

LA HALLE AUX GRAINS, ÉLÉGANTE GASTRONOMIE SIGNÉE MICHEL ET SÉBASTIEN BRAS À LA BOURSE DE COMMERCE



La Halle aux Grains

SORTIRAPARIS
COM

Les chefs étoilés Michel et Sébastien Bras se sont installés dans le lieu historique qu'est la Bourse de Commerce avec la Halle aux Grains, un restaurant hors du temps où le grain retrouve toutes ses lettres de noblesse.

La **Bourse de Commerce** a dernièrement changé de visage, après des années de travaux, sous l'impulsion du milliardaire et collectionneur **François Pinault** qui a choisi ce lieu pour exposer sa **collection personnelle d'art contemporain**, conséquente et réputée. Mais ce lieu parisien mythique ne s'est pas seulement doté de chefs-d'oeuvre à contempler, il s'est aussi enrichi d'oeuvres d'art à savourer au sein du **restaurant-café de Michel et Sébastien Bras, la Halle aux Grains**.

C'est après mûres réflexions que les Bras, discrets chefs **trois étoiles** au restaurant **Le Suquet à Laguiole**, ont accepté de s'installer au troisième et dernier étage de la Bourse de Commerce, qui offre une **vue intérieure** sur le cœur du bâtiment magnifié par l'architecte Tadao Ando et sur la fresque historique représentant les cinq continents datée de 1889 ; mais également un magnifique **panorama** inédit sur les édifices environnants, l'**église Saint-Eustache**, la **Canopée des Halles** et, au-delà, le **centre Pompidou** et les toits de Paris.



Baptisée en référence à la première fonction de cette **ancienne halle** élevée en 1763 et dédiée au **commerce du blé** et autres céréales, la **Halle aux Grains** pousse les références et le **sens du détail** à son paroxysme. Les **Bras père et fils** ont ainsi fait appel à une ribambelle de **créateurs et d'artisans** pour tisser, de la cuisine à la salle, du piano à la table, le lien entre **la terre, le grain et l'histoire** de l'édifice.

Le grain, les grains, se déclinent ainsi sous toutes leurs formes et de toutes les manières, des assiettes signées **Élise Fouin** et marquées d'un cran rappelant l'appareil qui fend la terre avant que les graines y soient déposées ; aux tenues en chanvre des serveurs, imaginées par **Catherine André** et sur lesquelles le grain s'invite sous forme de bouton oblongue ; en passant par les tabliers et torchons des cuisiniers, conçus par **Moutet**, l'une des dernières entreprises spécialistes du jacquard en France.



Telle une tourte relevée de pavot, champignons de Carrières & truffe noire, racines du moment, lait de poule au grand épeautre (38€)

Dans l'assiette aussi, les **grains, graines et semences** expriment toute leur **finesse** et leur **diversité** ; les **légumineuses, céréales** et autres **oléagineuses** aidant ici à **condimenter** un plat, là à **souligner** la puissance d'une farce, là encore à **magnifier** un dessert.

*"Nous avons accueilli dans notre nouvel alphabet culinaire plus d'une cinquantaine d'éléments : amarante, azuki, kamut, fève, luzerne, pois en tous genres, fonio, millet, orge, lin, cumin, lupin. Il a fallu nous approprier le grain et mieux le comprendre. Nous l'avons goûté, fait germer, grillé, soufflé, infusé, fermenté et cuisiné de mille façons afin de composer cette nouvelle écriture parfois épicée par des clin d'œil au monde. Il viendra souligner, par petites touches, de **magnifiques produits français.**"*
détaille **Sébastien Bras.**



*Filet de lotte poché-poêlé à l'huile noire, côtes & feuilles de choux, réchauffé d'un niac® olive/espelette
(45€)*

D'un bout à l'autre de ce projet fastueux, les Bras ont su s'entourer de personnes honorables, en cuisine d'abord, sous l'égide de **Maxime Vergely, chef lozérien** qui gravite dans la galaxie Bras depuis déjà plusieurs années et à qui les deux chefs étoilés, qui remontent à Paris toutes les quinze semaines pour suivre de près le projet, font entièrement confiance ; mais aussi en faisant appel à des **producteurs et artisans fidèles** et consciencieux.

Pétris par le **respect de la terre** et de ses offrandes, qu'elles soient **animales ou végétales**, Sébastien et Michel Bras tiennent, à la Halle aux Grains, à mettre en avant les **beaux produits saisonniers** issus, entre autres, des **terroirs de l'Aubrac et de l'Aveyron**, mais surtout de filières responsables et de **producteurs vertueux**. Autre joli clin d'oeil à la région de Laguiole et à leur père et grand-père forgeron, la tradition du **couteau** qui se transmet historiquement de père en fils et que l'on conserve tout au long du repas à la Halle aux Grains, sans en changer.



*Filet de brebis de l'Aveyron poêlé, raves du moment & tombée d'épinards relevé d'une purée de coing
(48€)*

Tout en sobriété, la Halle aux Grains étend ses **volumes lumineux et intimistes**, imaginés par les **architectes Lucie Niney et Thibault Marca**, le long d'une magnifique **verrière en arc-de-cercle**, sorte de colonne vertébrale de métal et de verre qui s'étire de la **cuisine ouverte** à quatre petits **salons privés**. Un lieu unique en son genre qui se découvre de midi à minuit, à travers trois temps, le déjeuner, l'après-midi et le dîner, au cours desquels l'offre dégustation évolue.

Au **déjeuner**, la Halle aux Grains propose ainsi des **menus en trois** (54€), **cinq** (78€) et **sept temps** (98€), pour s'initier dans les grandes lignes ou dans les grandes largeurs à la cuisine des Bras père et fils. L'après-midi, le restaurant invite à la volupté avec une **petite carte salée** et une **carte de desserts** (15€) dont l'incontournable création de Michel Bras, le **coulant au chocolat** qui fête cette année ses 40 ans ; à accompagner d'un café, d'un thé ou d'un chocolat chaud. En soirée, le lieu se pare d'une **atmosphère feutrée et confidentielle** où savourer des menus en cinq et sept séquences.



Sur l'idée d'une tartlette aux agrumes main de Bouddha confite, mandarine & pomelos blanc, sorbet orange/yuzu & pousses de tournesol (17€)

De notre passage à la **Halle aux Grains**, on gardera longtemps le souvenir ému de cette **tourte aux champignons**, si élégante que l'on a eu du mal à se faire à l'idée qu'il allait falloir la découper ; sentiment de remord bien vite oublié par la dégustation et le plaisir éprouvé. La **lotte et son voile couvrant à l'olive** d'un noir profond, l'un des plats signature des Bras, perdurera également en nous, tout comme cet étonnant dessert, **combinaison céréalière ultime**, composé de kasha, du sarrasin grillé, d'une meringue de pois chiche, de chicorée, de pousses de pois et de lait de coco-riz (16€).



SORTIRAPARIS
COM

Sous un voile de kasha, chicorée & meringue pois chiche, pousses de pois & lait de coco-riz (16€)

Et puisque le **raisin** se compose aussi de grains, les **plats gastronomiques** - sur lesquels on met d'ailleurs une pièce à l'approche de l'annonce des primés du **Guide Michelin 2022** - s'accompagnent dans les verres des **Cuvées de Grains**, réalisées avec la complicité de vigneronnes et vignerons amis de Sébastien et Michel Bras, qui ont accepté d'imaginer, pour le restaurant, **trente cuvées exclusives et inédites** qui se concentrent sur le cépage.

Une **ode à l'art de vivre à la française**.