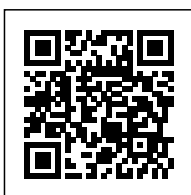


# COLOROVA

Posted on décembre 27, 2020 by Florence Breuil



Categories: [Pâtisseries](#), [Restaurants](#)



C'est à Paris au 47 rue de l'Abbé Grégoire, à deux pas du métro Saint-Placide que Guillaume Gil a ouvert en 2013 Colorova avec sa compagne et associée Charlotte Siles. C'est juste en face, à la très réputée Ecole Ferrandi que Guillaume a tout d'abord appris son métier. Puis comme apprenti au Plaza Athénée où il a côtoyé Christophe Michalak et Claire Damon, pour lesquels il a une immense admiration. Guillaume voulait au départ ouvrir un salon de thé pour y proposer des pâtisseries. En dénichant ce lieu spacieux, le salon de thé devient également pâtisserie puis restaurant le midi.

Avec le laboratoire, ouvert sur la salle et visible depuis la rue. C'est en réalité en proposant un brunch dont **Le fooding** s'est fait l'écho que s'est développée l'offre salée. Car le chef pâtissier ne régale pas que les becs sucrés... Et cela ne se fait pas sans des produits de qualité et dans une démarche éco-responsable. A la carte qui change tous les mois s'affichent 2 entrées et 4 plats (dont un poisson, une viande, et un végétarien).













































Ce midi là en entrée, de savoureux filets de truite banka nageant dans un onctueux velouté de butternut, ponctué d'une aérienne faisselle mentholée. Suivi de délectables gnocchis à la figue accompagnés d'un oeuf au plat et additionné de croustillantes lamelles de chorizo de boeuf et thym.

Guillaume Gil se dit un "vrai" bon vivant, animé par la gourmandise. Vous n'êtes que de passage ? Ne repartez pas sans son légendaire flan à la vanille et fève tonka ou bien à celui au praliné, surmonté de noisettes du Piémont. Vous avez grand-faim ce week-end ? Testez donc le brunch... Vous en ressortirez conquis ! Le pain brioché maison est à lui seul à tomber. Envie d'une petite douceur ? Jetez votre dévolu sur l'une de ses délicates pâtisseries dont l'emblématique "Paul Sésame"... Un crémeux citron, mousse au citron et confit de citron vert, nougatine de sésame noir.















































