

ACCUEIL / BLOG

SUIVANT →

5 questions à Stéphanie Teyssandier, The Cure Restaurant



Avec nous, découvrez des passionnés de cuisine qui vont partager avec vous leur soif de cuisiner, d'innover, de partager... C'est une interview qui, vous le verrez, va réveiller vos papilles !

On commence avec Stéphanie Teyssandier, qui vient d'ouvrir à Paris The Cure Restaurant, un restaurant d'humeur qui fait beaucoup parler de lui. Et pour cause !

Le nom interpelle et intrigue. Oui, Stéphanie propose une nourriture qui vous fait du bien et s'adapte à votre état d'esprit du jour, du moment, de l'heure ! Envie d'apaisement et de soleil ? Besoin d'une cure détox ou d'augmenter les capacités de votre mémoire ? Les menus s'adaptent à votre humeur sans négliger aucunement le plaisir gustatif.

Rencontre avec Stéphanie, dont la bonne humeur communicative nous a ravis !



Cookie Policy

- **Comment est née votre passion pour la cuisine ?**

Mon père, médecin, m'a élevée dans la philosophie selon laquelle il est bon de manger sainement tout en se faisant plaisir. Il adorait nous emmener au restaurant, et c'est donc dès mon plus jeune âge que j'ai découvert la magie de la bonne cuisine et le plaisir qu'on peut avoir à aller au restaurant. J'ai ensuite appris la cuisine seule. J'adore cuisiner, toujours en musique, cela me détend ...

- **Qu'est-ce qui vous inspire par rapport à votre métier et vous aide à vous renouveler ?**

Ce qui m'aide et me pousse à me renouveler c'est la satisfaction du client. J'ai ouvert un restaurant car j'avais envie d'apporter du plaisir aux gens, donc je suis très à l'écoute de leurs retours. J'ai d'ailleurs installé une "boîte à avis" dans le restaurant, pour que les clients puissent me faire part de leurs idées et suggestions, dont je tiens compte pour toujours améliorer ce que je propose

- **Et qu'est-ce que l'on trouve chez vous que l'on ne retrouve nulle part ailleurs ?**

Chez moi, on a accès à un savant mélange entre plaisir gustatif et plats qui corrigent votre humeur, c'est inédit et n'existe nulle part ailleurs.

- **Stéphanie, racontez-nous votre madeleine de Proust !**

Ma madeleine de Proust, c'est le dessert italien Torta de la Nonna. Petite, je passais toutes mes vacances en Italie, donc plusieurs plats de ce pays me rappellent ces moments. Et croquer dans une Torta de la Nonna me fait immédiatement retomber en enfance.

- **Pour finir, allez, révélez-nous votre recette préférée ?**

S'il s'agit de la carte de The Cure, je suis très fan du plat appelé "Zen" que nous proposons en ce moment, c'est de l'orge perlé cuit façon risotto, avec du chorizo et une sauce à la tomate.

Si la question porte sur une recette en général, j'adore faire mijoter des poivrons, aubergines, oignons et pignons dans un mélange miel / vinaigre balsamique, on ajoute quelques épices, et cela donne un plat fondant sucré salé, un délice....

Vous l'aurez compris, The Cure s'inscrit dans la mouvance « Moodfood » pour soigner vos humeurs qui nous vient des Etats-Unis bien sûr et commence à apparaître en Europe, notamment en Espagne.

Sachez que chez The Cure, les menus ont été élaborés avec une nutritionniste pour soigner tous les maux. Les produits sont frais et bien sûr les plats sont faits maison. La carte change régulièrement aussi, au gré des saisons. Et vous pouvez profiter des plats à emporter pour travailler votre humeur dans la durée.

N'hésitez pas à découvrir ce restaurant insolite et ses plats uniques !

Informations pratiques :

The Cure, 34 rue Notre-Dame-de-Lorette 75009 Paris.

Du lundi au vendredi de 12h à 15h.

Réservation au [09.82.53.53.73](tel:09.82.53.53.73) ou via contact@thecure-restaurant.com. Plus d'informations sur [le site web](#).

