



©DANNE EMMANUELLE THION

LA MAISON NORDIQUE Pour l'amour du produit

Une vingtaine d'années après le début de l'aventure, La Maison nordique s'est recentrée dans un lieu unique, près de la place des Ternes (Paris 8^e) Vingt-six places assises, et bientôt une dizaine de plus avec l'arrivée d'une table haute. L'enseigne n'a pourtant pas la prétention d'être un restaurant « *Le but, c'est vraiment de mettre en valeur les produits* », souligne Keyan Eslamdoust, son fondateur. À la carte, un tartare de saumon au caviar ou encore des penne au homard, que les clients peuvent consommer aussi bien à table qu'au comptoir. Inspirée des années 30, la décoration est le fruit de deux ans de travail « *Nous avons voulu créer quelque chose de complètement différent* ». La couleur noire et les matières brutes, comme le bois et le marbre, mettent en valeur les produits haut de gamme proposés aux chefs, traiteurs et distributeurs, comme le Caviar Impérial de Sologne. **L. H.**

