



quartier

style de ville

On ira tous rue de Paradis

Si elle a sa carte depuis des lustres dans le Monopoly, la rue de Paradis (10^e) est surtout connue pour avoir été la rue du cristal, de la porcelaine et de la faïence. La cristallerie de Saint-Louis y tenait son dépôt, et Baccarat son musée jusqu'en 2003. À l'instar de la rue du Faubourg Saint-Denis, elle s'est transformée depuis trois ans en repaire food. Temple du bio, du sans-gluten, des nouveaux coffee-shops, du sandwich parigot, du burger comme du bento, la rue de Paradis sacre la cuisine de toutes les influences et c'est tant mieux.

Textes : Alexis Chenu



Cuisine fusion au Bistro Paradis

Bistro Paradis Instant de grâce

Derrière les vitraux de ce bistro, un restaurant au décor léché, à l'ambiance zen et quasi monacale, que les références à l'Amour sacré et l'Amour profane du peintre Thien confirment bien. Cocoon design pensé par l'architecte Kristian Gavoille (ex-Starck), le restaurant sort de sa méditation par une mosaïque jaune rappelant le Vieux-Paris et un esprit bistro-nomique en cuisine. C'est d'un chef brésilien, Alexandre Furtado – passé par les cuisines du Dorchester à Londres, du Café Constant ou de la table brésilienne Le Paro –

associé ici à Yoann Dinh pour proposer une cuisine fusion, parfait mélange de recettes traditionnelles françaises et de notes brésiliennes. Il en va

ainsi du foie gras relevé à la gelée de goyave, d'une tarofo de banane venant réveiller le pressé de porc, d'un cabillaud façon moqueca, d'un zest de



Produits frais et faits maison à la carte de Woodies



Pressing : pour le linge, vous repasserez

combava par-ci et d'une touche d'açaï par-là. Un parti pris frais créatif, réveillant les soirées fraîches, avec Spritz et Caipirinha pour y aider.

55, rue de Paradis.

Du mardi au samedi : 12 h-14 h 30 et 19 h-22 h 30. Tél. : 01 42 26 59 93. Menu : 23 € (midi). Carte : 35-40 €.

Pressing

Paninis collectors

Après avoir déballé puis remballé leurs cuisines mobiles dans un paquet de bons restaurants, festivals et événements parisiens, les petits gais de chez Pressing et leurs paninis revisités passaient à la vitesse supérieure juste avant l'été en ouvrant leur table. Derrière une façade au clim d'œil seventies, Arnaud Moreau, le fondateur, a fait poser un grand comptoir en béton, des tables hautes en face et un coin bistro au fond. Débauchant l'un des chefs de William Ledeur en cuisine (ex-Ze Kitchen Galère), Pressing fait varier le panini à toutes les sauces – la version Franck, chef du Pantruche et de Caillebotte, à l'agneau braisé, mimolette et cream cheese menthe décrochant le pompon – ajoute une formule à 16,50 € au déjeuner (choix entre sandwichs et plats du jour) et joue la carte du pa-

lage le soir avec planches de paninis à l'apéro, assiettes à partager (ceviche, tataki de bœuf, poitrine de cochon...) et côte de bœuf pour deux. La portion étant généreuse, Pressing fait table de bons vivants certaines soirées (voir Facebook) promettant même de boire ou manger gratis.

1 bis, rue de Paradis.

Du lundi au vendredi : 12 h-14 h 30 et 18 h 30-1 h, samedi : 18 h 30-1 h. Tél. : 01 45 80 04 24.

Woodies

Esprit coffee-shop

Bien inspiré par cinq années passées en Australie et par la culture des coffee-shop de Sydney, Mo revenait en France avec la ferme idée d'ouvrir sa propre maison. Derrière ses larges vitrines, le comptoir de Mo accueille depuis trois mois tous les travailleurs des bureaux, les habitués du quartier aussi, prenant la pause ici dès 9 h : expresso ou Chai Latte servis au comptoir. Sur les tables bistro et tables d'hôtes, on teste ici tous les gâteaux maison, cookies en premier, mais aussi : banana bread, carrot cake, gâteaux vegan ou gluten free. Misant sur la cuisine maison 'healthy', Woodies décline à midi : woks, thai, bowls, tartines, avocado

www.sortiraparis.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Le Bistro Paradis : melting-pot de cuisine française et brésilienne



Infos pratiques
Bistro Paradis
55 Rue de Paradis
75010 Paris 10

M° Cadet

23 euros (Menu midi avec entrée + plat + dessert)
35-40 euros (A la carte)
6-8 euros (Le verre de vin)

C'est dans l'animée et très gourmande rue du Paradis, dans le 10ème arrondissement, que Yoann Dinh et son chef Alexandre Furtado ont posé leurs valises, pour vous propose un beau melting-pot culinaire, entre cuisine française traditionnelle et notes brésiliennes !

A l'origine du Bistro Paradis, Yoann Dinh, entrepreneur dans l'âme et autodidacte reconverti dans la restauration et **Alexandre Furtado, chef aux belles références** ! En effet, d'origine brésilienne, il a vite eut un certain goût pour la gastronomie. Il a commencé par ouvrir un restaurant de snacks et burgers maison, puis est parti en Angleterre travaillé dans les cuisines du *Dorchester d'Alain Ducasse* dans lesquelles il a beaucoup appris. Il est ensuite allé du côté du sud ouest de la Grande-Bretagne pour multiplier ses expériences dans des restaurants complètement différents. Puis, il a débarqué à Paris au Café Constant pendant 1 an et demi avant de retrouver son compatriote Eduardo Jacinto dans le restaurant brésilien Le Pario. C'est ici qu'il rencontre Yoann Dinh avec lequel il décide d'ouvrir leur propre restaurant.

Ils ont choisi la très gourmande rue du Paradis installer Le Bistro Paradis. C'est un ancien architecte de chez Starck, Kristian Gavoille, qui a pensé ce lieu comme un vrai cocon design. Le style est épuré et zen. Le service est quant à lui digne des grandes tables.

www.sortiraparis.com
Pays : France
Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)



Copyright : Marie Genin

Côté cuisine, vous goûtez à un melting-pot culinaire entre plats traditionnels français auxquels on ajoute l'exotisme de quelques notes brésiliennes. Normal avec les origines du chef !

La carte se compose de 5 entrées, 5 plats et 4 desserts avec un menu du jour !

Elle est volontairement réduite pour être de qualité irréprochable ! Vous pourrez y trouver par exemple, un foie gras avec un pressé de goyave, une farofa de banane qui met du peps à un pressé de porc avec un zeste de combova. Mais aussi des plats qui sont déjà signatures comme la caille en crapaudine et ses pommes farcies en lard fumé, le tartare de saumon et bar au gingembre, ou encore le cabillaud façon "moqueca".



Copyright : A. Schachmes

Vous l'aurez compris, l'exotisme est dans l'assiette !

Pour accompagner cette jolie carte, des vins de nos différentes régions françaises ainsi que de délicieux cocktails comme le Spritz ou la Caïpirinha !

Comptez 23€ pour la formule midi, sauf le samedi avec entrée + plat + dessert. A la carte, vous en aurez entre 35 et 40€. Le vin au verre est entre 6 et 8€.

N'hésitez pas à aller découvrir cette nouvelle adresse où convivialité et rigueur du service sont au rendez-vous. Sans oublier l'originalité des assiettes qui mêlent à merveille cuisine traditionnelle française et saveurs brésiliennes !

Infos Pratiques

Le Bistro Paradis

55, rue du Paradis - 75010 Paris

01 42 26 59 93

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Fermé dimanche et lundi



NOUVEAU



© MARIE GENIN

BISTRO PARADIS OUVRE GRAND SES PORTES

Le quartier de la rue de Paradis continue à accueillir des lieux tendance. Une raison qui a sûrement poussé Yoann Dinh, autodidacte reconverti dans la restauration, associé au cuisinier Alexandre Furtado, à s'installer dans ce resto à la déco réussie : ex-collaborateur de Starck, l'architecte d'intérieur Kristian Gavolle a conçu un cadre clair et pimpant, avec des murs et des fauteuils en bois clair qui contrastent avec des tables aux plateaux ébène. Nous avons déjà croisé la route d'Alexandre Furtado au Parió dans le 15^e, où il officiait comme second après avoir travaillé dans l'équipe de Ducasse au Dorchester à Londres et tenu les rênes du Café Constant pendant près de dix-huit mois. Inutile de préciser que ce chef connaît son métier sur le bout des doigts, et que la cuisine française n'a guère de secret pour lui. Mais il a toutefois choisi de métisser sa carte avec des saveurs



du Brésil, son pays d'origine. En tout cas le résultat est au rendez vous, tout ce qui sort de sa cuisine est beau et bon, comme cette poêlée de champignons sauvages, délicieusement caramélisés, agrémentée d'un œuf poché et de copeaux de noix de coco fraîche (12 €). Même bonheur avec l'excellent

cabillaud façon moqueça à la mode de Bahia, servi dans une sauce capiteuse, du riz basmati légèrement safrané et du jambon de Parme (18 €). Au dessert, nous vous recommandons la poire confite aux épices, crème légère aux grains de vanille de Bourbon, tuile au chocolat et amandes (7 €) : un superbe et exquis tableau gourmand. Bien qu'ouverte depuis peu, la maison fait déjà le plein et il est presque impossible d'y dîner sans avoir réservé ! Menu à 23 € au déjeuner.

BISTROT

Bistro Paradis 10^e

55, rue de Paradis. Tél. 01 42 26 59 93.

www.bistroparadis.fr

• De 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

• Fermé dimanche et lundi • Prix Moyen : 40 €.



BISTRO PARADIS

55 rue de Paradis, 10th Tel 01 42 26 59 93
www.bistroparadis.fr

• Noon to 2:30pm and 7pm to 10:30pm

• Closed Sunday and Monday • Average price: €40.

The Rue de Paradis district continues to draw trendy locations. A reason that surely pushed Yoann Dinh, self-made businessman, teamed with chef Alexandre Furtado, to open this restaurant with a stylish decor. Kristian Gavaille, an interior designer who formerly worked with Philippe Starck, has created a smart and bright setting with pale wood walls and chairs that contrast with the ebony tabletops. Chef Alexandre Furtado knows his craft like the back of his hand, and while French cuisine holds no secrets for him, he still chose to blend his menu with flavors from his native Brazil. And the results are convincing: everything that comes out of his kitchen looks good and tastes good. Like the deliciously caramelized stir-fry of wild mushrooms served with a poached egg and fresh coconut shavings (€12). We were equally thrilled with the excellent codfish moqueça da Bahia served in a heady sauce with lightly saffroned Basmati rice and Parma ham (€18). For dessert we recommend the pear confit with spices, light cream with Bourbon vanilla seeds, chocolate and almond tuile (€7) a superb and exquisite gourmet tableau. Although it opened only recently, the restaurant is already full and it is almost impossible to dine there without booking ahead! Prix-fixe lunch menu at €23.



© MARIE GENIN



Table

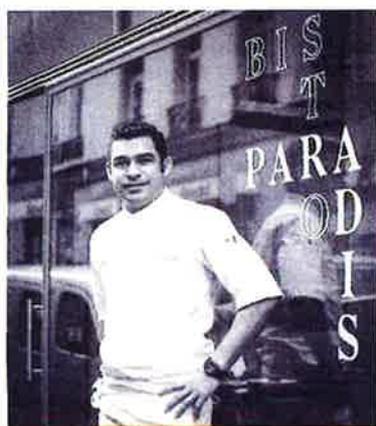
A Paris, le Bistro Paradis Avec un brin de génie

Après avoir vadrouillé dans le monde entier, le chef Brésilien Alexandre Furtado, qui a fait partie de l'équipe Ducasse à Londres, a posé ses valises rue de Paradis. Avec son associé Yoann Dinh, qui veille en salle, ils proposent une cuisine élégante et subtile, éclairée par un cadre contemporain signé Kristian Gavoille.

● Quid du programme ? Velouté de butternut sur un cromesquis de gorgonzola aux noix de cajou, délicat carpaccio de bar à la vinaigrette, tarte fine de magret de canard fumé à l'abricot ou foie gras mi-cuit, gelée de goyave et tuile pain d'épices. Des agapes qui jouent à l'unisson créativité et qualité.

Viennent alors, le lieu jaune farci aux gambas sur une émulsion noix de coco, la joue de bœuf cuite comme un bourguignon, pommes vapeur et carottes fondantes, le veau du pays basque rôti, à la fleur de sel en croûte et ses gnocchis patates douces à la fleur de thym, le suprême de pintade délicatement cuit basse température, salsifis braisés et jambon de Parme, jus épicé.

C'est copieux, joliment tourné, avec un brin de génie derrière chaque assiette pour un rapport qualité-prix-plaisir exceptionnel.



Le chef Alexandre Furtado

Sélection de vins Mâcon « Les Pavillons » du Domaine de la Sarazinière, un blanc minéral à souhaits.

Vous avez demandé la carte des desserts ? Vous avez bien fait ! Éclair aux 4 agrumes, topissime sablé craquant, crème citron, coulis gingembre, ou gâteau chocolat, crème fruit de la passion, coulis mangue. Un bistrot que les habitués du Bistro Paradis aimeraient garder confidentiel.

Formule déjeuner 18 et 23 €, carte 50 €. H.L.

55, rue de Paradis, 10°. Fermé dimanche et lundi. Tél. 01.42 26.59.93, www.bistroparadis.fr



Que se passe-t-il à Paris..?



Alexandre Furtado entouré de Yoann Dinh, Ericles, Goran et Mirna. « Nous sommes trois en cuisine dont Ericles et ma jeune chef, Mirna, une Suisse-Brésilienne que j'ai formée lorsque nous étions au Paris. »

Alexandre Furtado

Une cuisine française au top, mâtinée de quelques touches bien senties venues du Brésil. Juste quelques saveurs discrètes mais efficaces.

Un restaurant intimiste, accueillant, qui, dès son ouverture (en 2015) se recommande de bouche à oreille. En quelques mois seulement, le *Bistro Paradis* devient le lieu branché, très prisé par les fines bouches de passage ou du quartier. Un quartier dans le 10^e arrondissement, parmi les plus gourmands de Paris.

La petite salle tout en longueur ne désemplit pas. Vingt-huit couverts, une carte réduite : cinq entrées, cinq plats, quatre

desserts, et un menu du jour avec les suggestions du chef.

Le spectacle ?

Le clou du spectacle, c'est le comptoir derrière lequel officie délicieusement le chef, Alexandre Furtado. Un cuisinier talentueux et débordant d'amour pour son métier, pour ses clients... Le tout avec une éternelle bonne humeur communicative.

Qui est Alexandre Furtado ?

D'où vient-il ?

« Du Brésil », vous répondra-t-il. De Mina Gerais plus précisément, un État du Brésil majestueux en paysages et célèbre pour sa gastronomie. Le chef a grandi dans une

contrée gourmande auprès d'une maman cuisinière dans une ferme et d'un papa responsable d'un abattoir.

« Mon père m'a appris à travailler les carcasses. » Au *Bistro Paradis*, lorsqu'arrivent les agneaux de lait, ils sont entiers et la cuisine se transforme en atelier de découpe. Le chef désosse les morceaux de viande, les découpe en pièces ou en quartiers, les dénerve... Bref, il croque son métier à belles dents, il en maîtrise les rouages les plus insoupçonnés. Nous vous le disions : un passionné.

Les plaisirs de la gourmandise...

Ces plaisirs lui furent initiés par sa maman.



La salle de restaurant, un décor conçu par l'architecte d'intérieur Kristian Gavoille, un ancien de Stark.

Pour habiller les murs, de grands panneaux et des tableaux qui, légèrement dissimulés, racontent l'histoire de nos ancêtres.

Alexandre précise, « sans le passé, nous ne sommes rien. »

L'effet est surprenant... L'architecte s'est inspiré du philosophe Théodore Zeldin.

Le Bistro Paradis

« Lorsqu'elle travaillait à la ferme, je l'accompagnais souvent, je mettais la main à la pâte. » Et déjà il se sentait... comment dire... futur cuisinier.

Les années passent, il grandit et se fait beaucoup d'amis, « dès qu'il y avait une fête, je me mettais spontanément derrière les fourneaux. Alors, vous imaginez... tout le monde m'invitait... »

À dix-huit ans, il ouvre son restaurant de « snacks » et hamburgers maison.

À vingt-trois ans, il décide de quitter le Brésil pour explorer d'autres univers culinaires. Il arrive en France en 2009.

Mais entre le Brésil et la France...

Alexandre Furtado fait une étape en Angleterre où il réside durant huit ans dont trois années à Londres.

À Londres...

Au sein de la capitale londonienne, le jeune cuisinier fait le tour des restaurants et des cuisines du monde, « j'ai toujours été attiré par les mélanges de saveurs, les différentes cultures culinaires... »

Parmi ces innombrables cuisines, s'il en est une qui retient particulièrement son attention, c'est bien la cuisine française, « partout, l'on me disait que la France est le pays de la gastronomie ».

Alors, pour l'appréhender au mieux, il rentre au Dorchester d'Alain Ducasse, une belle école. Il y reste un an.

Durant son séjour en Angleterre...

Il rencontre une jeune franco-brésilienne, aussitôt, une petite flamme de folie

s'embrase sur les fourneaux... Mais, avant d'épouser son cuisinier, la jeune femme l'entraîne en France. À Paris.

Enfin, pas très loin de Paris : à Versailles.

« J'occupe une place de chef dans un petit bistro... »

Après Versailles, Paris et le Café Constant. Tout d'abord comme chef de partie, puis chef de cuisine.

C'est à cette période qu'il fait la connaissance d'Eduardo Jacinto, lui aussi brésilien et chef de cuisine dans la maison Constant. « Eduardo projetait de créer son restaurant. Je l'ai suivi dans son aventure. »

Nous sommes en 2013, Le Pario ouvre ses portes à Paris.

Et comme une aventure en appelle souvent une autre, deux ans plus tard, il s'associe à Yoann Dinh, un ami de son collègue et patron Eduardo. Ils veulent créer leur propre restaurant.

Yoann Dinh est un ancien banquier qui s'est initié au monde de la restauration chez son ami Eduardo, au Pario... Vous suivez... ?

En quelques mots, sachons que tout ce petit monde est lié par une amitié sincère et profonde, ce genre d'amitié qui nous pousse dans des aventures passionnantes.

Le Bistro Paradis...

Alexandre le cuisinier, Yoann le banquier reconverti et passionné qui gère la salle, la carte des vins (essentiellement française)... et un Bistro situé rue du Paradis. Que du bonheur.

Un succès foudroyant, un lieu élégant dans la mouvance bistronomique-gastronomique, où il est préférable de réserver sa table.

Si l'on demande au chef :

Le Bistro Paradis... Un restaurant branché... L'expression vous convient-elle ?

Il répond : « oui, ça me parle ».

Si on lui pose la question :

Aimez-vous les compliments ?

On le sent s'émousser de tendresse...

« J'y suis extrêmement sensible ».

« Lorsqu'un client, après son repas, s'approche du passe et me dit qu'il a passé un bon moment, qu'il était presque au paradis... je suis bouleversé. »

Le Brésil est-il omniprésent dans votre cuisine ?

« Bien sûr. Le Brésil coule dans mes veines. Mais ma cuisine est à 80 % française dans ses bases et sa philosophie. »

Alexandre Furtado dans quelques années ?

Il se projette toujours cuisinier, en France, à Paris ou dans le sud, et pourquoi pas aux côtés de son fils, passionné comme lui de cuisine et en deuxième année d'étude à l'École Ferrandi.

Une chose est sûre, nous sommes face à un homme heureux...

« Je vis dans un pays dont je suis amoureux, et en procurant du bonheur à mes clients, j'ai le sentiment de lui dire merci de m'avoir si bien accueilli. »



BISTRO PARADIS 10*

55, rue de Paradis. Tél. 01 42 26 59 93. www.bistroparadis.fr

• De 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

• Fermé dimanche et lundi • Prix moyen : 40 €.

BISTROT Le quartier de la rue de Paradis continue à accueillir des lieux tendance. Une raison qui a sûrement poussé Yoann Dinh, autodidacte reconverti dans la restauration, associé au cuisinier Alexandre Furtado, à s'installer dans ce resto à la déco réussie : ex-collaborateur de Starck, l'architecte d'intérieur Kristian Gavoille a conçu un cadre clair et pimpant, avec des murs et des fauteuils en bois clair qui contrastent avec des tables aux plateaux ébène. Nous avons déjà croisé la route d'Alexandre Furtado au Pario dans le 15^e où il officiait comme second après avoir travaillé dans l'équipe de Ducasse au Dorchester à Londres et tenu les rênes du Café Constant. Ce chef connaît son métier sur le bout des doigts, et la cuisine française n'a guère de secret pour lui. Il a toutefois choisi de métisser sa carte avec des saveurs du Brésil, son pays d'origine. Et le résultat est au rendez-vous. Tout est beau et bon, comme cette poêlée de champignons sauvages, délicieusement caramélisés, avec un œuf poché et des copeaux de noix de coco fraîche (12 €). Même bonheur avec le cabillaud façon moqueça à la mode de Bahia, servi dans une sauce capiteuse, du riz basmati légèrement safrané et du jambon de Parme (18 €). Au dessert, la poire confite aux épices, crème légère vanille, tuite au chocolat et amandes (7 €) est un exquis tableau gourmand. Quasi-impossible d'y dîner sans avoir réservé ! Menu à 23 € le midi.



© MARIE GENIN



BISTRO PARADIS

55, rue de Paradis.

Tel. 01 42 26 59 93.

www.bistroparadis.fr

• Noon to 2:30pm and 7pm to 10:30pm • Closed Sunday and Monday • Average price: €40.

BISTRO The Rue de Paradis district continues to draw trendy locations. A reason that surely pushed Yoann Dinh, self-made businessman, teamed with chef Alexandre Furtado, to open this restaurant with a stylish decor: Kristian Gavaille, an interior designer who formerly worked with Philippe Starck, has created a smart and bright setting with pale wood walls and chairs that contrast with the ebony tabletops. Chef Alexandre Furtado knows

his craft like the back of his

hand, and while French

cuisine holds no secrets

for him, he still chose

to blend his menu

with flavors from his

native Brazil. And

the results are con-

vincing: everything

that comes out of his

kitchen looks good and

tastes good, like chorizo

stuffed squid and it's foam. We were

equally thrilled with the excellent codfish

moqueça da Bahia, served in a heady

sauce with lightly saffroned Basmati rice

and Parma ham (€18). And for dessert,

try strawberries marinated with a ginger

coulis. Although it opened quite recently,

the restaurant is already full and it is

almost impossible to dine there without

booking ahead! Prix-fixe lunch menu at

€18 and €23.



Yoann Dinh
et Alexandre
Furtado