



Attaché de Presse
20 rue Francoeur 75018 Paris
I Phone. 06 14 96 02 43
Mail. p_moyse@club-internet.fr
www.patrickmoyse.fr

La chef cuisinière Ghislaine Arabian



C'est dans le Nord que naît en août 1948 la future cuisinière de génie **Ghislaine Arabian**, plus précisément à Croix près de Roubaix. Issue d'une famille originaire de Belgique, elle grandit auprès de ses trois soeurs et de son père, responsable de comptabilité, et de sa mère au foyer. Elle suit des études austères au sein d'une communauté de religieuses où la discipline est de rigueur, à l'école Sainte-Marie à Roubaix puis à la Saint-Famille.

Travaillant dans un magasin de vêtements sur la Grand place de Roubaix et mariée à un assureur, elle est loin d'imaginer sa future vocation de cuisinière, qui plus est étoilée. C'est en 1981 que sa vie prend un tournant décisif lorsqu'elle fait la rencontre de son futur époux, **Jean-Paul Arabian**, patron du célèbre Restaurant à Lille. Elle se lance dans l'aventure de la gastronomie aux côtés du chef **Thierry Cambier**. N'ayant suivi aucune formation spécifique, elle apprend sur le tas et surprend son monde par son talent inné.

En 1992, avec son mari, elle quitte Lille pour rejoindre Paris et les équipes du Pavillon Ledoyen : un établissement qui affiche trois étoiles à son tableau d'honneur et dans lequel elle restera jusqu'en 1998.

À cette époque, Ghislaine a le mérite d'être la seule femme en France à avoir reçu deux étoiles au Guide Michelin, qui n'est pas sa première récompense soit dit en passant.

Déçue par son passage dans le très bourgeois XVI^e arrondissement parisien, elle est décidée à ouvrir en 2007 son propre restaurant. Entre-temps, elle occupe le poste de chef de production chez un traiteur.

Un an plus tard, elle trouve enfin le lieu d'implantation de son restaurant, dans le XIV^e. En collaboration avec Thierry Cambier en cuisine, elle compose un menu de spécialités flamandes et cultive un esprit néobistrot.

Depuis 2010, elle fait partie du jury qui citiquent les apprentis cuisiniers de *Top Chef*, émission phare de M6.

En 2007, elle reprend le restaurant *Les Petites Sorcières* à deux pas de la place Denfert Rochereau.

Dans sa discrète adresse, la chef star est loin d'être un prête-nom, puisque vous la croiserez sûrement entre la salle et la cuisine, en train de prendre commande ou de veiller sur les assiettes aux accents du Nord.

Privilégiez le déjeuner et ses formules aux tarifs ensorcelants.

Entrée :

Oeufs de ferme brouillés aux Morilles
Millefeuille de légumes crus et cuits, vinaigrette douce de fruits secs et herbes
Salade épicée d'orange du Portugal, fenouil, Foie de canard des Landes au speck, sorbet orange carotte et gingembre

Plat :

Coquilles Saint-Jacques sur une purée de topinambours
Bar du saint Jules rôti aux poivrades et au basilic, Mogettes de Vendée
Côte de veau de lait rôtie à la sauge, petits pois de Provence à la française, jus réduit

Dessert :

Merveilleux au Chocolat Noir et aux framboises
Tarte au citron déstructurée
Parfais glacé à l'orange, anglaise mentholée, tuile de chocolat noir

Prix des menus :

Le midi

1 entrée, 1 plat ou 1 plat et un dessert 21 €

1 entrée, 1 plat, un dessert 26 € Prix ttc

Le soir :

Entrée, plat, dessert 59 €

Entrée, plat ou plat, dessert 49 €

Entrée, plat, desserts marqués d'une * 39 €

Les Petites Sorcières

Adresse : 12 rue Liancourt 75014 Paris

Horaires :

dimanche Fermé

lundi Fermé

mardi 12:00–14:30, 19:00–
22:15

mercredi 12:00–14:30, 19:00–
22:15

jeudi 12:00–14:30, 19:00–
22:15

vendredi 12:00–14:30, 19:00–
22:15

samedi 12:00–14:30, 19:00–
22:15

Téléphone : 01 43 21 95 68

Réservations : michelin.fr, lafourchette.com