



Sandrine et Stéphane Savorgnan du restaurant Millésimes 62 – Esprit de famille et Bistronomie

Posté le 21/11/2017 par Tables et Auberges dans L'esprit Tables & Auberges

*Très en vogue depuis les années 90, d'abord à Paris puis dans toutes les grandes villes, la **bistronomie** est née de la contraction de « bistrot » et de « gastronomie ». C'est aujourd'hui une vraie tendance culinaire qui s'applique aux tables proposant une cuisine créative faite à partir de bons produits simples et locaux, le tout à des prix très abordables. Pas loin de la Gare Montparnasse, nous vous invitons à pousser les portes de l'un de ces établissements bistro-bistronomiques, le restaurant « Millésimes 62 » qui conjugue saveurs de saison, élégance et convivialité.*

Un restaurant d'affaires et d'amis

Propriété depuis juin 2007 du talentueux chef Stéphane Savorgnan et de son épouse Sandrine, le **Millésimes 62** (labellisé Table Gastronomique chez Tables & Auberges de France) occupe un emplacement de choix sur la Place de Catalogne. Tous deux ont plaisir à accueillir leurs hôtes dans un cadre raffiné, doté d'une vue imprenable sur la grande place circulaire et la fontaine de Shamaï Haber, faite d'un immense disque incliné de granit : « Nous sommes au cœur d'un quartier d'affaires important, d'où notre choix de faire une cuisine raffinée aux accents du sud (notre région de prédilection !), avec un bon rapport qualité prix. Nous proposons un menu du marché à base de produits frais de saison qui change quasiment tous les jours en fonction des arrivages. Egalement une formule servie au bar répondant aux attentes d'une clientèle pressée mais en recherche d'une cuisine soignée. La clientèle familiale et les groupes d'amis viennent ici aussi bien sûr, le soir essentiellement, grâce à la proximité immédiate des cinémas et des théâtres du quartier de la Tour Montparnasse ».

Natif de Montauban, Le chef Stéphane Savorgnan est diplômé en cuisine et pâtisserie de l'école hôtelière de Souillac (46). Le Millésimes 62 n'est pas sa première affaire, puisqu'après avoir fait ses armes au sein de belles maisons (Potager du Roi à Versailles, Hôtel West-end à Nice, Hôtel California, Select Haussmann, Chez Georges et Chez Francis à Paris), il est devenu avec Sandrine propriétaire du Capucin Gourmand à Nogent Le Roi, à l'issue de sa collaboration avec Roger Verger. Ils partagent le même amour du métier et ont à cœur de donner un esprit de famille à leur établissement. A la carte, une **cuisine gourmande** fait la part belle aux saveurs méridionales ainsi qu'aux techniques de service, comme le découpage en salle du gigot d'agneau très prisé par les habitués. Les adeptes du sans gluten et les végétariens ne sont pas en reste puisque des suggestions quotidiennes leurs sont réservées comme actuellement le pot au feu de légumes de saison ou encore le dos de merlu rôti, vinaigrette d'herbes. Côté approvisionnement, le chef ne va pas chercher bien loin et se veut locavore. Il privilégie les produits de la région Ile de France ou en accès direct avec la capitale. C'est le cas des légumes qui proviennent de la Ferme des Pins Sylvestres basée en Champagne. Les poissons qui représentent deux tiers des ventes arrivent du **Grand Marché International de Rungis**. Enfin, la cave à vins qui trône au milieu de la salle de restaurant est plutôt bien fournie... elle réserve des références inattendues comme ce Côtes du Rhône « Cuvée de Costebelle » en blanc, rouge et rosé issu de la production familiale de Sandrine Savorgnan.



Des quinzaines gourmandes avec le réseau RestoPartner

Membre du réseau RestoPartner (www.restopartner.com), le Millésime 62 participe aux **quinzaines gourmandes** visant à mettre en avant un produit pendant 15 jours au gré des saisons. Créé en 2009 par Pascal Mousset et Bertrand Lazare, RestoPartner réunit aujourd'hui vingt familles de restaurateurs parisiens passionnés (soit 60 restaurants) et indépendants. Leur point commun ? Promouvoir une cuisine de qualité, accessible à tous les amoureux de la Gastronomie Française. En ce mois de novembre, ce sont bien évidemment les produits tripiers qui sont à l'affiche. Ainsi, Stéphane Savorgnan et sa brigade vous proposent actuellement à la carte des « **Gros Raviolis de Joue de Bœuf Sauce au Vin Rouge** » ; une recette que le chef a le plaisir de vous dévoiler ci-après. Rendez-vous donc au Millésimes 62 pour déguster ce plat de saison, une adresse que l'on vous conseille chaleureusement été comme hiver lors de votre prochain passage dans la Capitale !



Gros raviolis de joue de boeuf sauce au vin rouge

