

L'AUBERGE NICOLAS FLAMEL : ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Dans ce lieu historique estampillé plus vieille maison de Paris, le chef étoilé franco-libanais Alan Geaam est désormais entouré d'Émile de France (chef exécutif) et du chef pâtissier Jordan Papineau. Ensemble, ils élaborent des menus qui marient héritage culinaire français et touches contemporaines.

■ Par/by Céline Vautard

C'est au 51 rue de Montmorency (Paris III) que se situe L'Auberge Nicolas Flamel (*photo 1*) qui peut se targuer d'être la plus ancienne maison de Paris. Construite en 1407 par le célèbre Nicolas Flamel, celle-ci a conservé de nombreux éléments d'époque et allie aujourd'hui histoire et haute gastronomie.

« C'est la maison où tout a commencé, confie Alan Geaam (*photo 2*). Après un parcours singulier marqué par plusieurs voyages souvent synonymes de déracinement et un apprentissage autodidacte en cuisine, je suis arrivé au 51, rue de Montmorency en 2007. »

Sur place, avec une énergie folle, il fait ses premiers pas en tant que chef propriétaire, s'entourant d'une équipe de passionnés pour inscrire l'Auberge Nicolas Flamel dans le vaste panorama des tables parisiennes (une étoile au Guide Michelin depuis 2022). Et si aujourd'hui, il est à la tête de plusieurs adresses (Restaurant Alan Geaam, Bistrot Qasti, Qasti Shawarma & Grill, la pizzeria libanaise Faurr et depuis août Qasti To Go à Lausanne), le chef considère toujours l'Auberge Nicolas Flamel comme son berceau culinaire.



1

The Auberge Nicolas Flamel (*photo 1*) is located at 51 Rue de Montmorency in Paris's 3rd district, and proudly proclaims its status as the oldest house in the capital city. Built in 1407 by the celebrated Nicolas Flamel, the place has retained many elements of that era - and these days it is where high gastronomy meets history. "It's the house where everything began, explains Alan Geaam (*photo 2*), Following an unusual trajectory marked by several journeys often synonymous with uprooting and a self-taught apprenticeship in the

kitchen, I found my way to 51 Rue de Montmorency in 2007." It was there that he took his first steps as owner-Chef drawing on his own boundless energy and assembling a team of passionate people, writing the name of Auberge Nicolas Flamel in the vast firmament of Parisian dining venues (one Michelin Guide star since 2022). These days the Chef heads up several places (Restaurant Alan Geaam, Bistrot Qasti, Qasti Shawarma & Grill, the Lebanese pizzeria Faurr, and since August, Qasti To Go at Lausanne), but still views Auberge Nicolas Flamel as his culinary birthplace.



2

AUBERGE NICOLAS FLAMEL : WHERE TRADITION MEETS MODERNITY

In this historic venue designated the oldest house in Paris, the starred Franco-Lebanese Chef Alan Geaam now has by his side executive Chef Émile de France, and patisserie Chef Jordan Papineau. Together they create menus that blend French culinary heritage with contemporary heritage.



3



4



5



6

UN DÉCOR CHIC ET ACCUEILLANT

« La crise engendrée par la pandémie de covid-19, nous a poussé à repenser l'identité des lieux. En 2021, nous avons travaillé avec Antoine Bouillot de l'agence Honneur Society pour la création de la nouvelle décoration de l'Auberge Nicolas Flamel. L'idée a été de sublimer le bâtiment historique tout en lui insufflant une touche de modernité. Pour cela, nous avons joué sur le mélange des matériaux, en conservant par exemple la pierre et les poutres de bois apparentes, tout en y incorporant des éléments plus modernes avec du marbre gris et un mobilier signé Emulsion. »

La cuisine, désormais ouverte sur la salle (photo 3), laisse circuler l'énergie des équipes. Tandis que, dès l'accueil, les tables rondes en bois dressées invitent d'office à s'asseoir. « Place à deux verres à vin et un verre à eau signés Lehmann [photo 4], ainsi qu'une coupole sous laquelle on découvre le beurre qui est taillé en forme de pierre philosophale [photo 5], évoquant ainsi le matériau légendaire attribué à Nicolas Flamel, explique Alan Geaam. Nous disposons également un bouquet de fleurs séchées, créé par notre fleuriste Sylvine Fleurs. »

Et depuis quelques mois, place également à un renouveau au sein de l'équipe. Ainsi, le chef s'est entouré d'Émile de France (chef exécutif), collaborateur de longue date, et du chef pâtissier Jordan Papineau. Ensemble, ils élaborent de nouveaux menus qui font écho à l'héritage culinaire français tout en y intégrant des touches contemporaines.

UNE CUISINE GASTRONOMIQUE INNOVANTE

Revisiter les grands classiques avec élégance, telle est la volonté de L'Auberge Nicolas Flamel qui propose un menu déjeuner classique (entrée, plat, dessert) mais aussi des menus en trois, cinq et sept temps. « Nous travaillons beaucoup avec des produits emblématiques de la gastronomie française comme le tourteau de Plouguerneau, le homard bleu de Bretagne, le pigeon de Racan, ou encore le caviar de la Maison Prunier [photo 6], souligne le chef. Il nous tient aussi à cœur de mettre en avant le végétal, avec toujours une entrée végétarienne dans le menu, et en proposant des alternatives végétariennes à l'ensemble du menu sur demande. » Dans cette quête d'ingrédients de qualité, les producteurs locaux sont privilégiés, garantissant des saveurs authentiques et une traçabilité — irréprochable. Chaque plat se voulant une ode à la nature et à l'artisanat, un hommage aux richesses du territoire français et à ceux qui le cultivent avec passion.

Et l'art de la table s'inscrit dans la même démarche. « Contenant et contenu doivent avoir une relation complémentaire, et l'un ne doit pas prendre le pas sur l'autre, confie le chef. On dit souvent que l'œil déguste avant la bouche : une assiette réussie, c'est une assiette où le plat et son contenant fonctionnent ensemble, et où l'on voit qu'ils ont été pensés comme un tout. Ici, il y a un juste milieu à trouver, mais dans l'ensemble nous visons plutôt la créativité et l'originalité. L'une

DECOR THAT IS CHIC AND WELCOMING

"The crisis that came about in the wake of the Covid-19 pandemic forced us to rethink the identity of the place. In 2021, we worked with Antoine Bouillot from the Honneur Society design agency to conceive the new decoration of Auberge Nicolas Flamel. The idea was to sublimate this historic building, while also infusing it with a touch of modernity. We achieved that by making much of the mix of materials, by retaining the stone and the exposed wooden beams for example while also incorporating into more modern elements into those, with grey marble and Emulsion-signed furnishing."

The kitchen now opens out onto the dining room (photo 3), facilitating a free-flowing energy among the teams that contrasts with the dressed round tables so conducive to seating guests from the point at which they enter the place. "We foreground two wine glasses and a water tumbler from Lehmann [photo 4], and there is a dome under which the butter is placed that is carved into the shape of a philosopher's stone [photo 5], thereby evoking the legendary material attributed to Nicolas Flamel, explains Alan Geaam. We also place on the table a bouquet of dried flowers created by our florist Sylvine Fleurs."

New energy has likewise been injected into the team in the last few months: the Chef has Émile de France (Executive Chef) by his side with whom he has worked for a long time, and also the pâtisserie Chef Jordan Papineau. Together they have come up with new menus that echo French culinary heritage while also integrating contemporary touches.

INNOVATIVE GASTRONOMIC CUISINE

Auberge Nicolas Flamel is driven by the impulse to revisit the great classics with elegance, and the menu features a classic lunch menu (entrée, main course, dessert) as well as menus spanning three, five and seven courses. "We work a lot with products that are emblematic of French gastronomy such as the Plouguerneau crab, the blue lobster of Brittany, the Racan pigeon, and the Maison Prunier caviar [photo 6], points out the Chef, adding that We're also very keen on foregrounding plants – the menu always has a vegetarian starter, and we offer vegetarian alternatives right across the menu on request." Local producers are preferred in the quest for high-quality ingredients, ensuring that the taste is authentic and the traceability impeccable. Every dish seeks to be an ode to nature and to artisanship – a homage to the richness of the French soil and those that cultivate it with such passion.

The same goes for the tableware. "There has to be a complementary relationship between the content and the container, and neither one should encroach upon the other, suggests the Chef, It's often said that we eat with our eyes first of all: a successful plate of food is one in which the content and the plate itself work together, where you can see that everything has been thought of. There's a fine balance to be achieved here, but in the round we are aiming mainly for creativity and



7



8



9



10

des grandes ambitions de l'Auberge Nicolas Flamel est de créer un pont entre les époques, entre la tradition gastronomique de la France et la modernité créative des jeunes chefs. Notre cuisine en elle-même est très tournée vers les grands classiques, et le restaurant se trouve dans un bâtiment historique, donc nous pouvons jouer sur le contraste avec une présentation et un art de table modernes, à notre image. »

ART DE LA TABLE : ENTRE ÉLÉGANCE ET NATUREL

Exigeant, le chef réfléchit très en amont à la présentation. « Pour chaque plat, dès les premiers essais, nous réfléchissons déjà au dressage, et lançons parfois de nouvelles créations sur mesure comme avec la céramiste Capucine Giraud, qui a créé Inoui Studio à Paris, et avec qui nous développons une nouvelle vision pour nos assiettes, explique-t-il. Nous avons fait le choix d'une vaisselle naturelle, assez sobre et élégante, avec des matériaux bruts, pour rester dans l'esprit à mi-chemin entre tradition et modernité qui est le fil conducteur de notre restaurant [photos 7, 8, 9]. Pour la verrerie, nous avons choisi de nous tourner vers la marque Lehmann, dont l'expertise dans la conception de verres de dégustation était parfaitement en accord avec l'expérience unique que nous voulons proposer à l'Auberge Nicolas Flamel. »

Côté couverts et couteaux, l'établissement a fait le choix de travailler avec plusieurs fournisseurs assez variés dont Emulsion. « Nous privilégions des couverts conçus à partir de matériaux bruts, pour rester dans l'esprit naturel général du restaurant », poursuit le chef.

La surprise vient également en fin de repas où des choix originaux ont été fait pour présenter les desserts et les mignardises. « De nouveau, nous travaillons avec Inoui Studio pour cette partie notamment pour la déclinaison d'agrumes confits qui accompagne le menu signature dans un contenant tout en rondeur, comme un nid [photo 10]. Nous avons également quelques pièces de la maison Pordamsa, reconnue pour la finesse de son travail. Nous avons porté un soin tout particulier à la présentation des mignardises, qui sont dans un coffret en bois inspiré des boîtes à bijoux [photo 11]. Les convives peuvent ainsi découvrir chaque mignardise une par une, en ouvrant les différents tiroirs du coffret », conclut-il. ●



11

originality. One of the great ambitions of the Auberge Nicolas Flamel is to build a bridge between eras – between the gastronomic tradition of France and the creative modernity of young Chefs. Our own cuisine is very much orientated towards the great classics, and the restaurant is located within a historic building. We can certainly make something of the contrast there with modern tableware and presentation, in our own image.”

TABLEWARE: ELEGANT AND NATURAL

The Chef carefully considers presentation upstream, and expects a lot. “For every dish, we are already thinking about the dressing of it right from the early trials, and we will sometimes launch new tailor-made creations as we did with the ceramic artist Capucine Giraud who created Inoui Studio in Paris. We developed a new vision with him for our dishes, explains the Chef, We opted for dishware that was natural, quite understated and elegant, using raw materials - the idea being to retain that mindset midway between tradition and modernity that is the guiding principle of our restaurant [photos 7, 8, 9]. As for glassware, we opted for the Lehmann brand, whose expertise in the design of glasses for wine-tasting was perfectly aligned with the unique experience we seek to deliver at Auberge Nicolas Flamel.”

For knives and cutlery, the establishment opted to work with quite a varied selection of suppliers, including Emulsion. “We opt wherever we can for cutlery that is designed using raw materials in keeping with the restaurant’s overall natural spirit,” added the Chef. The surprises come at the end of the meal too, with some original decisions around the presentation of desserts and mini pastries. “We work once again with Inoui Studio for that element, particularly for preserved citrus dishes that are served alongside the signature menu in a very round container, like a nest [photo 10]. We also have a few pieces from the Pordamsa studio which is acclaimed for the finesse of its output. We have taken particular care with the presentation of mini pastries – these come in a wood case inspired by jewellery boxes [photo 11]. Guests get to discover each pastry one by one as they open the case’s different drawers,” he explains. ●