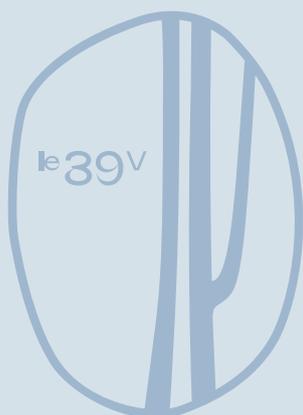




Dossier
de presse



LE MANIFESTE

«Partager, rendre heureux, surprendre ou parfois émerveiller. Cuisiner pour célébrer la nature et ceux qui la façonnent. Me laisser emporter par les territoires, puiser l'inspiration auprès de ces artisans, respectueux et fins connaisseurs du produit. Entretenir cette histoire d'amour entre l'homme et la nature. Composer et échanger. Une recette n'est qu'un alibi, le produit est la réelle substance avec pour ultime souvenir intime, le goût.

Je cuisine avec humanité.»

FRÉDÉRIC VARDON



Le 39^V se dévoile. Au cœur du triangle d'or, au 6^{ème} étage d'un immeuble haussmannien, Le 39^V est un havre de paix surplombant les toits parisiens de l'avenue George V. C'est un écrin naturel qui naquit un beau jour de septembre 2010, et qui poursuit aujourd'hui son histoire.

Quelques mois d'embellissements plus tard, le voilà entièrement repensé et décoré par le designer Raphaël Navot, sans jamais perdre de vue son identité culinaire, son héritage et ses valeurs. C'est un lieu aussi chaleureux que bienveillant autour d'une cuisine précise, respectueuse de la nature et des hommes. Solidement ancrée dans la grande tradition française, et bousculée par des assaisonnements vifs, la cuisine de Frédéric Vardon se nourrit des meilleurs produits sélectionnés lors de ses nombreux voyages au cœur des territoires, aux côtés des meilleurs artisans.

La cuisine au cœur de la maison

Plus qu'un restaurant,
c'est un lieu de vie à taille humaine,
nichée sur les toits de Paris
est un lieu de vie atypique, gourmand,
confortable et bienveillant.

Frédéric Vardon a pris soin de placer ses hôtes au premier plan pour que chacun se sente accueilli et attendu en toute simplicité. Un nouvel art de recevoir...
« Je revendique une approche d'aubergiste, de générosité et de simplicité, où le contact humain prédomine ».

La cuisine de Frédéric Vardon vient du cœur. Authentique, sincère, durable et réalisée dans le respect des traditions culinaires françaises, elle est gourmande en toute simplicité. Le chef engagé se mobilise pour le bien-être de ses convives et de ses complices.

Priorité absolue : le goût ! Le chef, qui s'enthousiasme de ce que la nature a de meilleur, met en avant toute sa diversité et fait la part belle aux produits du moment.

Ainsi, tourteau de Boulogne-sur-Mer ; Truite de Crisenon fumée par nos soins, kimchi, raifort... Tradition et évolution animent la carte à l'instar du fameux Macaroni de la maison Blin, Beaufort et truffe ; Poissons de pêche durable et sauvage en direct des criées ; sans oublier le classique bœuf de race, pommes Dauphine, sauce aux poivres... Côté douceurs, avec le moins possible d'ajout de saccharose, c'est une promenade gourmande : soufflé chocolat aux piments d'Espelette, véritable succès du 39V ; Piores, praliné de riz noir ou Le 26 Chantilly. Les fromages sélectionnés et élevés sont proposés par Bernard Antony et Marie-Anne Cantin, sans omettre, en saison, les chèvres de monsieur R.Pellegrini... et quelques pépites normandes ramenées par le chef en direct !

La plupart des entrées se déclinent en petit modèle ou dans un format hors d'œuvre de dégustation. Tous les mardis, un menu déjeuner est proposé selon les retours du marché, et pour les plus petites envies, des compositions froides dans l'esprit de grandes salades peuvent être suggérées



Sans oublier les surprises, les trésors de nos régions dans la catégorie «Hors carte» : Côte de bœuf maturée ; la chasse de plumes et de poils selon les arrivages ; un très beau king crabe de casier à partager, un loup pour 3 à 4 convives simplement rôti à la broche....

«Engagé et investi pour une cuisine responsable, je mets un point d'honneur à cuisiner en fonction de ce que la nature produit, au meilleur de sa maturité. Il est grand temps de penser global et de respecter la biodiversité. Des modes de production aux approvisionnements, jusqu'à la gestion des déchets, initiés depuis de nombreuses années, je m'engage au 39V dans une démarche durable. C'est ma responsabilité de cuisinier».



La quête des meilleurs produits respecte une démarche éthique à travers la maîtrise des circuits courts et la vérification des origines. Une attention toute particulière est apportée à la compréhension du lien entre environnement et production avec un focus sur l'attention du bien-être animal de la naissance à leur fin de vie. Aux fourneaux du 39V, on pratique une cuisine engagée et respectueuse, pour que plaisir rime avec durabilité et santé.



Le restaurant

Un lieu unique

Le 39^v a été décoré et mis en scène par le designer Raphaël Navot. Suspendu dans les airs, en apesanteur, le restaurant exhale une agréable impression d'harmonie. Dès l'arrivée, la porte coulissante s'ouvre et les convives sont immédiatement plongés dans un écrin intimiste autour de deux boudoirs confortables aux formes harmonieuses. Puis, nous sommes invités à emprunter le passage presque secret, pour gagner l'ascenseur privé, cintré de bois, et atteindre en douceur les toits de Paris, au 6^{ème} étage. Les grandes baies vitrées qui s'offrent alors à nous, inondent les lieux de lumière naturelle. Le sol de granit Zimbabwe flammé s'efface devant le parquet en bois debout de chez Oscar Ono, taillé tels les billots de boucher dans la tranche, laissant se dresser fièrement l'extraordinaire bar surmonté d'une voûte texturée capitonnée.

Lui faisant face, les tables hautes en pierre de Taj Mahal sont installées face à l'incroyable terrasse sous le ciel parisien. À quelques pas de là, le regard est attiré par la toujours impressionnante cave à vin vitrée abritant plus de 2 000 bouteilles. Les 3 marches franchies, la salle à manger principale en arc de cercle s'offre à nous, telle une « arène culinaire » aux murs semi-sphériques où se dessinent 4 espaces de convivialité.



Dans les tons clairs, ce lieu de vie est un joyau architectural et dévoile son décor : les tables en chêne massif réalisées par la Maison Lefrançois, les chaises et les fauteuils signés Walter Knoll, les banquettes sur-mesure, aux formes généreuses et intimistes, habillées par la Maison Gohard, adossées aux murs texturés bleu-grisés et posées sur le sol en bois debout. Les ailes aériennes suspendues recouvrant le plafond tombent de part et d'autre pour former un velouté délicat. Chaque élément concourt à une harmonie parfaite et légère. Tout l'espace fait la part belle aux matériaux nobles et aux formes organiques, le bois principalement, mais aussi la soie, le velours ou les matières transparentes. Les textiles réalisés sur-mesure sont d'un raffinement extrême. Qu'ils proviennent de chez Rubelli ou qu'ils aient été tissés par l'artiste Pietro Seminelli, ils engagent un dialogue naturel. Véritables vitraux, les pliages des tissages filtrent les lumières fortes en les tamisant. Fait main, en plus d'apporter de l'élégance, ils offrent davantage de confort acoustique. L'arène et sa vue plongeante sur la cuisine, embrasse le ciel et devient un lieu confidentiel où la grandeur de l'artisanat et du savoir-faire français excelle.



« C'est la forme du restaurant tout d'abord qui m'a donné l'impulsion. Cette forme ronde, tel un ovni flottant... Naturellement, les idées se sont bousculées pour que finalement une ambiance futuriste s'impose. J'ai voulu créer un monde intemporel, très organique et minéral, comme il n'en existe nulle part ailleurs, un endroit surprenant et intrigant, où l'on se sent vivant, apaisé et choyé », précise Raphaël Navot.

Tout le sur-mesure et la minutie du savoir-faire français sont baignés par la lumière du jour, un sentiment de chaleur dominant à travers des tonalités chromatiques chaudes et légères. Les formes arrondies équilibrent harmonieusement l'espace pour que chacun se sente hors du temps, comme bercé par une sérénité déconcertante.

Les arts de la table

Raffinés, les arts de la table sont au diapason des lieux et de la cuisine du chef, élégante et gourmande. Chaque pièce a été sélectionnée et conçue spécialement pour le 39^e. Les artisans les plus renommés ont été choisis avec soin pour contribuer à l'harmonie des tables en bois massif. Quant à la vaisselle, aussi délicate que raffinée, en céramique, en verre ou en bois, elle est hétéroclite mais assume son panache résolument éclatant.

Assiettes haute-couture créées par les Demoiselles d'Anjou, odes à la nature, ou assiettes en céramiques dessinées par Hortense Montarnal, aux formes plus organiques, douces et harmonieuses, toutes laissent une grande liberté de création au chef.

Les verres à pied élancés en cristal de chez Sydonios, soulignent la justesse des vins recommandés en accord avec les mets. La coutellerie a été argentée par EBH à Nice, les couteaux à steak viennent de chez Philippe Chambriard, et la porcelaine est une création de la Maison Fragile. Sans ostentation, le service associe charme et discrétion.



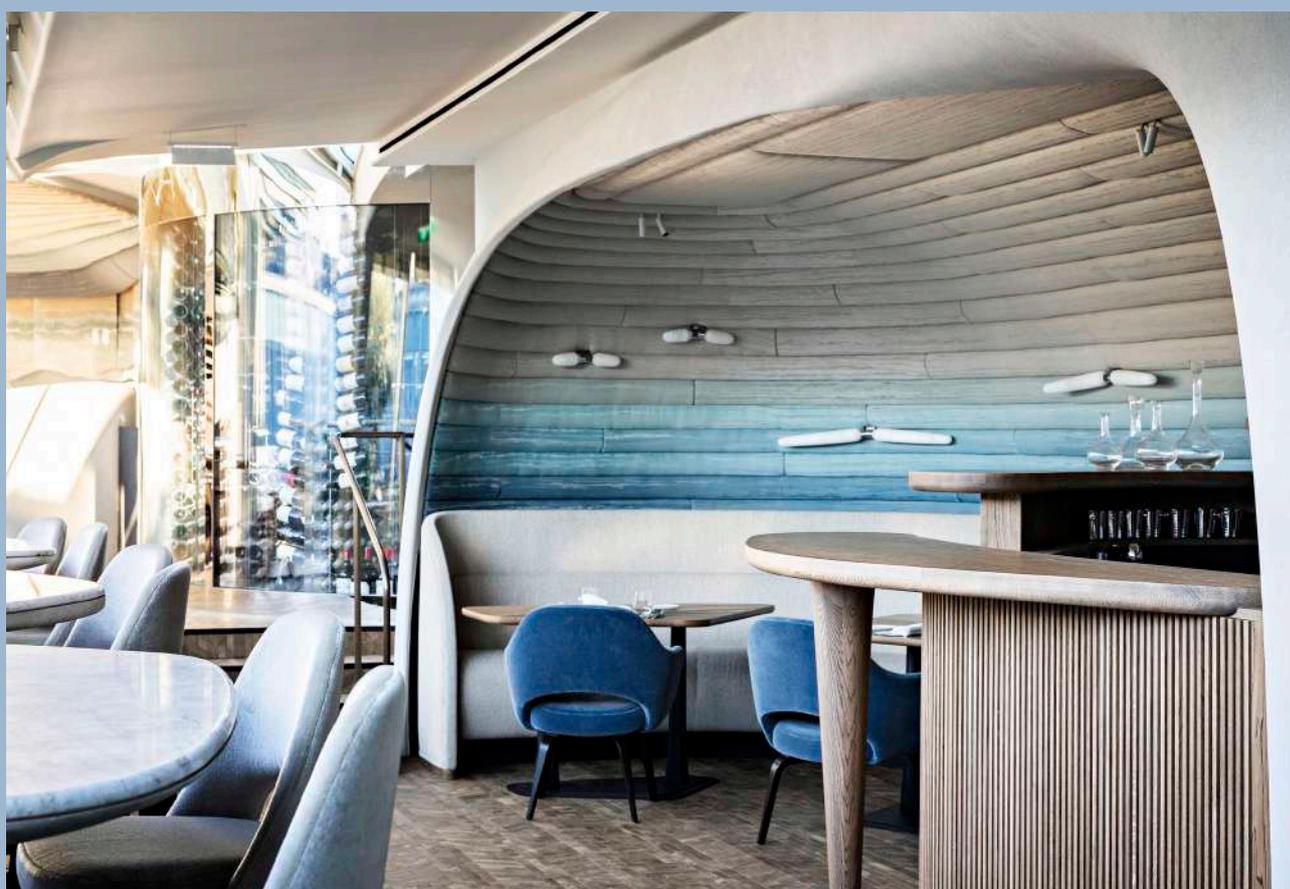
Le bar

Dès l'arrivée au 39^v, le bar s'impose comme une pièce maîtresse des lieux.

Délicatement enrobé d'une voûte texturée, vêtu de bois, il est le lieu idéal pour se détendre et se laisser bercer par les inspirations du moment.

La carte est la parfaite synthèse des envies les plus gourmandes aux plus exotiques. La vaste sélection de cocktails maison se décline aussi bien autour de l'interprétation des plus grands classiques qu'au travers de créations sur-mesure de notre mixologue. Un cocktail pour toutes les envies. Un jus de cranberry infusé, un cocktail pomme-concombre ou le Floréal à base de Martini et tonic, mélangés à des fleurs de pensées et des oranges déshydratées. Pour les plus corsés, on retrouve par exemple l'Alchimiste, à base de citron confit et de tequila. Pour ces compositions originales, les produits naturels sont plébiscités, autour

de jus de fruits et de légumes maison, réalisés minute, ou des produits sans sucre ajouté, de chez Patrick Font. Quant aux sodas et tonics, ils sont 100% naturels, en provenance directe de la Maison London Essence, célèbre distillateur londonien. Un large choix de bières et de spiritueux complète l'offre du bar.



Le jardin suspendu

Les 47 places assises du restaurant s'ouvrent naturellement, grâce à d'immenses baies vitrées coulissantes, sur un sublime jardin suspendu sur les toits de Paris.

Dessiné telle la proue d'un navire
avec, en son sommet, un olivier
centenaire flottant, il reflète la beauté
de la nature et des éléments.

Réalisé en bois de teck et décoré dans des tons beige clair, doté d'une grande banquette, son décor est époustouflant de raffinement. A l'abri de l'excitation parisienne, ce jardin unique, paisible et confortable, offre la possibilité de déguster les fines bulles d'un grand cru de Champagne, un cocktail tout en couleurs, un café qu'il soit expresso ou à dépression, avec une vue panoramique sur les cuisines et le bar. Le chef Frédéric Vardon y a également conservé son jardin de curé avec herbes variées, plantes aromatiques et quelques agrumes.



La table du chef

Convoitée, désirée, privée, elle jouxte les cuisines. Depuis son emplacement unique, on peut admirer de plus près, à travers un hublot avec ou sans tain, le ballet envoûtant des cuisiniers. Elle est privatisable et peut accueillir jusqu'à 8 personnes pour une expérience humaine exclusive et sur-mesure. Aussi bien pour les curieux que pour les gourmets, c'est avant tout une table de bonne humeur et de partage favorisant les échanges et reflétant parfaitement l'esprit du 39^v. En chêne massif, elle a été entièrement façonnée à la main par les artisans de la Maison Lefrançois, chef d'oeuvre d'un savoir-faire français ancestral et méticuleux.

« Je souhaite que ma table
soit le lieu de toutes les nourritures,
faites d'amour et de bons produits,
fruits d'échanges et de partage. »



La famille

Le chef

Frédéric Vardon est né à Flers de parents charcutiers-traiteurs. Enfant, il monte dans la fourgonnette de son père, le mercredi matin aux aurores, pour aller aux anciennes halles de Paris ou à Rungis. Toutes les vacances, il les passe aux champs, entre Vire et Tinchebray, chez des grands-parents agriculteurs, où l'on va chercher l'eau au puits. Son palais se forge, son goût de l'effort aussi.

« Respecter le produit et ceux qui le font, ce n'est pas un slogan, c'est une éducation. Très tôt, j'ai voulu faire quelque chose de bien pour nourrir les hommes », confie-t-il.

Ni charcutier ni paysan, il sera cuisinier, sans jamais oublier d'où il vient. Après une formation chez Jean-Pierre Morot-Gaudry puis Alain Dutournier, à Paris, il rejoint Alain Chapel à Mionnay.



«C'était un maître, le meilleur de tous, avant-gardiste sans concession, se souvient-il. Il avait surtout une grande humilité face à la nature. Il se souciait davantage de la qualité de la volaille qu'il mettait avec précaution dans une cocotte, et du bien-être de son éleveur, que de savoir s'il avait de l'essence dans sa voiture.»

Une expérience décisive avant de rejoindre Alain Ducasse, pour un long compagnonnage et un lien inaltérable. «Alain Ducasse reste fondamentalement un homme de la terre avec une mémoire du goût et une curiosité incroyable.» Aux côtés de ce pionnier de la Naturalité, Frédéric Vardon est le globe-trotteur de toutes les aventures à travers le monde – De Paris à Londres en passant par Tokyo, Hong Kong, Carthage... – pendant plus de 14 ans, et ouvre notamment les Spoon en affinant son art culinaire entre solides bases de cuisine française et venue d'ailleurs. De ces années passées auprès des trois Alain, il a tiré son identité.

«Ma priorité, c'est un accord parfait entre la nature et les hommes» précise-t-il.

Il sélectionne méticuleusement tous les producteurs et éleveurs pour leur qualité mais aussi pour leur attachement aux territoires. «Je n'ai pas de fournisseurs, je n'ai que des complices du beau pour cuisiner le bon», aime-t-il à dire.



Les complices

«Ils sont ma priorité et la proximité que j'ai créée avec eux me permet de mieux respecter et comprendre les produits et, ainsi, de mieux maîtriser la cuisine. Sans eux, rien n'est possible.»

Lorsque le chef n'est pas en cuisine, c'est qu'il sillonne la France pour se rendre chez les éleveurs, maraîchers ou vigneron. Frédéric Vardon est un dénicheur de produits. Sans cesse en quête de pépites ou de nouveautés, la nature est son terrain de jeu, jusqu'aux plus folles rencontres. Il a noué des liens forts avec des artisans passionnés qui cultivent ou façonnent le meilleur des territoires français. Sa loyauté est sans faille, il reste fidèle à ses engagements et à sa philosophie. Ainsi, le chef, dernier maillon de la chaîne, sublime leur travail passionné.

L'équipe

« Je me souviendrai toujours d'Alain Chapel au passe à Mionnay, me disant : « Tu vois ? C'est une très belle volaille de Bresse, de très bonnes pommes de terre, mais si tu n'as personne pour le raconter, si tu n'as pas un joli plat, ce n'est jamais qu'un poulet avec des patates. » Tout est affaire de femmes et d'hommes réunis pour œuvrer avec humilité, dynamisme et bienveillance, dans le seul but que les parenthèses culinaires des convives s'inscrivent dans un souvenir intime et immuable.

Certains sont là depuis des années, d'autres viennent de rejoindre la tribu. Toutes et tous sont unis et engagés engagés pour faire vivre l'art de vivre.

« Un restaurant, n'est pas qu'une entreprise, c'est avant tout une famille ».



La cave

«La vigne doit être choyée, le vin qu'on en tire doit être respecté. Il est le miroir de la patience et du labeur accompli. En toute liberté, la carte des vins du 39V présente une sélection à la fois précise et riche dans sa diversité».

Passionné par le monde viticole, Frédéric Vardon a élaboré avec son chef sommelier, une carte qui rend grâce à la terre et au talent des vigneronnes et des vignerons. Elle combine habilement les vins de jeunes domaines au style singulier avec ceux de maisons de renom fortes de leurs crus classés sur les plus beaux terroirs de France. La cave met ainsi en valeur plus de 200 références, pour la plupart en biodynamie ou en agriculture raisonnée. Derrière chaque référence se cache une histoire de passion. La sélection de vins au verre est aussi particulièrement soignée et inspirée, de la bouteille la plus modeste, jusqu'aux grands crus. Grâce à l'utilisation du système Coravin™®, les amateurs pourront déguster une sélection de grands vins pour combler leur soif de découverte ou profiter des plus belles bouteilles de la cave. Visible par tous les convives, la cave à vin en demi-cylindre est totalement vitrée, en verre extra blanc triple épaisseur. Un trésor pour les yeux et les papilles. Les bouteilles, sélectionnées depuis plus de dix ans, mises en lumière par une fibre optique blanche, sont suspendues légèrement de biais par leur goulot. Ainsi tenues, elles s'exposent en suspension au cœur d'un écrin transparent. Trois températures idéales sont appliquées : une pour les vins rouges, une autre pour les vins blancs, et la troisième pour le champagne, servi à la carafe pour plus de fluidité.



Les vins au féminin...

Au 39^v, la parité est respectée, les femmes jouent un rôle essentiel, notamment grâce à deux associations avec lesquelles le restaurant collabore depuis des années : «La Transmission – Femmes en Champagne» et «Femmes et Vins de Bourgogne». Elles mettent en lumière l'engagement féminin via leurs métiers et leurs histoires.

QUELQUES DOMAINES VITICOLES REJOIGNENT L'AVENTURE DU 39V

Yann Durieux, **Domaine Recrue des Sens** –
 Estelle Prunier, **Domaine Michel Prunier & Fille** –
 Patrick Charlin, **Domaine Patrick Charlin** –
Domaine Pirouette – Cécilia Diaz et Guillermo Campos, **Domaine de la Mariota** –
 Didier Fornerol, **Domaine Didier Fornerol** –
 Famille Sergi, **Domaine du Clos Saint Vincent** –
Domaine Gilles Berlioz – **Château Les Croisille** –
Domaine Laura David – **Champagne Pascal Doquet** –
Domaine Laurent Habrard – **Domaine des Baumard** –
Domaine des 4 vents.



Un peu de culture

C'est au 39 de l'avenue George V, à cette adresse prestigieuse et au 6ème et dernier étage, que le restaurant le39V est perché. Son entrée se fait en toute discrétion au 17, rue Quentin Bauchart, donnant sur une cour intérieure privative. Ce fut le siège historique français de la Croix Rouge, le premier réseau humanitaire international fondé en 1864 par Henry Dunant. Dès son acquisition, le bâtiment a fait l'objet d'une réflexion approfondie pour devenir une référence unique et technologique dans le paysage parisien. Ainsi, pour préserver l'avenue de tout désagrément inhérent au déroulement du chantier, l'immeuble a reçu un habillage original, reprenant les façades en cours de ravalement sous un prisme inspiré des montres molles de Dali et des créations de l'architecte catalan Gaudí. Cette installation de l'artiste plasticien Pierre Delavie, mise en scène par l'agence Athem, est reconnue comme une véritable œuvre urbaine suscitant l'intérêt du plus grand nombre, sans rompre l'harmonie architecturale environnante. Une partie de cette dernière a été vendue aux enchères au profit de l'opération pièces jaunes de Bernadette Chirac le 21 Janvier 2009.



Adresse

39, avenue George V, 75008 Paris

Entrée

17, rue Quentin Bauchart, 75008 Paris
Sous le porche à gauche

Accès

Parking Indigo George V
Métro : Ligne 1 : George V /
Ligne 9 : Alma-Marceau

Réservation par email

restaurant@le39v.com

Réservation par téléphone

+33 (0)1 56 62 39 05

www.le39v.com



Ouvert du lundi au vendredi
au déjeuner et au dîner.
De 12h15 à 14h
Et de 19H30 à 22h

Menu déjeuner

Entrée - plat
ou plat - dessert : 49,5€

Entrée - plat - dessert : 59,5€

Menu dégustation

Menu Découverte en 4 mets - 95 €

Selon le marché et la générosité
de la nature

Menu Signature

En 6 mets - 145€

Accord vins :

Les 5 verres - 70€

Les 7 verres - 95€

