

Le restaurant Le Campelli à Paris

Campelli, gastronomie mémorielle par le chef arménien Vartivar Jarkezian

Arménien d'origine, Libanais de naissance, formé en Arabie Saoudite, le chef Vartivar Jarkezian mélange toutes ces références dans les assiettes gastronomiques de Campelli.

A 27 ans, **Vartivar Jarkezian** a un parcours hors norme. Né à Beyrouth au [Liban](#), ce **chef d'origine arménienne** a fait ses armes dix ans en **Arabie Saoudite** puis Paris en 2015 au restaurant Bissac, non loin de [l'Opéra](#), puis les échelons chez [Shabour](#) où il termine sous-chef.

En 2023, il reprend les rênes du restaurant [Campelli](#), à deux rues du **Palais-Royal**. Et c'est tout naturellement qu'il y dessine les contours d'une **cuisine baignée de ses souvenirs d'enfance**, revisitant des **traditions culinaires** en provenance de **Beyrouth, Djeddah** et d'**Erevan**.

Pour créer ses plats construits autour de saveurs et d'**épices orientales** (zaatar, sumac, fleur d'oranger, rose), le chef use de techniques [gastronomiques contemporaines](#), avec l'esprit ses racines, comme avec son plat phare, le chou-fleur de Flora, inspiré par la **recette de sa mère**.

Pour la partie liquide de [Campelli](#), **Vartivar Jarkezian** s'est entouré de **Claristin Christopher** (passé par le **Ritz Bar**), à la fois directeur de salle et **mixologue**. Si les **cocktails** et [mocktails](#) sont de la partie, le vin avec **85 références** de vins de

France et du monde, notamment d'Arménie, à découvrir à travers des **accords mets et vins** en 5 verres (59€) et 7 verres (79€).

sources : SortiraParis , JP D.