

DOSSIER DE PRESSE

Charbone
PARIS

Nouvelle table, nouvelle adresse parisienne

Ouverture le lundi 12 octobre 2026

16 avenue de l'Opéra, Paris 1^{er}

UNE TABLE PARISIENNE, DU DÉJEUNER AU DÎNER

Une table parisienne, du déjeuner au dîner

Le lundi 21 septembre 2026, Charbone ouvre au 16 avenue de l'Opéra avec une nouvelle façade, une nouvelle identité, une cuisine ouverte, un art de la table repensé et une carte signée Adam Bentalha.

À l'heure où Paris cherche des adresses à la fois désirables, lisibles et vraiment habitées, Charbone s'installe comme une table de ville, ouverte du déjeuner au dîner. Un restaurant vivant, bien tenu, avec ce qu'il faut de style sans chercher l'effet.

Ni brasserie nostalgique, ni restaurant concept, Charbone retient l'essentiel : le plaisir immédiat, l'attention au service, le goût du bon moment. Une adresse pour un déjeuner efficace, un dîner qui prend son temps, une soirée que l'on prolonge.

L'adresse revendique une élégance sans excès. Elle ne cherche pas à figer une idée de la table parisienne, mais à en proposer une lecture plus actuelle : une table que l'on comprend vite, que l'on choisit facilement et que l'on retient. Une adresse pour déjeuner, dîner, rester. Et revenir.

John Whelan, une atmosphère années 30



Le décor, dessiné par John Whelan, compose une atmosphère aux lignes années 30. L'Art déco apparaît par touches, sans démonstration.

La nouvelle façade dialogue avec l'intérieur : matières profondes, lumière dorée, cuisine ouverte et salle intime dessinent un cadre urbain, feutré, presque cinématographique. Le lieu garde une forme de retenue, mais jamais de froideur.

Avec environ 60 places assises, Charbone conserve une échelle intime. Une salle pensée à la fois pour les déjeuners et les dîners plus installés.

Adam Bentalha, une cuisine française maîtrisée

Chez Adam Bentalha, la cuisine française est une affaire de précision autant que de générosité. Au-delà des classiques, il en retient l'exigence : la patience, la main sûre, la lecture juste du produit, et cette envie simple de faire plaisir à table, dans un plat que l'on goûte autant qu'on le partage. Formé dans des maisons gastronomiques françaises, il en garde le goût de la technicité : le point de cuisson, la sauce, le jus, le dressage sans excès, le geste qui paraît simple parce qu'il est maîtrisé. Avec Charbone, il revient à cette grammaire première, exigeante et lisible.

Ici, il ne raconte pas son parcours. Il signe une cuisine plus personnelle : française, précise, instinctive, pensée pour le partage autant que pour le plaisir du plat. Une cuisine de méthode et d'envie, qui donne envie dès la première lecture, puis convainc à table.

“Charbone me permet de revenir à ce que j’aime profondément dans la cuisine française : la précision, la technicité, le geste. Une sauce, une cuisson, un jus, ce sont des détails qui changent tout. J’avais envie d’une cuisine lisible, mais très tenue. Une cuisine qui parle tout de suite, sans avoir besoin d’en faire trop.”

ADAM BENTALHA,
CHEF EXÉCUTIF DU GROUPE EVOK COLLECTION



La carte : gestes, rythme, signatures

La carte avance entre assiettes seules ou à partager, envies fraîches réunies sous la rubrique Hors du feu, et plats chauds pensés autour de deux mouvements : Feu doux et Feu vif. Chez Charbone, le service participe pleinement au moment : une sauce versée au dernier instant, une découpe à table, un dessert flambé en salle. Un geste, parfois un peu de spectacle, toujours au service du goût.

Quelques signatures donnent le ton : le croque-monsieur truffé, le chateaubriand sauce au poivre, la mousseline montée au beurre de noix ou encore la tarte fine aux pommes à partager. Certains desserts se commandent dès le début du repas. Le reste se découvre à table, au fil des saisons et du service.





Le feu, sans posture

Chez Charbone, le feu n'est pas un décor. Il est une manière de cuisiner. Il saisit, dore, mijote, flambe, nappe, réchauffe. Il donne du relief à une sauce, à une viande, à un dessert, à un geste de salle.

Feu doux et Feu vif ne sont pas des effets de style. Ce sont deux façons de lire la carte : d'un côté les plats plus mijotés, plus installés ; de l'autre les plats saisis, dorés, plus immédiats.

L'art de la table comme détail qui reste

L'art de la table devient l'un des marqueurs de Charbone. Assiettes signatures, détails graphiques, objets choisis, carte pensée comme un objet de table : l'identité se prolonge dans le service, dans les gestes, dans les supports, dans les petites phrases qui accompagnent le repas sans l'envahir. Charbone travaille la table comme un langage : lisible, précis, un peu joueur, toujours élégant.



Le déjeuner : 45 minutes, sans perdre l'allure

Au déjeuner, Charbone proposera un semainier du lundi au vendredi, servi en 45 minutes. Un format pensé pour les rendez-vous de journée, les déjeuners professionnels, les habitudes de quartier, les passages entre deux obligations. Efficace, mais jamais expédié. Lisible, mais pas simplifié. Le semainier donne à Charbone un rythme de midi : celui d'une table qui sait recevoir vite, sans faire manger vite.

Le soir : une autre énergie

Le soir, Charbone change de ton. La lumière baisse, la salle se pose, la musique accompagne sans prendre le dessus. Le dîner devient plus long, plus libre, plus installé.

Une programmation musicale régulière accompagnera certains soirs. L'intention n'est pas de transformer le restaurant en club, mais de lui donner son propre tempo: une présence sonore choisie, élégante, capable de prolonger l'atmosphère du dîner.



Événements, privatisations et tables sur demande

Charbone accueillera également des événements privés, dîners de marques, déjeuners presse, rendez-vous confidentiels et privatisations sur demande.

L'adresse se prête à des formats ciblés : déjeuner de lancement, dîner de maison, table presse, rendez-vous culturel, activation discrète, soirée musicale, privatisation totale ou partielle selon les besoins.

Avec sa salle intime, sa cuisine ouverte, son décor années 30 et son identité forte, Charbone offre un cadre pensé pour recevoir sans basculer dans l'événement trop produit. Une table privée, mais vivante. Une adresse de ville, mais suffisamment singulière pour porter un moment.



INFORMATIONS PRATIQUES

ADRESSE	Charbone 16 avenue de l'Opéra 75001 Paris
CONTACT	Tel. : +33 (0)1 42 86 10 10 www.evokcollection.com/fr/nolinski-paris/restaurant-charbone/
OUVERTURE	Lundi 12 octobre 2026
SERVICE	Déjeuner et dîner Semainier du lundi au vendredi au déjeuner À la carte midi et soir Fermeture le dimanche soir
PRIX MOYENS	Midi 48€ Soir 70€ Semainier : Entrée / Plat ou Plat / Dessert 38€
CAPACITÉ	Environ 60 places assises
CHEF	Adam Bentalha
DÉCOR	John Whelan
ÉVÉNEMENTS	Privatisations totales ou partielles, dîners privés et événements sur demande
ANIMATION MUSICALE	Musique live tous les jeudi soirs
INSTAGRAM	@charboneparis

CONTACT PRESSE

**EVOK COLLECTION
COORDINATION PRESSE**

CHARLINE HANROT
chanrot@evokcollection.com

BUREAUX DE PRESSE**FRANCE**

BÉATRICE KAPLAN
b.kaplan@popstories.com

ROYAUME-UNI

CLARE JACKSON
evok@bacchus.agency

USA

CARA CHAPMAN
cara@bacchus.agency

ITALIE

JASMINE LE VAN KIM
jasmine@levankim.it

ESPAGNE

MICHELLE AVÍS
mmelgosa@commmediagroup.com

MOYEN-ORIENT

KATE MULLEN
kate@tcapr.me

Charbone
PARIS