<https://www.parisinfo.com/ou-manger-a-paris/infos/guides/ou-manger-a-paris-selon-vos-envies/tendance-bistronomie/tendance-bistronomie>

Tendance bistronomie

Très en vogue, la bistronomie démocratise la haute cuisine en réconciliant culture bistrot et gastronomie

Très en vogue, la **bistronomie** fait souffler un vent de nouveauté sur la gastronomie. Cette tendance a été lancée au début des années 90 par le **chef**Yves Camdeborde, qui souhaitait **démocratiser la haute cuisine** en réconciliant **culture bistrot et gastronomie**.

Ce courant culinaire a un nom : la "**bistronomie**" (contraction de bistrot et de gastronomie), un néologisme créé par le journaliste et critique culinaire Sébastien Demorand en 2004. Un courant qui révèle toute une génération de jeunes chefs talentueux !

Côté recettes, les ingrédients sont simples : on prend des **spécialités traditionnelles**, on y ajoute l’amour des **bons produits,** une vision d’auteur, on saupoudre d’un soupçon de **créativité**, voilà c’est prêt !

DES SAVEURS VENUES D'AILLEURS

L’adresse bistronomique dont tout le monde parle ? [Le Chateaubriand](http://www.parisinfo.com/restaurant-paris/70815/Le-Chateaubriand), **classé dans les 100 meilleurs restaurants du monde** par le magazine britannique spécialisé *Restaurant* ! Derrière les fourneaux, un chef d’origine basque,**Iñaki Aizpitarte**, un vrai mentor pour toute une génération de cuisiniers. Vos papilles risquent d’en prendre plein les yeux et il faut vous préparer à un choc des saveurs et des textures, le tout magnifié par une **mise en scène des produits** élégante et graphique. Pour réserver une table, il vous faudra faire preuve d’un peu de patience. Si vous ne voulez pas attendre, vous pouvez aussi goûter la cuisine de ce chef ultra-tendance au [Dauphin](http://www.parisinfo.com/restaurant-paris/90239/Le-Dauphin), le petit frère du Chateaubriand, situé quelques mètres plus loin. On y sert une **cuisine** de bonne facture bistronomique, la touche du chef Aizpitarte en plus.

Toujours dans le 10e, on trouve [Porte 12](http://www.parisinfo.com/restaurant-paris/70900/Porte-12), installé dans un ancien atelier de couture et de lingerie. En cuisine, lechef Vincent Crépel, originaire du**Pays basque**, propose une **cuisine d’auteur** percutante. Dans l’arrondissement voisin, rue Saint-Maur, [Le Servan](http://www.parisinfo.com/restaurant-paris/120281/Le-Servan), tenu par les sœurs Katia et Tatiana Levha (Tatiana étant passée par **L’Arpège** et **L’Astrance**), sert une cuisine d’ici parfois teintée d’ailleurs. À la carte, on retrouve de bons**plats traditionnels** assaisonnés de temps à autre d’une légère note asiatique.

LES CHEFS JAPONAIS ET LA CUISINE FRANÇAISE

Véritable phénomène dans le monde de la gastronomie, les chefs nippons qui **se réapproprient avec talent la cuisine française** et la conjuguent au plus-que-parfait. Comme chez [Abri](http://www.parisinfo.com/restaurant-paris/116888/Abri), cantine gastronomique au format mini, où le chef Katsuaki Okiyama, passé par **Robuchon, Taillevent** et **L’Agapé**, propose une gastronomie de haute volée. Les lundis et samedis, place au**légendaire sandwich tonkatsu**, version snacking d’un plat japonais typique à base de porc pané et frit.

Autre**chef nippon** : Masahide Ikuta, qui officie avec talent au restaurant **Le Grand 8**. Au menu, une cuisine brute et naturaliste qui fait la part belle au **produit**.

Dans le 11e arrondissement, une autre **adresse incontournable** : le très en vue [Clown Bar](http://www.parisinfo.com/restaurant-paris/132205/Clown-Bar) qui a pris ses quartiers dans l’ancienne buvette du Cirque d'hiver. En cuisine, c’est le **chef japonais**Atsumi Sota qui est aux commandes. Il propose une carte qui revisite avec talent la cuisine bistrotière. On y va aussi pour son décor étonnant, classé **monument historique**, qui met l’univers des clowns à l’honneur.