Le chef landais Julien Duboué ouvre un espace de gastronomie rapide à la Maison de la Nouvelle-Aquitaine à Paris

jeudi 27 octobre 2016, par lpe

Un nouvel espace de gastronomie nomade a ouvert le mercredi 26 octobre 2016 dans le hall de la Maison de la Nouvelle-Aquitaine - Site Pyramides (Paris 1er). Le concept, intitulé Corn'R, a été imaginé par le chef landais Julien Duboué.

Après avoir déjà ouvert à Paris les restaurants « Dans les Landes » et « Afaria », sa dernière adresse « A Noste » (« chez nous » en gascon), près de la Bourse dans le 2e arrondissement, connait un grand succès dû à sa cuisine conviviale et chaleureuse dans une ambiance sud-ouest.
Comme son nom l'indique, Corn'R fait la part belle au maïs bio sous toutes ses variétés (treize au total !) et toutes ses formes. Outre ses qualités gustatives, le maïs a pour avantage d'être compatible avec le régime sans gluten de plus en plus adopté. Au menu, Corn'R proposera quatre types de plats renouvelés régulièrement : La Corn'Fresh : boulghour de maïs cabillaud mariné au citron, potirons et patates douces rôtis au gingembre, soupe de maïs chaude ou froide… La Croc'Maïs : Croc'Monsieur de polenta, Croc'Canard… La Polenta : la Gourmande (polenta crémeuse et poulet grillé basquaise), la No Dairy (polenta au lait de coco et curry crevette thaï), la Healthy (polenta à l'huile d'olive et légumes grillés)… La Maïsotto : Maïsotto de petits pois et tomates confites, Maïsotto de saumon grillé, Maïsotto de magret fumé… Ces plats pourront être accompagnés en formule d'une entrée (Les P'tits Corn) et/ou d'un dessert (La Corn'Sweet) ainsi que d'une boisson. Les clients peuvent soit déjeuner sur place et profiter des animations temporaires mises en place dans le hall de la Maison, soit emporter.

Véritable première pour une maison de région à Paris, ce point de gastronomie nomade est ouvert tous les midis du lundi au vendredi. La Maison de l'Aquitaine a été créée en 2002 (et inaugurée en 2003) à l'initiative d'Alain Rousset, alors Président du Conseil régional d'Aquitaine. Elle est l'ambassade économique, touristique et culturelle de la région à Paris. En l'espace de 14 ans, elle est devenue un repère et un outil incontournable, idéalement située entre le Louvre et l'Opéra Garnier, face à l'Office de tourisme de Paris. Suite à la réforme territoriale et à la création des nouvelles Régions, la Maison du Limousin et la Maison de l'Aquitaine à Paris fusionneront le 1er janvier 2017 afin d'unir leurs forces pour la promotion de ce grand territoire. Elles officieront désormais sous le nom de Maison de la Nouvelle-Aquitaine, proposant l'une et l'autre des services complémentaires dans leur locaux respectifs qu'elles conserveront le temps de trouver un lieu unique à moyen terme. Ainsi, le Site Pyramides (ex-Maison de l'Aquitaine) poursuivra son activité de Centre d'affaires, ses animations thématiques, tout en développant sa fonction d'office de tourisme parisien de la Nouvelle-Aquitaine.
Le Site Caumartin (ex-Maison du Limousin) proposera lui aussi des salles de réunion pour les entreprises de la région, et développera plus particulièrement une mission de valorisation des savoir-faire en Nouvelle-Aquitaine à travers la mise en avant de produits emblématiques et l'organisation d'événements.
Les modalités et conditions d'accès aux Centres d'affaires des deux sites ont d'ores-et-déjà été unifiées. Les acteurs de la région disposent désormais d'un plus large choix de salles sur deux sites avec un accès

et des tarifs privilégiés.