



Wim à Table, « la gastronomie de bar »

Le chef flamand Wim Van Gorp a ouvert à Paris une deuxième adresse de quarante couverts (vingt à table et vingt au bar) : *Wim à Table*. Dans une atmosphère moderne et branchée, on déguste une « gastronomie de bar » déclinée sous forme de petites portions, avec des produits ultra-frais, et des accords vins et mets inédits. La carte évolue volontiers au gré des saisons et du marché, en faisant toujours la part belle à la fraîcheur et la qualité de produits.

Disciple d'Alain Ducasse et de Jean-Georges Vongerichten, Wim Van Gorp était le chef des cuisines du restaurant *Market* à Paris. Puis il ouvre sa première adresse bistronomique *Comme Chez Maman*, où il présente une cuisine créative, aux saveurs rappelant ses origines et ses nombreux voyages.

