

La viande et le vin à l'honneur chez The Butchers of Paname

Publié par **ZePros News** Par **Jean Charles Schamberger**

23/06/17 à 07:09 - Mise à jour le 23/06/17 à 12:38

Ça m'intéresse 2 Tok



OUVERTURE

Quatre quadragénaires ont concrétisé leur amitié en créant un restaurant autour de leur passion commune : la viande et le vin. Laurent Carpentier, Philip Gaskiewicz, Nicolas Gaulandeau et Jean-Marc Schmidt ont inauguré le 20 mai The Butchers of Paname dans une petite rue du quartier latin à Paris (VIe)*. L'établissement décline quatre niveaux, avec, au sous-sol la cave et le fumoir, au rez-de-chaussée, le bar à tapas et sa cuisine d'assemblage, à l'étage le restaurant, et, sous les toits, la cuisine.

La carte des vins a été confiée à Laurent Carpentier qui apporte à la table autant de découvertes que de plaisir à partager. Ouvert à toutes les régions, il réunit plus de 70 références d'appellations prestigieuses et de domaines à découvrir de Bourgogne, du Languedoc et de la Vallée du Rhône entre 5,50 € et 7 € le verre, et à partir de 24 € la bouteille.

***9, rue de l'Ecole-de-Médecine, 75006 Paris.**

Jean-Paul Burias



De g. à d. : Philip Gaskiewicz, Laurent Carpentier, Jean-Marc Schmidt et Nicolas Gaulandeau, les fondateurs de cet établissement haut en couleur.

Mots-clés : [#Restauration Hors Domicile](#) [#Ouverture](#) [#Paris](#) [#Viande](#) [#Vin](#)