

PLUTO

Le nouveau 'café-restaurant' au sein de la Fondation Lafayette Anticipations à l'initiative de trois amis d'enfance :
Adrien Ducouso, Pierre-Louis Hirel
et Thomas Coupeau qui y officie en tant que chef.



PHOTO © CLÉLIA STEVENARD

Pluto a été pensé pour mettre le travail singulier de Thomas Coupeau en lumière.

Entouré d'œuvres d'artistes, **Pluto**, le nouveau café-restaurant, est né à l'initiative de trois amis d'enfance : **Adrien Ducouso**, **Pierre-Louis Hirel** et le chef **Thomas Coupeau**.

Ils ont fait de **Pluto** un lieu de vie et de joie, où les propositions gastronomiques de Coupeau résonnent avec la création effervescente célébrée à la Fondation. Le restaurant propose des assiettes espiègles, joyeuses et délicieuses, dans lesquelles on retrouve tout l'iconoclasme et l'inventivité de **Thomas Coupeau**, qui y fête autant les saveurs et la curiosité, que la gourmandise.

Niché dans l'architecture unique imaginée par Rem Koolhaas à **Lafayette Anticipations**, au cœur du Marais, **Pluto** est ainsi le nouveau repère gastronomique de la scène culturelle parisienne et internationale. Dans cet écrin exceptionnel, au soleil dans la cour cachée de la Fondation, ou sur sa terrasse de la calme et discrète rue du Plâtre, on croise toute la scène arty parisienne et internationale, les artistes de passage à Paris, les musiciens en after show, les galeristes du quartier, les amoureux de la mode, au cœur d'un quartier où ce type d'adresses est rare.

À midi, la carte est décontractée et réconfortante, l'après-midi on peut y flâner, y faire ses rendez-vous et y déguster cafés et pâtisseries, à prolonger par une visite d'exposition ou par la lecture d'un magazine proposé à la librairie de la Fondation à quelques mètres, et enfin le soir y dîner en mode bar et bistrot iconoclaste.

Ce lieu a pour but de partager la vision commune de ces trois amis, de ce que peut être un lieu de vie pluriel, où la gastronomie rencontre l'art contemporain.



PHOTO © CLÉLIA STEVENARD

Du midi au soir, le café-restaurant **Pluto** vous ouvre grand ses portes pour créer un lieu d'expérimentation culinaire avec un nouveau menu chaque semaine, accordé aux saisons.

Pluto emprunte son nom au dessin animé japonais retraçant l'histoire d'Astroboy, un enfant robot justicier. Le logo bleu, dessiné à la main par la fille de l'un des fondateurs, invite à retrouver la joie et la curiosité de l'enfance, et à célébrer nos madeleines de Proust à travers une carte qui convoque surprises et découvertes.

“Pluto, c’est un rêve qui devient réalité. Pluton est le satellite de notre système solaire, aussi appelé la planète naine, ce qui nous a tout de suite renvoyé à l’image de ce restaurant qui apparaissait comme un satellite de Lafayette Anticipations. **pluto** est un mot qui peut aussi s’immiscer dans nos discussions de tous les jours, plus tôt, plutôt, et dont la phonétique nous est très familière. Un petit mot court et surprenant pour inventer un lieu qui a une âme et où la gastronomie est créative.”

PIERRE-LOUIS HIREL



PHOTO © CLÉLIA STEVENARD

Dans un esprit zen, ce café-restaurant a été designé par le studio Hugo Haas, avec un mobilier sur mesure en bois et les chaises élégantes de la marque de design danoise *Frama*.

À midi, le chef cuisine au gré de ses envies et d'une humeur toujours nourrie de curiosité et de réconfort. Allant d'une shakshuka printanière au banh mi en passant par un risotto de coquillettes, chez **Pluto** on ne s'impose aucune limite dans la création.

À tout moment de la journée, on vient flâner et déguster la carte gourmande. Cette carte sucrée invite tout l'après-midi à goûter une mousse au chocolat liégeois d'un nouveau genre ou un riz au lait revisité.

Pour le dessert ou le goûter, banana bread, cookies, et autres pâtisseries régressives vous attendent - à sublimer d'un chaï latte ou d'un thé parfumé.

Pour l'apéritif, le restaurant devient un bar où toute la communauté créative se réunit.



Pour le dîner, on retrouve les codes du bistrot, avec d'impeccables serviettes blanches et des lampes d'ambiance de la marque *Marset* soigneusement choisies pour créer une ambiance tamisée, tout en déjouant les codes des assiettes traditionnelles.

La cuisine de **Thomas Coupeau** est créative, lucide et positive. Le chef végétalise une cuisine hyper gourmande et démontre que le plaisir ne réside pas forcément dans la protéine, en proposant un riz garni généreusement de sauce blanquette, ou une betterave aux textures et saveurs absolument irrésistibles. Les légumes sont travaillés au centre de l'assiette comme des protéines, sans les travestir.

Touche à tout, **Coupeau** propose aussi du hachis parmentier ou du nduja mapo tofu, qui consacre un dialogue d'un nouveau genre entre la France, l'Italie et la Chine. La cuisine du chef ne s'interdit rien, célébrant plutôt la poésie et la saveur partout où elles pourraient se trouver.

Chaque repas peut être accompagné d'une carte de vins où les propositions nature sont mises à l'honneur, avec une sélection soigneusement pensée par **Lucie Paulhan**, toujours à la recherche de nouvelles pépites, de vins et de vignobles aux histoires extraordinaires, pour ravir tous les sens.

Pluto se métamorphose également pour accompagner les concerts, soirées, dîners d'artistes et nombreux autres événements de **Lafayette Anticipations**.

C'est aussi un lieu où imaginer vos événements, de dîners d'exception sur mesure à des propositions de catering de grande qualité.

À PROPOS DE THOMAS COUPEAU

Thomas Coupeau chérit autant la street food que les bistrotis parisiens, et incarne parfaitement la nouvelle garde de chefs français et internationaux.

Remarqué à ses débuts pour son travail chez *Carbón* dans le Marais, il a notamment développé une belle expertise de la cuisine au feu de bois. **Thomas Coupeau** a également participé à de nombreuses résidences à Paris et à l'étranger avec le collectif *We Are Ona*.

Autodidacte et jeune surdoué de la cuisine, il aime cuisiner à l'instinct et à l'envie. Inspiré par les produits de saison, sa cuisine est spontanée, surprenante et pointue. **Thomas Coupeau** aime customiser les basiques.

Avec ses plats "régressifs et proustiens", **Thomas Coupeau** aime casser les codes et créer une cuisine surprenante avec des produits locaux et de qualité.



À PROPOS DE LA FONDATION LAFAYETTE ANTICIPATIONS

Créée à l'initiative du groupe Galeries Lafayette, la Fondation **Lafayette Anticipations** est un lieu d'exposition et d'échanges consacré aux arts visuels et vivants.

Située au cœur de Paris, **Lafayette Anticipations** invite à découvrir d'autres manières de voir, sentir et écouter le monde d'aujourd'hui pour mieux imaginer, grâce aux artistes, celui de demain.

Gratuite, la programmation est à découvrir seul-es, en groupe ou accompagné-es par des médiateur-ices, pour une visite vivante et accessible. **Lafayette Anticipations** propose également des rencontres, visites et ateliers pour petit-es et grand-es.

Les festivals *Closer Music* et *Échelle Humaine* sont de grands rendez-vous annuels qui font découvrir les tendances les plus inspirantes de la musique et de la danse.



© DELFINO SISTO LEGAGNI ET MARCO CAPPELLETTI, LAFAYETTE ANTICIPATIONS



© CHLOÉ MAGDELAINE, LAFAYETTE ANTICIPATIONS



INFORMATIONS PRATIQUES

ADRESSE

9 rue du Plâtre, 75004 Paris
OU 44 rue Sainte-Croix de la
Bretonnerie, 75004 Paris

HORAIRES

De 11h à 00h du mercredi
au samedi
De 11h à 19h le dimanche
Nocturnes des expositions
les jeudis jusqu'à 21h

SERVICES

Service Déjeuner de 12h30 à 15h
Café/boissons de 15h à 18h
Apéritif de 18h à 19h
Service Dîner de 19h30 à 1h
Dernière commande à 23h30

FERMETURE ESTIVALE
DU 14 AU 27 AOÛT



Pour toute demande presse,
merci de contacter
Lisa-Suzanne Jegonday Valenzuela

LISA@KLANTE.CO

+33 6 52 77 89 65

KLANTE