

WANA

REVUE DE PRESSE

PAR CLARA RP



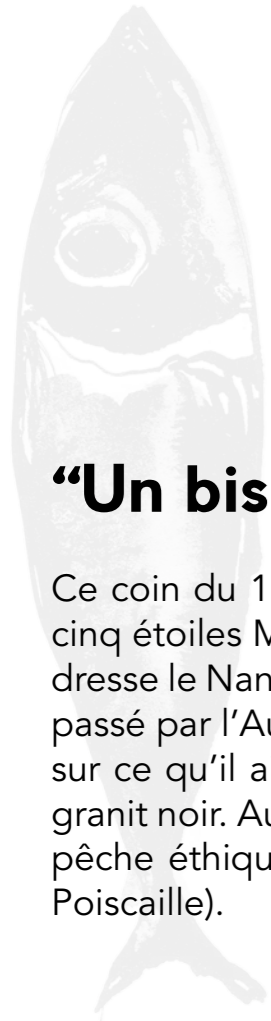


**“Un peu de sud dans votre assiette,
c’est ce que propose le restaurant À
l’Ombre situé dans le 11eme
arrondissement de Paris.”**



O U •
O L A
L A •

NANA



“Un bistrot marin ultra looké”

Ce coin du 11ème deviendrait-il le nouveau 10ème ? A deux pas de l'hôtel cinq étoiles Maison Bréguet et du concept store écolo Welcome Bio Bazar, se dresse le Nana. Et s'il existait auparavant, avec le même chef, Vincent Jouyaux, passé par l'Australie et la Nouvelle Zélande, ce-dernier a choisi d'axer la carte sur ce qu'il aime : la mer et le Japon. Ici, le poisson se mange accoudée au granit noir. Au comptoir ou à une table, on goûte à des assiettes iodées, d'une pêche éthique aux références impeccables (Tom Saveurs, Terroir d'Avenir et Poiscaille).

marie claire Maison

☰ marie claire
Maison

JE M'ABONNE    

Par Bérangère PERROCHEAU | Publié le 31/03/2018 à 10:00



 Partager  Épingler  

Ce coin du 11ème deviendrait-il le nouveau 10ème ? A deux pas de l'hôtel cinq étoiles Maison Bréguet et du concept store écolo **Welcome Bio Bazar**, se dresse le Nana. Et s'il existait auparavant, avec le même chef, Vincent Jouyaux, passé par l'Australie et la Nouvelle Zélande, ce-dernier a choisi



“Nana, fish bar & bistrot / Paris 11è”

C'est une nouvelle histoire ou presque pour le bistrot NANA rue Bréguet. Repris par Anaïs et Nicolas en décembre, ils ont décidé de faire perdurer son histoire en gardant son nom. A la carte, des suggestions bistrotières qui font la part belle au poisson. Ici, les poissons sont uniquement issus de la pêche durable et française, dénichés grâce à Poiscaille, Tom Saveurs et Terroirs d'Avenir. On le sent dès la première bouchée, peu de choses sont ici par hasard, chaque assiette raconte une histoire douce et pleine de rebondissements...

PARISIANAVORES

VOYAGES (IM)MOBILES

FOOD KIDS TRAVEL WEEK-ENDS BALADES À PARIS LIFESTYLE 🔍

C'est une nouvelle histoire ou presque pour le bistrot NANA rue Bréguet. Repris par Anaïs et Nicolas en décembre, ils ont décidé de faire perdurer son histoire en gardant son nom. A la carte, des suggestions bistrotières qui font la part belle au poisson. Ici, les poissons sont uniquement issus de la pêche durable et française, dénichés grâce à Poiscaille, Tom Saveurs et Terroirs d'Avenir. On le sent dès la première bouchée, peu de choses sont ici par hasard, chaque assiette raconte une histoire douce et pleine de rebondissements.



A

808
DU 26 MARS AU 1^{ER} AVRIL 2018
anousparis.fr

A NOUS PARIS



Le phénomène rock
que les Anglo-Saxons nous envient
THE LIMIÑANAS

© Mathieu Zazzo

A NOUS PARIS

édito

03

Drôles d'oiseaux

De la même manière qu'on s'échappera peut-être ce week-end pour attraper quelque poule en chocolat, il y a presque 50 ans, nos compatriotes se battaient eux aussi au sujet d'oiseaux aux formes pas davantage réalistes. Celui qui les avait imaginés n'était pourtant en rien un pâtissier. Plutôt un simple rêveur, qui, en dépit d'une très sérieuse formation commerciale, n'en demeurerait pas moins avant toute chose un amoureux de peinture et de littérature (avant-gardistes, s'entend) doublé d'un féru de comics. Ce monsieur-là, moustachu, doté de grosses lunettes de vue et cravaté, comme sa fonction dans une grande agence de publicité l'exigeait alors, n'avait ainsi cessé de trouver le moyen de faire diffuser à la télévision – média alors balbutiant – une pastille animée et iconoclaste qui distillerait quelque chose d'un peu décalé et de génialement vain. Piochant dans sa culture globale des ingrédients picturaux chez Paul Klee ou Saul Steinberg autant que de l'absurde du

côté des *Peanuts* et de *Pim Pam Poom*, ce visionnaire finit par inventer des "volatiles improbables du genre échassier", en sus pourvus de dents et qui aboyaient quand ils n'étaient pas contents. Mieux, il réussit à vendre le récit de leurs aventures bizarres – une sombre histoire de possible annexion de la Terre qui se gagnerait à force de pomper – à la très stricte et unique chaîne de TV d'alors, l'ORTF. Le tout pour un programme récurrent en prime-time ; terme qui n'existait bien évidemment pas en ces temps. Contée de manière complètement louloque par le grand comédien Claude Piéplu, l'épopée de ces animaux (en vérité très bêtes) qui pompaient, vint très vite à bout de la patience des téléspectateurs les plus raisonnables de l'époque, tandis que les autres respiraient cette nouveauté comme une bouffée d'air frais. S'ensuivit une véritable "querelle des anciens et des modernes" en mode xx^e siècle, dont on dit encore qu'elle ne fut pas pour rien dans le grondement qui allait

bientôt mener aux événements de Mai 68. Un pan d'histoire définitivement complètement fou, sur lequel, bien sûr, nous serons amenés à revenir dans un prochain épisode...

Les Shadoks de Jacques Rouxel, par Thierry Dejean, éditions Hoëbeke, 224 pages, 25 €, sorti le 8 mars.



Carine Chenaux
Rédactrice
en chef
@CarineChenaux



1



2

1_
Chez Nana
(lire p. 12-14
Quartier
Bréguet)
© Nana

2_
Film *Blue*
(lire p. 19 et
p. 28)
© Helen Sampson -
Disney 2018

Rue Bréguet, un nouveau 10^e ?

Textes : Alexis Chenu

L'ouverture du campus ultra-moderne de Publicis Media, communiquant sur la rue du Chemin Vert et la rue Bréguet de l'autre, a généré un véritable renouveau dans ce coin du 11^e arrondissement. Des jeunes start-ups, à l'image de La Cuberie et de ses petits cubes à personnaliser, aux magasins bio, cantines végétariennes et autres nouveaux bistrot, le quartier a changé de peau.



Le restaurant de Maison Bréguet, le luxe tranquille © Christophe Bielsa

En deux ans, la rue Bréguet, à l'abri du tumulte de la Bastille, s'est métamorphosée. Dernier développement en date, l'ouverture d'un cinq étoiles, encore impensable il y a quelques années, devrait sonner la hausse générale de l'immobilier.

Maison Bréguet Hôtel, bar et piscine

Premier cinq étoiles à proximité de Bastille, cette Maison Bréguet montée par deux cadors de l'immobilier parisien, faisait craindre l'embourgeoisement du Paris encore populaire. Cinq étoiles relaxé, l'hôtel très parisien imaginé par Juan Alvarez (agence Sagrada à Londres), décontracte sa catégorie avec ses culottes signées Henriette H. en

vente à l'entrée, le restaurateur à succès David Lanher (le Bon Saint-Pourçain, Racines qui vient d'être repris par le chef Simone Tondo et son équivalent à New York) s'occupant, lui, du resto. Malgré un service encore un peu maladroit, le menu, qui ne déçoit pas, aligne entrées à la betterave et plats généreux à tendance bistrannique, la dînette se prenant sur banquettes fleuries et face aux cuisines. Bonus de la maison, le bar pour patienter propose au choix les recettes de cocktails de maître De Soto (un cocktail à la betterave encore et à l'aquavit), la partie chambres réservant, elle, le meilleur logis pour la nuit. Un style pur, masculin, design mais pas trop graphique, pratique (enfin la télécommande dont on comprend les boutons), et à l'heure qu'on veut : une piscine secrète au sous-sol où brasser et s'acoquiner gentiment, sauna et hammam en complément.

8, rue Bréguet. www.maisonbreguet.com/fr

Restaurant du lundi au dimanche sur réservation au 01 43 38 04 31.

Ten Belles Bread

Du pain et du café

Révélés rue de la Grange-aux-Belles avec leur premier café Ten Belles, Alice Quillet et Anselme Blaynay répliquaient en 2016 rue Bréguet avec leur version Bread, une boulangerie et cantine au décor aseptisé (sorte d'usine à pains intégrée à l'immeuble Publicis) manquant d'âme et de sourire au service... Point positif : l'offre. Des brioches buns aux allures de mini-burger au bacon et pickles, sandwichs toastés (gorgonzola, poire, tomates et épinards en must) jusqu'aux pains bio au levain ou seigle et la focaccia, tout est bon ici. Pour en profiter, squatter la terrasse dès le petit déjeuner, avaler tartines, scones, granola et le meilleur : le banana bread. Revenir au déjeuner ou à la pause goûter, Ten Belles sachant préparer les bons cafés et le Chaï Latte, et se goinfrer des choux maison, du riz au lait, d'un cake citron ou carrot cake. Le menu change tous les jours, tant mieux...



La pause gourmande sucrée ou salée © Ten Belles

17-19, rue Bréguet. Du lundi au vendredi de 8 h 30 à 19 h, le week-end de 9 h à 17 h 30.

Nana

Fishbar et bistrot

Voisine de la Maison Bréguet, Nana vient d'ouvrir. En patrons expérimentés, Anaïs Wachenheim, ancienne directrice de l'Hôtel Amour et gérante du Floréal, et son amoureux Nicolas Bellini (ex-responsable de La Chacha, Justine) redonnent un décor et une ambiance de coquet bistrot à l'endroit, troquant avec joie l'ampoule suspendue contre des lustres en bois et fils vintage, le reste mariant le marbre au bois, un bleu de bleu appelant à la mer et au poisson, la touche végétale branchée en plus. Pour

A NOUS PARIS

moins de 30 €, on suit au déjeuner un menu à deux choix pour l'entrée, le plat et le dessert. Seul ingrédient conservé du restaurant d'avant, Vincent Jouyaux qui source ses poissons chez les meilleurs (Terroir d'Avenir, Poisaille), respecte les saisons et la fraîcheur (sauter sur le tartare de thon, betterave rouge au ponzu) et s'amuse des accords terre-mer avec quelques jolis coups (le lieu noir à la purée de courge et saucisse épicée) jusqu'à jouer sa vie sur un onglet de veau au tarama d'oursin bien malin. L'ambiance est bonne, le service bien rodé, les horaires souples (du petit déj' au dîner), l'addition ne ruine pas la clientèle – des gens de la mode, créa et attachés de presse du quartier ce jour-là –, et en cas de beau temps, une terrasse trouve sa place. Le chef change son menu tous les jours, le meilleur argument pour recommencer...

10, rue Bréguet. Tél. 01 43 38 27 19.

Du lundi au vendredi de 9 h à 2 h et le samedi soir, uniquement sur réservation.



Nana fait la part belle à la mer. © Nana

Nana, c'est un fish bar parisien tenu par un couple depuis janvier 2018 : Anaïs Wachenheim et Nicolas Bellini.

Le concept de cette adresse située dans le 11^e arrondissement de Paris : un fish bar où l'on trouve que des produits de qualité, frais et de saison cuisinés avec soin par le chef Vincent Jouyaux.

Parce que les deux propriétaires, Anaïs Wachenheim et Nicolas Bellini, sont dans une démarche éco-responsable, ils ne travaillent qu'avec des pêcheurs et s'efforcent de privilégier au maximum les circuits courts (les viandes proviennent du boucher Tristan Seguin, les légumes sont sélectionnés sur le marché Richard Lenoir tous les jeudis matin...).

Ce nouveau restaurant parisien -avec terrasse s'il vous plait- est donc parfait pour les amoureux de produits et de fruits de mer.

Vivre PARIS

TABLES INSOLITES
STREET FOOD
BARS À COCKTAILS
ÉPICERIES FINES
BRUNCH

TERRASSES CACHÉS
BARS À VINS
CANTINES VEGGIES
COFFEE SHOPS
KIDS FRIENDLY

HORS SÉRIE

Nos 3000

URES
SSES
ennes

LES NEWS PARIS EN PHOTOS LE MAGAZINE LE SHOP PARIS

Accueil > Food > NANA : le fish bar parisien

Food

NANA : le fish bar parisien
19 mars 2018

Partager sur Facebook Tweeter sur twitter G+ P

Nana, c'est un fish bar parisien tenu par un couple depuis janvier 2018 : Anaïs Wachenheim et Nicolas Bellini.

NANA : le fish bar parisien VIVRE PARIS

PLUS DE VIDÉOS

ABONNEZ-VOUS AU MAGAZINE

Suivez nous sur Instagram

vivreparis
Vivre Paris, le magazine lifestyle consacré à Paris

“Nana bistrot”

vC'est pas l'homme qui prend la mer, c'est la mer qui prend Paris. Face à un tsunami de nouveaux restos de poisson, tu ne sais peut-être plus ce qui relève d'une pêche miraculeuse. Nana, frétilant fish bar, ne te régale que de frais de chez frais. Accoudés au comptoir en granit noir, on se laisse submerger par une vague d'assiettes iodées.

Quand la viande est de la partie, c'est toujours pour un accord subtil, comme avec le foie gras au thon fumé ou dans les renversantes St Jacques de St Malo pastrami qu'accompagnent des artichauts violets. Le mieux c'est qu'à la fin de cette échappée, les desserts de haute volée - coucou le gâteau aux amandes et nougatine de sarrasin - nous ramènent en douceur sur le rivage.

Au déj', entrée plat ou plat dessert : 23€

DOJO

DOJO

NaNa Bistrot

10, rue Bréguet

Fish bar **OUVERT**

€€€€ · BRÉGUET-SABIN

AJOUTER À UNE LISTE

DOJO LA NOTE DOJO 8/10

C'est pas l'homme qui prend la mer, c'est la mer qui prend Paris. Face à un

“Nana bistrot, un efficace fish bar”

Dans une déco contemporaine comme on les aime (table en granit, plantes en cascade, lumière tamisée), cette adresse ouverte en décembre cuisine le poisson de façon éco-responsable, en lien direct avec des pêcheurs. Même chose pour le vin, où pour éviter de gaspiller, seuls deux options sont proposées au verre (on valide l'idée !). Dans les assiettes iodées imaginées par le chef Vincent Jouyau, et qui changent tous les jours : des produits de la mer forcément (poulpe croustillant, bonite artichauts/miso, Saint-Jacques champignon/ricotta), mais aussi de subtiles associations terre et mer (cochon rôti & coques, foie gras au thon fumé, entrecôte de veau aux huîtres...).

Vous serez forcément surpris ! Comptez autour de 25 euros le plat, et 6/9 euros pour les entrées et desserts. Nana bistrot - 10 rue Bréguet Paris, 11e.

GRAZIA

GRAZIA

MODE BEAUTÉ NEWS ET SOCIÉTÉ CULTURE PEOPLE LIFESTYLE **FOOD** HOMMES SOLDES E-SHOP MY SECRET DESSERT SWIPEZ À CALVI

Accueil > Food > Restaurants

3 nouveaux restaurants à tester à Paris au mois d'avril

Partagez sur Facebook    



“Nana, fishbar”

Repris en janvier par un couple charmant, Nana est un fish bar à la déco qui fait mouche, avec de la végétation à gogo et des suspensions de Julie Lansom complètement canons ! Sa carte réduite évolue chaque jour en fonction des arrivages et ce midi-là on a eu envie de tout goûter. En entrée, la soupe de topinambour et shiitake était crémeuse à souhait, tandis que les poireaux gourmands nous ont régalé comme jamais. Du côté des plats, un poisson – du lieu noir avec des épinards et une sauce miso en l’occurrence, est toujours proposé accompagné d’une option terre/mer comme cette saucisse étonnante très instagrammable, concoctée avec des coques et des carottes. Pour le dessert,

GLAMOUR

GLAMOUR

G



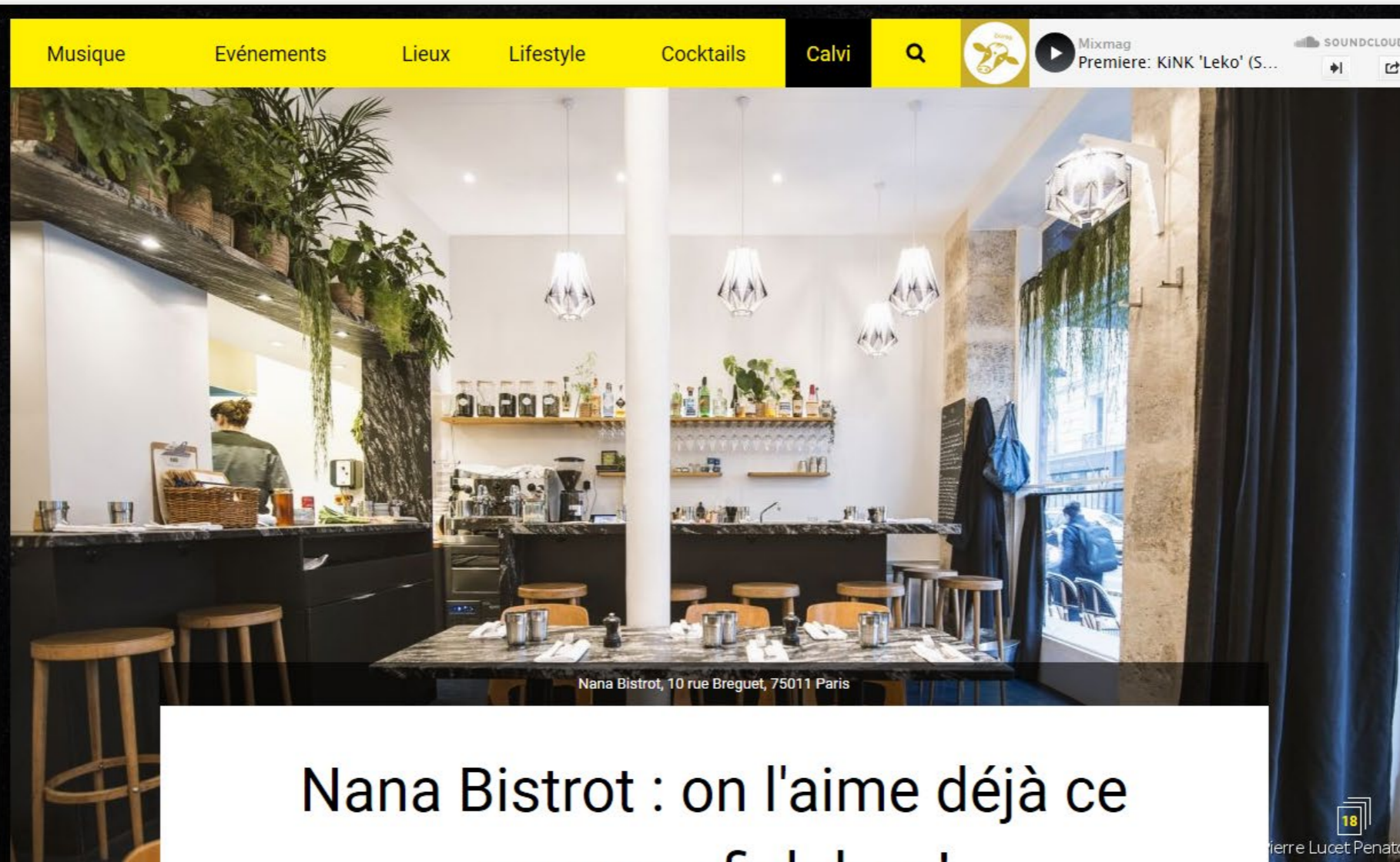
ANA

“ Nana Bistrot : on l’aime déjà ce nouveau fish bar ! ”

Plats iodés et cocktails maison : voici la recette du nouveau Nana Bistrot, un nouveau bar/bistrot marin qui nous plaît déjà !

Contrairement à ce que son nom pourrait laisser penser, ce Nana Bistrot n’est pas une affaire de filles mais celui d’un couple : Anaïs Wachenheim (Hôtel Amour) et Nicolas Bellini (Le Chacha, Justine, Le Floréal). Ces derniers ont, en janvier dernier, racheté le local d’une certaine Nathaly Lanniello (d’où le «Nana») pour le transformer en un véritable fish bar. Pour ça, ils ont gardé le Chef Vincent Jouyaux afin qu’il leur concocte quotidiennement un menu en fonction de la pêche du jour. Seiche de Saint-Jean-de-Luz aux poireaux et à la crème de citron, Saint-Jacques de Dieppe aux champignons, à la ricotta fumée et aux blettes, moules de Batz-sur-Mer au ponzu et mirin...

On vient surtout ici commander des assiettes iodées, mais on pourra aussi opter pour une viande travaillée avec un souci d’accord terre-mer comme ce cochon rôti et coques, best-seller de la maison.



Nana Bistrot : on l'aime déjà ce nouveau fish bar !

“Nana : Accords mets et vins quotidiens ”

Un concept simple et efficace: de beaux produits et des vrais vins, un accueil au millimètre, une déco sobre et recherchée : bienvenus chez Nana pour des accords mets et vins quotidiens

Nana est un fishbar, entendez un spécialiste du poisson servi au comptoir. Mais ça ne s'arrête pas là. C'est un des rares restos axé « terre-mer » de Paris. La viande n'est pas bannie, elle est toujours travaillée avec un apport maritime. Coques, huitres ou encore algues accompagnent et révèlent...comme cette simple terrine de cochon agrémentée d'un tatare d'algues japonaises. Et ça marche...de même cette saucisse au couteau et écume iodée ou les seiches à la crème d'anguille fumée.

Gault & Millau



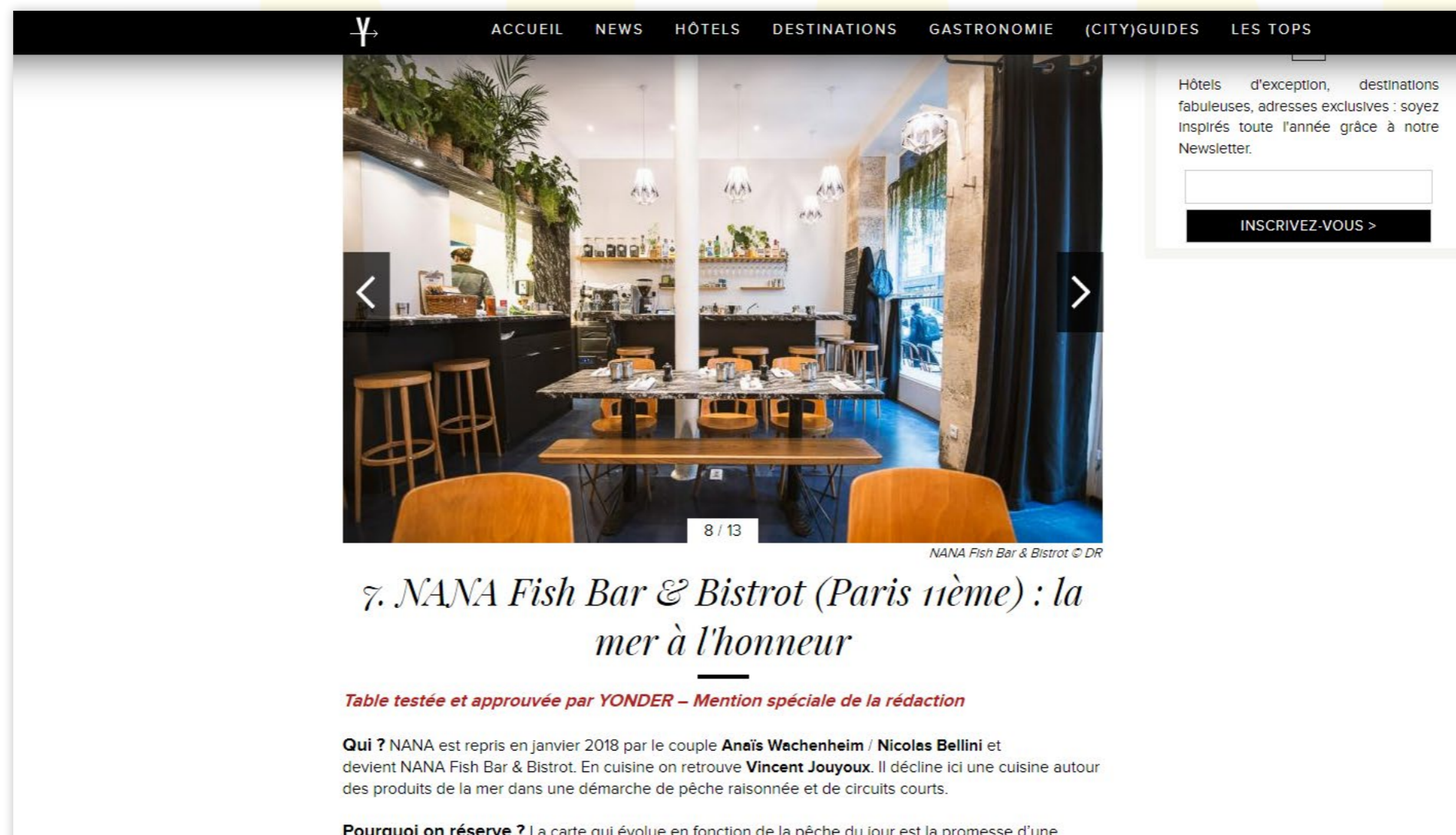
The screenshot shows the Gault & Millau website interface. At the top, there are navigation links for 'Restaurants', 'Actus', 'Vins', and 'Boutique'. The Gault & Millau logo is prominently displayed, along with social media icons for Facebook, Twitter, and Instagram, and a 'CONNEXION' button. Below the navigation is a menu with 'MANGER', 'BOIRE', 'CUISINER', and 'STYLE'. A search bar is located on the right side of the menu. The main content area features a large image of a hand holding a piece of food, with a red overlay containing the text 'BOIRE' and 'MANGER'. Below the image, the article title 'Nana : Accords mets et vins quotidiens' is displayed, followed by a short description: 'Un concept simple et efficace: de beaux produits et des vrais vins, un accueil au millimètre, une déco sobre et recherchée : bienvenus chez Nana pour des accords mets et vins quotidiens'.

“NANA Fish Bar & Bistrot: la mer à l’honneur ”

Table testée et approuvée par YONDER – Mention spéciale de la rédaction

NANA est repris en janvier 2018 par le couple Anaïs Wachenheim / Nicolas Bellini et devient NANA Fish Bar & Bistrot. En cuisine on retrouve Vincent Jouyoux. Il décline ici une cuisine autour des produits de la mer dans une démarche de pêche raisonnée et de circuits courts.

YONDER
Voyagez inspirés



The screenshot shows a website interface with a navigation bar at the top containing: ACCUEIL, NEWS, HÔTELS, DESTINATIONS, GASTRONOMIE, (CITY)GUIDES, LES TOPS. The main content area features a large photograph of the restaurant's interior, showing tables, chairs, and a bar area. Below the photo is a small caption: "8 / 13" and "NANA Fish Bar & Bistrot © DR". To the right of the photo is a newsletter sign-up box with the text: "Hôtels d'exception, destinations fabuleuses, adresses exclusives : soyez inspirés toute l'année grâce à notre Newsletter." and a button labeled "INSCRIVEZ-VOUS >". Below the photo, the article title is: "7. NANA Fish Bar & Bistrot (Paris 11ème) : la mer à l'honneur". Underneath the title is a red line and the text: "Table testée et approuvée par YONDER – Mention spéciale de la rédaction". The article body begins with: "Qui ? NANA est repris en janvier 2018 par le couple Anaïs Wachenheim / Nicolas Bellini et devient NANA Fish Bar & Bistrot. En cuisine on retrouve Vincent Jouyoux. Il décline ici une cuisine autour des produits de la mer dans une démarche de pêche raisonnée et de circuits courts." The article is partially cut off at the bottom.

“Où manger à Paris cet été ?”

Cet été, on mise tout sur NANA, nouveau repère iodé à Paris. Le credo de ce restaurant bistrannique ? Des produits de la mer mais aussi de la terre, un accueil chaleureux et un cadre très joli où la déco apporte son lot de convivialité. On s’y sent bien, et on aurait presque envie d’y rester un bon bout de temps. Mais pour l’heure, place à la commande. Nous commençons par deux cocktails, un Mai Tai et un « Champs-Élysées » (Cognac, triple sec, marasquin, citron jaune et cerise) que l’on accompagne d’olives des Pouilles, le temps de choisir nos entrées et plats. A la carte, des plats bistranniques qui font la part belle au poisson. Des poissons uniquement issus de la pêche durable et française, dénichés grâce à Poiscaille (qui s’approvisionne directement auprès des pêcheurs), Tom Saveurs et Terroirs d’Avenir. On retrouve, dans chaque plat, un souci d’accord terre-mer où le poisson se marie parfaitement bien à la viande. Ce qu’on aime par-dessus tout ? Sa petite terrasse, qui donne sur une rue très calme, et que l’on peut même réserver (c’est même très conseillé).

On sait où on va passer notre été....

 Mandaley

Nana Bistrot Fishbar



Cet été, on mise tout sur NANA, nouveau repère iodé à Paris. Le credo de ce restaurant bistrannique ? Des produits de la mer mais aussi de la terre, un accueil chaleureux et un cadre très joli où la déco apporte son lot de convivialité. On s’y sent bien, et on aurait presque envie d’y rester un bon bout de temps. Mais pour l’heure, place à la commande. Nous commençons par deux cocktails, un Mai

“Le restaurant NaNa à Bastille est devenu un super bistrot à poissons”

A l'intérieur, presque rien n'a changé, hormis quelques détails comme les jolis luminaires et les plantes un peu partout. Sinon, tout était déjà là : le comptoir pour boire un coup entre copains, et où le cuistot – qui n'a pas changé non plus – montre parfois le bout de son nez, la cuisine dans laquelle tout a été optimisé pour tenir dans un espace aussi étroit, et enfin la terrasse. Il faut dire que Nicolas Bellini et Anaïs Wachenheim ont repris en janvier 2018 un restaurant qui marchait bien, tenu depuis quelques années par Nathalie Lanniello avec un succès qui ne se démentit pas aujourd'hui.

LA CULTURE À CONTRE-COURANT



LA CULTURE À CONTRE-COURANT



[BOIRE & MANGER](#) [ICI PARIS](#) [CULTURE](#) [PAMPHLET](#) [VIDÉO / PODCAST](#) [NOUS](#)



[BOIRE & MANGER](#) [ICI PARIS](#)

Le restaurant NaNa à Bastille est devenu un super bistrot à poissons

“Nana, le petit bar à poissons qui nage aussi bien que les gros”

Le restaurant s'appelait déjà Nana avant sa reprise par Anaïs Wachenheim et Nicolas Bellini. Les anciens propriétaires tenaient au nom, et pour Anaïs, le petit côté surnom fonctionnait plutôt bien.

Après des études de commerce, payées grâce à la restauration en tant que serveuse, Anaïs prend goût au métier et devient manager puis directrice de l'Hôtel Amour. Plus tard, avec son mari, le couple prend la gérance du Floréal (dans le 10e arrondissement) et se fait ainsi la main pour savoir comment « chapeauter un restaurant ». Anaïs et son mari voulaient plus que tout avoir un lieu à eux pour ainsi décider entièrement des produits qui composeraient la carte. Les produits justement sont soit des amis de longues dates, soit des envies ou encore de vieilles connaissances du chef qui était déjà en place. On peut s'amuser à dire que le chef aux manettes a été vendu avec le restaurant, en effet Vincent Jouyaux faisait déjà partie de l'ancienne version de ce Nana.



SUGGESTIONS

MATOS

PLAT DU JOUR

CRITIQUES

POUSSE-CAFÉ



Suggestions - Nos cantines

Nana, le petit bar à poissons qui nage aussi bien que les gros

Ecrit par Fred Ricou le 06.06.2018



Après les pâtisseries monoproduit, les restaurants jouent de plus en plus cette même ligne narrative. Dans les petits derniers, à Paris, le *Nana Fishbar & Bistrot*, à quelques pas de Bastille, navigue doucement dans cette voie d'eau en proposant une carte principalement axée sur le poisson. Comme leur maman, cette nouvelle adresse est également bien gentille et très bonne...



RECHERCHER

NEWSLETTER

Les plus lus



Dans les cuisines

Michel Roth : « On a vraiment fait ce livre comme une carte »

“Nana, le nouveau fish bar qu’il faut connaître à Paris”

Installé rue Breguet, Nana est la nouvelle table iodée de Vincent Jouyaux. Inspiré par la pêche du jour, le chef en profite pour faire évoluer, quotidiennement sa carte savoureuse, magnifiant coquillages, poissons et autres crustacés. Focus.

VOGUE PARIS

Newsletters



VOGUE PARIS

Vogue lovers

Magazines &
Abonnement

MODE

DÉFILÉS

BEAUTÉ

BIJOUX

CULTURE

VIDÉO

SPÉCIAL ÉTÉ

VOGUE HOMMES

LIFESTYLE

ASTRO

MARIAGE

FASHION WEEK HAUTE COUTURE



LIFESTYLE FOOD

Nana, le nouveau fish bar qu'il faut connaître à Paris



“Croquetas, caviar ou fish bar, 3 restaurants à découvrir cette semaine”

Ce petit restaurant d'à peine trente places est devenu sous l'impulsion d'Anaïs Wachenheim et Nicolas Bellini, un fish bar convivial du 11^e arrondissement. Une carte qui se concentre principalement sur les produits de la mer (excepté les jours de mauvaise pêche!) en provenance du marché Richard-Lenoir transformés grâce au talent du chef Vincent Jouyaux. Que ce soit accoudé le long du bar de granit, sur la terrasse ou assis tout simplement dans le restaurant, on savoure des assiettes chatoyantes, généreuses et savoureuses où les seiches, bonites, poulpes ou daurades s'associent à des légumes frais et colorés (pommes de terre violettes, asperges ou blettes) et des herbes parfumées. Les vins, également naturels, sont choisis en fonction des plats à la carte pour un accord mer/vin des plus redoutables.

Numéro

Numéro

Menu ▾



“Bonne adresse : NANA BISTROT, le Fish Bar du 11ème arrondissement”

Oulala ! Mais ça faisait tellement longtemps qu'on n'avait pas parlé « Bonne Adresse » par ici ! Non pas que je n'aie plus au resto (loin de moi cette idée !), mais j'avoue avoir pas mal délaissé l'appareil photo depuis quelques temps. Pourtant, aujourd'hui, je voulais vous faire part d'un de mes derniers coups de coeur : NaNa Bistrot.

Spécialisé dans les (très bons) produits de la mer, cette petite adresse du 11ème arrondissement a été reprise en janvier dernier. Depuis, la carte évolue quotidiennement en fonction de la pêche du jour, pour le + grand bonheur des gourmands. Rajoutez à cela un service aux petits oignons, une terrasse relativement calme de la rue Bréguet et vous tenez là une véritable pépite de quartier !

Je vous laisse saliver avec ces quelques photos prises à l'iPhone (je n'ai pu m'empêcher d'immortaliser tout ça !).

Le gros plus : le menu midi E+P+D à 28€, au rapport qualité/prix juste excellent !

AZZED

4 777 publications

85,8k abonnés

404 abonnements

a u d r e y • z  Consultante Social Media 🎉 co-Founder @java.event 

Instagram wife @__mlb__ 📍 Paris 🇫🇷

www.azzed.net

MODE

VOYAGES

DECO






FOOD

MARIAGE

MATERNITÉ

SHOP

CONTACT

BONNE ADRESSE : NANA BISTROT, LE FISH BAR DU 11ÈME ARRONDISSEMENT



NANA

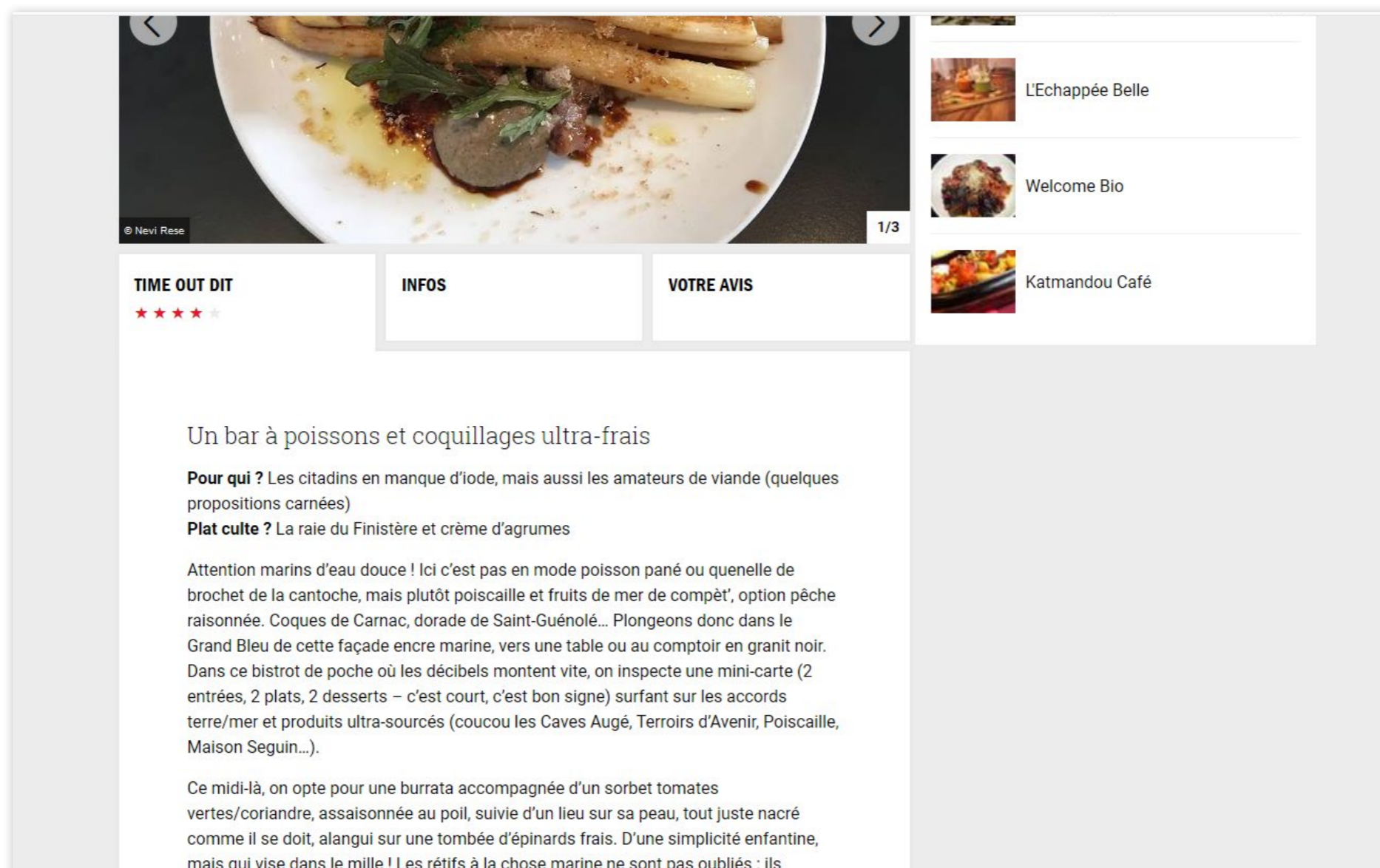
“Un bar à poissons et coquillages ultra-frais”

Pour qui ? Les citadins en manque d'iode, mais aussi les amateurs de viande (quelques propositions carnées)

Plat culte ? La raie du Finistère et crème d'agrumes

Attention marins d'eau douce ! Ici c'est pas en mode poisson pané ou quenelle de brochet de la cantoché, mais plutôt poiscaille et fruits de mer de compèt', option pêche raisonnée. Coques de Carnac, dorade de Saint-Guérolé... Plongeons donc dans le Grand Bleu de cette façade encre marine, vers une table ou au comptoir en granit noir. Dans ce bistrot de poche où les décibels montent vite, on inspecte une mini-carte (2 entrées, 2 plats, 2 desserts – c'est court, c'est bon signe) surfant sur les accords terre/mer et produits ultra-sourcés (coucou les Caves Augé, Terroirs d'Avenir, Poiscaille, Maison Seguin...).

Time Out



The screenshot shows a mobile app interface for Time Out. At the top, there's a carousel of food photos, with the first one showing a dish with fish and vegetables. Below the carousel are three tabs: 'TIME OUT DIT' (with a 4-star rating), 'INFOS', and 'VOTRE AVIS'. To the right, there's a list of other restaurants: 'L'Echappée Belle', 'Welcome Bio', and 'Katmandou Café'. The main content area displays the restaurant name, a short description, and a detailed review.

TIME OUT DIT
★★★★☆

INFOS

VOTRE AVIS

L'Echappée Belle

Welcome Bio

Katmandou Café

Un bar à poissons et coquillages ultra-frais

Pour qui ? Les citadins en manque d'iode, mais aussi les amateurs de viande (quelques propositions carnées)

Plat culte ? La raie du Finistère et crème d'agrumes

Attention marins d'eau douce ! Ici c'est pas en mode poisson pané ou quenelle de brochet de la cantoché, mais plutôt poiscaille et fruits de mer de compèt', option pêche raisonnée. Coques de Carnac, dorade de Saint-Guérolé... Plongeons donc dans le Grand Bleu de cette façade encre marine, vers une table ou au comptoir en granit noir. Dans ce bistrot de poche où les décibels montent vite, on inspecte une mini-carte (2 entrées, 2 plats, 2 desserts – c'est court, c'est bon signe) surfant sur les accords terre/mer et produits ultra-sourcés (coucou les Caves Augé, Terroirs d'Avenir, Poiscaille, Maison Seguin...).

Ce midi-là, on opte pour une burrata accompagnée d'un sorbet tomates vertes/coriandre, assaisonnée au poil, suivie d'un lieu sur sa peau, tout juste nacré comme il se doit, alangui sur une tombée d'épinards frais. D'une simplicité enfantine, mais qui vise dans le mille ! Les rétifs à la chose marine ne sont pas oubliés : ils



TOUTES LES NEWS INDISPENSABLES

4 FOOD

FLAIRER LE BON POISSON

Ebisu: ce nouveau resto-poissonnerie est le premier à utiliser la technique d'abattage japonaise Ikejime qui consiste à détruire en quelques secondes le système nerveux du poisson, moelle épinière comprise, tout en permettant au cœur de continuer à battre. Résultat: un animal qui souffre moins, une chair plus tendre et un goût meilleur.

30-34, rue Bréguet, Paris-11^e

Na/Na: fishbar autoproclamé, Na/Na propose coques de Plougastel, merlu d'Oléron, poulpe de Port-la-Nouvelle, Saint-Jacques... Bref, toute la mer dans une assiette et en plus c'est sourcé (Terroirs d'Avenir, Poiscaille, Caves Augé...)

10, rue Bréguet, Paris 11^e, nana.bistrot.paris

Fichon: quand on a autant de boissons que de poissons à offrir, on se fait appeler un « boissonnier ». C'est le cas de Fichon qui, entre bulots mayo, haddock fumé, huîtres bio de Chausey et tartare de thon, propose un choix de bières, de vins et de cocktails.

98, rue Marcadet, Paris-18^e, fichon.fr



La LIST

MONDAYMOTIVATION



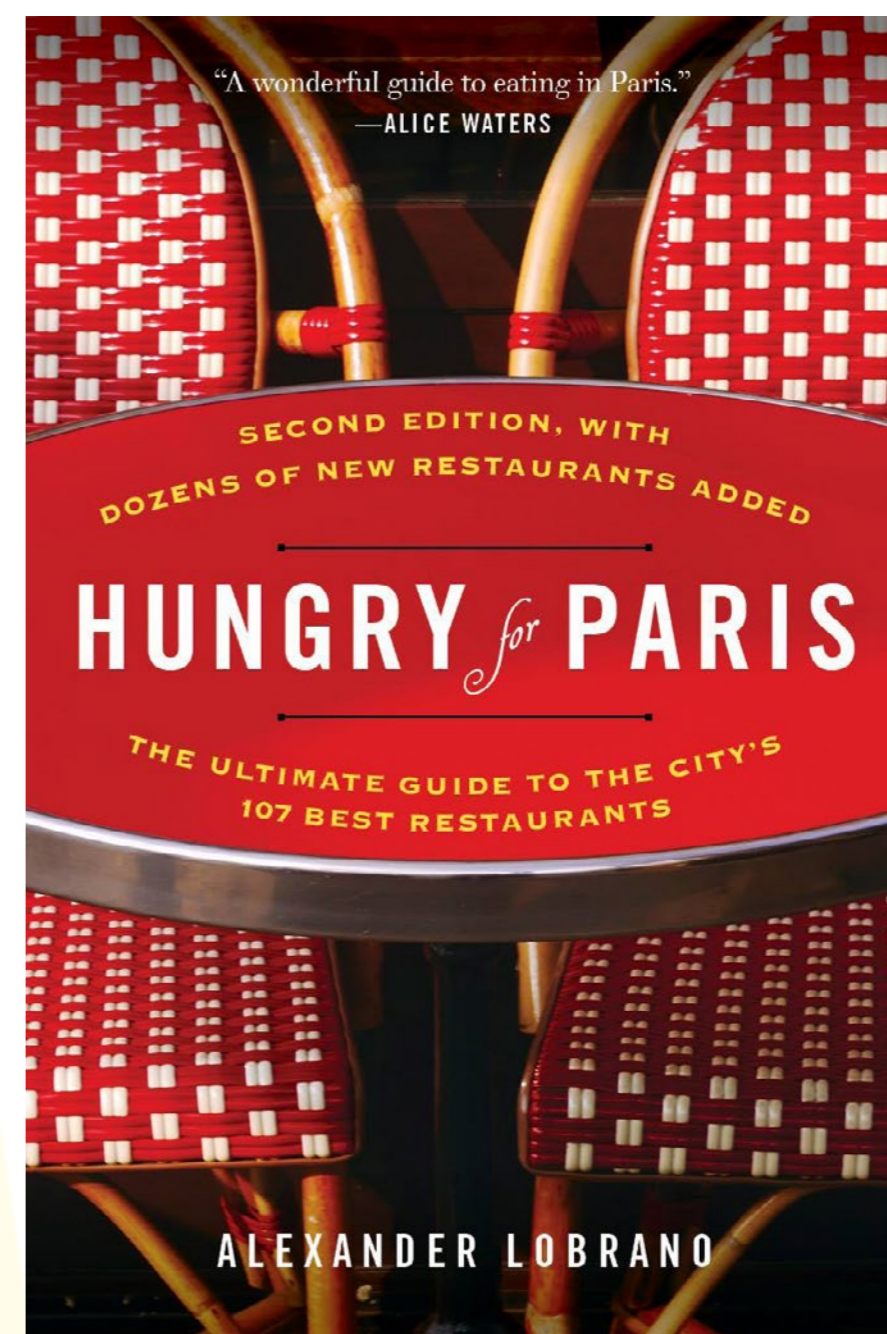


Hungry for Paris, Hungry for France

26 mai, 09:55 · 🌐

Nana Fishbar, Paris: Eastern Paris is in the midst of a delicious little boom in small, friendly, relaxed new neighbourhood restaurants serving fresh market-driven menus with cocktails or natural wines. A perfect example of the trend is the very good Nana Fishbar, which is right next door to the elegant Hotel Breguet, eastern Paris's first real luxury hotel and a sign of the times if ever there were one--this part of the city is poised for galloping gentrification. The menu at Nana changes almost daily, and seafood stars on this short lineup, which includes a selection of hors d'oeuvres, 3 starters, 3 mains, a cheese course and two desserts. Stopping by for dinner the other night we shared some really delicious smoked beef with a glass of Croatian white wine for an aperitif. Next, burrata with grilled vegetables and a very clever dish of griddles razor-shell clams with N'Djua, the soft spicy Calabrian sausage. For mains, I had a perfectly cooked veal T-bone with cockles and green asparagus in a silky jus de viande, and Bruno went with the yellow pollack with white miso and artichokes. Both dishes were flavourful, carefully prepared and generously served. The cheese sampler include four perfectly ripened cheeses from the Fromagerie Goncourt, and desserts offered were a chocolate ganache tart with pear sorbet or yogurt sorbet with rhubarb, strawberries and panes of meringue. A very pleasant meal. 10 Rue Breguet, 11th Arrondissement, Tel. (33)01 43 38 27 19. Open Monday-Friday 8am-midnight. Average 35 Euros

<http://nana.bistrot.paris/>





CLARA RP

Agence de communication
— Food & Lifestyle —

Clara Rocchia
Directrice d'agence
hello@clararp.com
+33 6 64 56 04 90

www.clararp.com