa passion des produits et très attaché à la tradition, Fabio cultive une cuisine d'auteur qui vient revisiter la gastronomie française. De la poitrine de cochon, pommes au raifort et blettes colorées à la crème brûlée à la lavande et sorbet melon en passant par le crumble de Jambon Ibaïama et sorbet au melon et pépins soufflés ou la langue de Bœuf, espuma de pommes de terre et pain frit, la cuisine de Fabio fourmille d'idées et de création. Il peut aussi détourner les grands classiques de la cuisine française comme ce vol-au-vent végétarien ! Objectif désormais affiché pour Fabio et le Reminet : une étoile



Raoul Dehé, propriétaire du Reminet : *« Je suis piqué à ce métier : mes restaurants sont ma raison de vivre. Et j'accompagne et soutien Fabio Adrianni, un jeune chef très talentueux, dans sa quête d'une étoile. C'est sa raison de vivre à lui ! Il se lève tous les matins pour ça et je serai très fier s'il la décrochait. Ce serait une belle aventure : notre restaurant est une institution du V^e arrondissement avec une belle réputation. Il y a une histoire, un quartier patrimonial et une image de la gastronomie française à défendre ».*

Infos Pratiques

Le Reminet
3 rue des Grands Degrés
75005 Paris
01 44 07 04 24

