

# Tanfan

Gastronomie fusion franco-asiatique

*Cuisine naturelle et responsable*

Paris, FRANCE  
Juin 2023

MICHELIN  
2023

Gault & Millau

12.5 / 20



Chez FANFAN 2.0, nous pensons qu'il n'y a pas un produit plus noble qu'un autre et qu'il n'y a pas de hiérarchie entre les saveurs.

Chaque ingrédient est unique et irremplaçable, le défi consiste à en extraire la quintessence afin de sublimer leurs arômes naturels.

Tous nos produits sont soigneusement sélectionnés de façon éthique et responsable, tous les ingrédients sont utilisés au maximum de leur potentiel et nous ne travaillons qu'avec des producteurs de viandes françaises recherchant une production de qualité quitte à réduire la quantité.



### Fraîcheur, saisonnalité et exigence des produits

Depuis le jour de l'ouverture, FANFAN n'a jamais lésiné sur la qualité des produits utilisés, ainsi, nous exigeons une extrême fraîcheur des livraisons journalières. Cette exigence implique une forte dépendance de la saisonnalité des produits, ce qui impose à l'équipe un renouvellement et une créativité constants. Chaque jour est alors une nouvelle page blanche prête à être complétée.

Amuse bouche : Panais, oeufs de poisson, basilic thaï



Saint jacques de Trouville, butternut,  
miso, noix de Dordogne



Carottes des sables, curry panang,  
noix de coco, choux de bruxelles

Une de nos créations signatures met à l'honneur les carottes de sables allié au curry panang, une autre permet de se délecter de l'association entre la pêche du jour, la bière brune, la pâte de soja et un étonnant croustillant de sarrasin.

Chacune de nos créations est réalisée comme une œuvre d'art éphémère dont la composition et la présentation visuelles permettent de sublimer le voyage gustatif.

Pêche du jour, bière brune,  
pâte de soja, pak choï, sarrasin

Tomate, basilic thaï  
miso, eau de tomates fermentée

C'est une expérience gustative nouvelle que propose FANFAN: celle de la gastronomie fusion franco-asiatique qui révèle de manière surprenante des saveurs.

Chez FANFAN, surprise et gourmandise sont au cœur de chaque assiette pour donner à vos papilles des sensations gustatives uniques. Fanfan vous fait voyager entre la France et l'Asie à chaque bouchée avec les saveurs familières de la cuisine française relevé par des touches inattendues mais gourmandes de saveurs asiatiques.



En prenant les rennes de la cuisine à 25 ans, **Alexis Bonnard** prône une cuisine 2.0 au FANFAN, résolument engagée dans une démarche 100% green, réduisant les déchets, limitant la consommation d'eau et priorisant les circuits courts.

Né dans un milieu sans lien avec les métiers de la restauration, Alexis Bonnard a développé très jeune une grande passion pour la cuisine, une de ses émissions favorites, dans sa jeunesse, était l'émission de cuisine « Bon appétit bien sûr » avec Joël Robuchon. Dans le cadre de la licence en apprentissage, Alexis a eu l'opportunité d'intégrer en alternance l'équipe du Crom'exquis de Pierre MENEAU et par la suite travaillé avec le chef Mathieu PACAUD au sein de l'Hexagone et Histoires, où il a pu développer son sens de la précision et son appréciation de la beauté des produits. En plus des compétences techniques, ces expériences ont également permis de forger chez Alexis un état d'esprit favorisant la convivialité, la rigueur et le plaisir dans l'effort pour atteindre l'excellence. C'est également au poste de second de cuisine qu'Alexis a rejoint FANFAN pour travailler et étendre sa créativité avec le chef Julien Burbaud depuis 2020 jusqu'à en reprendre le poste de chef en 2022.



Lors de ses voyages en Asie, Alexis a pu découvrir les cultures asiatiques et le Japon et la Thaïlande ont notamment influencé sa vision de la cuisine pour sa simplicité, son sens de sublimer l'essentiel des saveurs...



“La cuisine asiatique est passionnante, la simplicité et la complexité de cette gastronomie m’inspirent. J’essaie de la retranscrire dans mes assiettes avec l’accord de certains produits et techniques asiatiques et le savoir-faire français. Je développe une cuisine qui prend le temps de concentrer les arômes, que ce soit pour un consommé ou un jus, en utilisant l’entièreté des produits que nous avons.”

Aujourd'hui, la signature d'Alexis, c'est une cuisine du temps, une œuvre artistique éphémère, qui concentre les goûts naturels des produits saisonniers avec un visuel et des associations gourmands et surprenants inspirés des découvertes de ses voyages. Alexis prend beaucoup de plaisir à partager sa cuisine, c'est pour lui la plus grande des récompenses pour tous ses efforts et ceux de toute l'équipe de FANFAN.



**Alexis, Valentin et Mathias font partie de la nouvelle génération de chefs talentueux, conscients de la responsabilité de chacun sur les questions environnementales et sociales.**

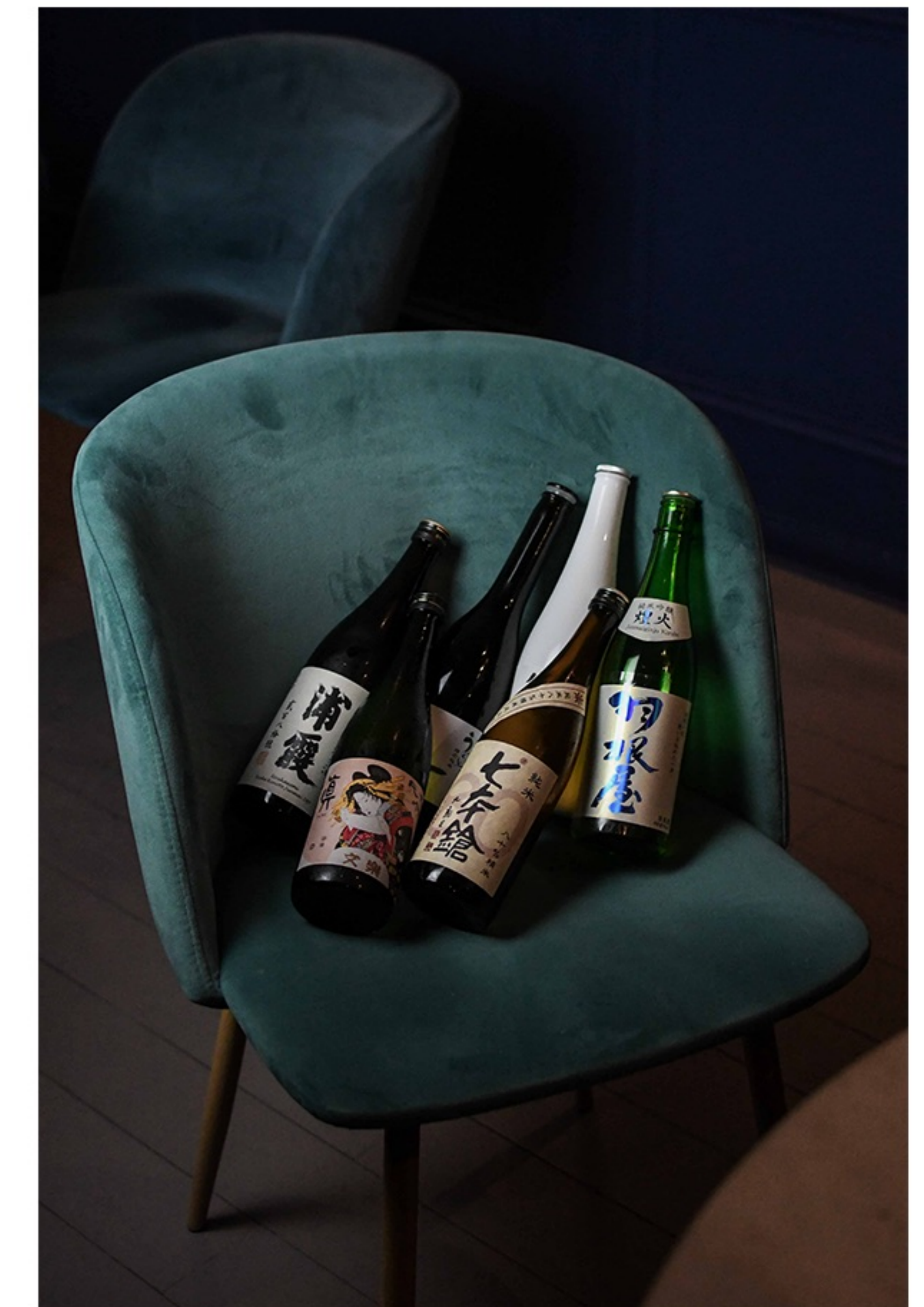
Ils étaient faits pour se rencontrer. Ils partagent la même passion pour les produits du terroir et le même souci du détail. Ils sont encore jeunes mais ont déjà des CV bien remplis. Pour Valentin, le restaurant Gastrologik\*\* en Suède, le Ritz Paris, la Scène Thélème\* ou le Meurin\*\* à Busnes. Pour Mathias, l'Auberge des Saints Pères\*.

Ils ont tous les trois la vingtaine et sont déjà prêts à impressionner : Ils s'en sortent comme des poissons dans l'eau et ils sont respectés à leur juste valeur. C'est l'avantage de la cuisine : on ne les juge pas à leurs âges mais à la qualité de leur travail, à leur rigueur et à leur motivation. Voici les visages de ceux qui feront la gastronomie de demain.



## UN ACCORD METS-BOISSONS ATYPIQUE

Afin d'accompagner les créations du chef, notre sommelière Charlene a imaginé des accords mets-boissons atypiques en combinant avec les plus grands classiques de vins français et de très belles découvertes de l'Asie : saké, whisky japonais...



Parmi sa sélection de sakés exceptionnels: HAKKAISAN Junmai Daiginjo Snow Aged 3 Years "Yukimuro", fraîche comme neige, la bouteille blanche minimaliste représente la méthode unique utilisée dans le brassage de ce saké: "Yukimuro". Ce saké est vieilli pendant trois ans par une énorme quantité de neige stockée dans la même pièce isolée. Cette technique traditionnelle et respectueuse de l'environnement ajoute une sensation plus douce et plus ronde à la saveur déjà crémeuse, qui est adoucie par des notes de poire. Ressentez la fraîcheur enneigée des pistes à tout moment avec quelques gorgées de Yukimuro?



Cerises, fleur de sureau  
thé sakura, crème d'Isigny

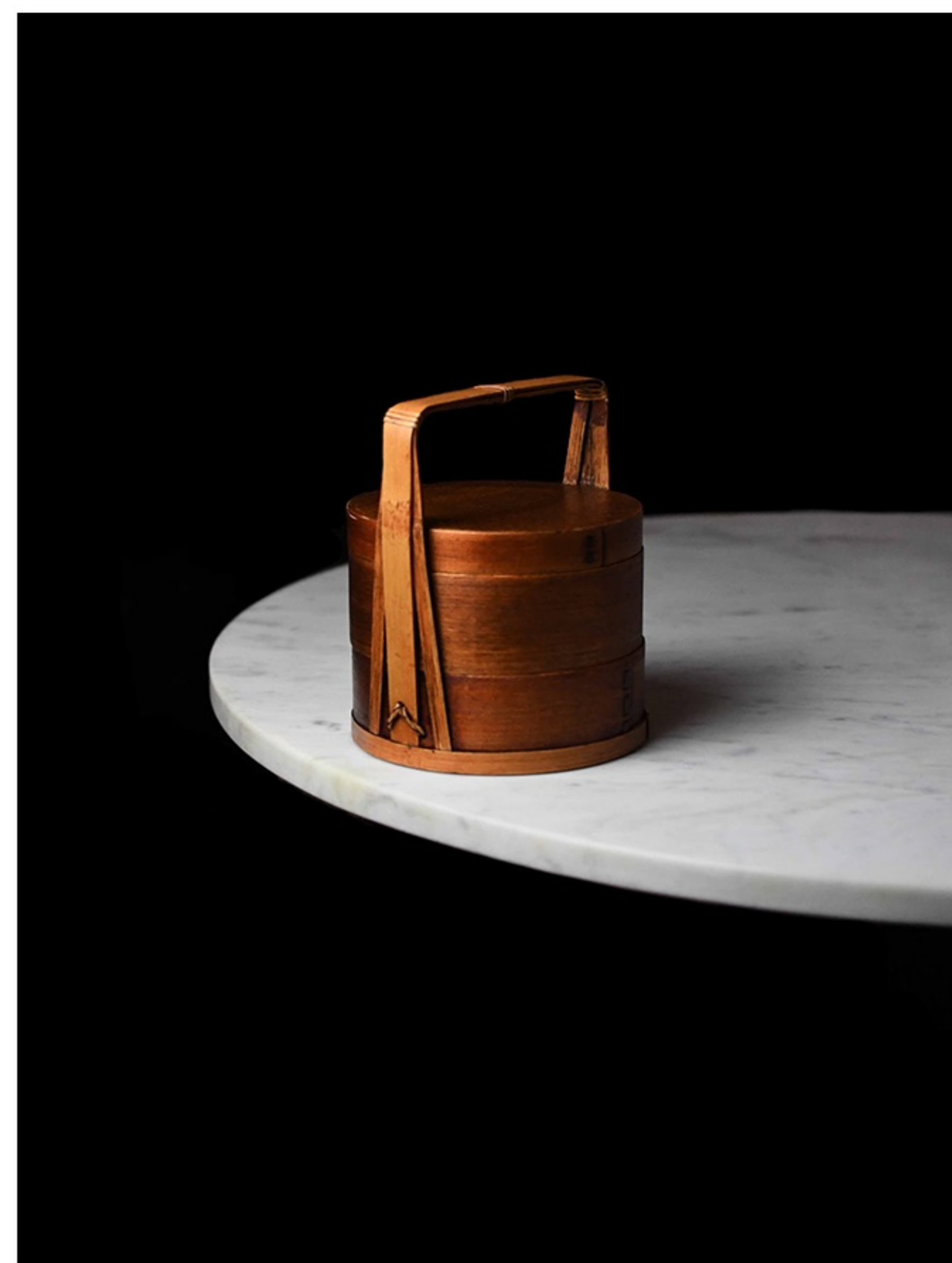
## L'élégance est de rigueur au FANFAN

Une atmosphère intimiste dans un décor élégant mais singulier: L'environnement de dégustation est à l'image de notre credo, il fait la part belle aux matériaux naturels avec des tonalités végétales et des décorations fleuries.

Les murs du fond du restaurant sont ornés de somptueuses fleurs colorées qui happent le regard depuis l'entrée de l'établissement. En plein jour, les peintures sont soulignées par le halot de lumière s'échappant de la verrière située, elle aussi, dans la partie la plus profonde du restaurant. Le soir, ce sont les nombreux lustres faits de matières organiques qui les éclairent et en laissent deviner les détails.

Dans l'espace le plus proche de l'entrée, l'atmosphère y est plus intimiste. Les murs sont peints d'un bleu minéral qui met en valeur la verdure de la pièce. On s'enfonce dans les fauteuils bleus en velour entourant les jolies tables en bois clair et on y observe cette salle atypique, décorée avec goût.

Pour les chanceux découvrant la salle de la Table des Chefs, changement de décor. On accède à la salle en montant un escalier mystérieux, sombre et étroit. Une fois les dernières marches atteintes on aperçoit cette superbe pièce, qui sera le théâtre du repas: le show du Chef s'y déroule et réserve bien des surprises à ses participants...







## FANFAN

Gastronomie fusion franco-asiatique

18 Rue Bayen, 75017 Paris, FRANCE

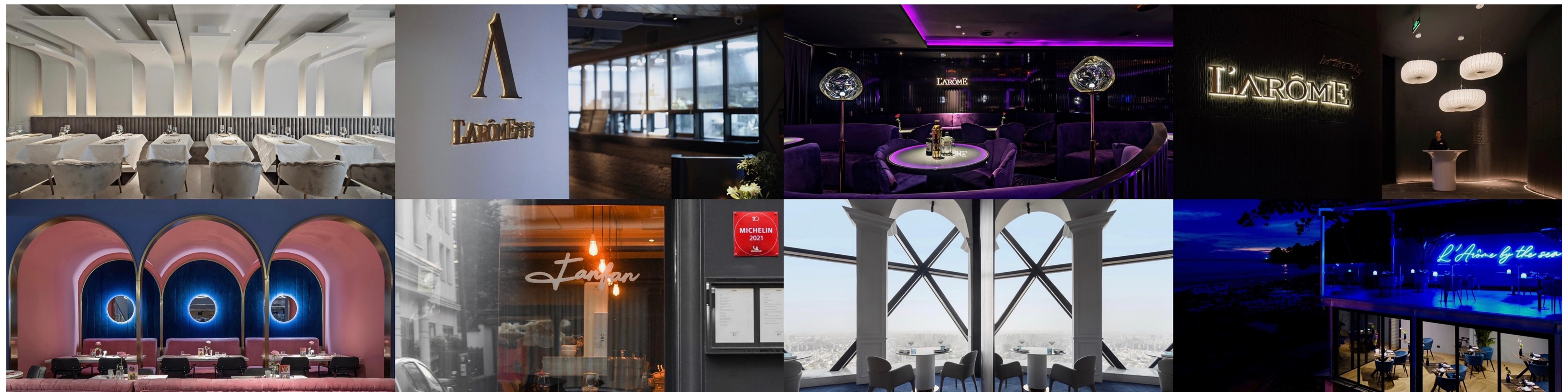
Ouvert du mardi au samedi

+33 (0)1 53 81 79 77

[contact@fanfanlarome.com](mailto:contact@fanfanlarome.com)

[fanfanrestaurant](#) 

<https://www.fanfanlarome.com>



France Larome Group se concentre sur l'exploitation de restaurants contemporains dans des destinations les plus exotiques et dynamiques du monde. Son empreinte actuelle couvre la France, la Chine et la Thaïlande. Chaque concept du groupe propose une cuisine unique à son emplacement, mettant l'accent sur des ingrédients de première qualité et célébrant les produits locaux lorsque cela est possible. Deux restaurants sont respectivement référencés dans le Guide MICHELIN France et Thaïlande. Notre filiale parisienne FANFAN est présente dans le Guide MICHELIN FRANCE pour 4 éditions consécutives depuis 2019. L'ARÔME BY THE SEA, restaurant avec vue sur mer à Phuket a fait partie des nouveautés préférées des inspecteurs du Guide MICHELIN THAÏLANDE 2023 et a décroché le restaurant préféré de la Thaïlande, nommé au prix TOP25 Restaurants Asie 2023.

[marketing@laromegroup.com](mailto:marketing@laromegroup.com)

<https://en.laromegroup.com>

