

ma cocotte

aux halles

MA COCOTTE NICHE AUX HALLES

« Ma Cocotte au Marché Paul Bert avec son bol de soupe est un refuge au milieu d'une cité folle et miniature qu'est un marché aux puces.

Ma Cocotte aux Halles sera toujours un refuge, une île, une cuisine, le même bol de soupe mais au milieu d'une vraie cité aux autres règles du jeu.

Courez, courez, Ma Cocotte toujours vous protégera. » Philippe Starck

Ma cocotte aguiche, Ma cocotte couve, Ma cocotte mitonne... En investissant le centre-ville parisien, le restaurant de Fabienne et Philippe Amzalak apporte avec lui ce quelque chose d'une maison collective, qu'il distille déjà à Saint-Ouen. Chaleureux comme un grand bol de soupe, élégant et poétique comme un lieu imaginé par Philippe Starck.

DU CŒUR AU VENTRE

À Saint-Ouen Ma Cocotte est rapidement devenu une centralité, façon place du village ou bistrot de quartier. Sous la canopée des Halles la situation est différente. L'ancien ventre de la capitale est désormais le nombril du Grand Paris. Un lieu trépidant, saturé de sollicitations visuelles, olfactives et sonores. Ici tout est centre et dans ce tohu-bohu, Ma Cocotte fait figure de marge tranquille.

Sur le parvis côté jardin, la terrasse aux tables pastels et lauriers taillés en boule a presque un air de vacances. C'est ouvertement accueillant. Pour un verre improvisé, un repas sur le pouce ou une fringale de 16 heures. Seul, à douze, voire à vingt. Pour un rendez-vous d'affaires ou le dîner d'une première rencontre. Avec sa maman fraîchement arrivée de Mulhouse, sa cousine du Vésinet ou ses amis de Saint-Denis. L'endroit est un refuge convivial à l'abri du tumulte voisin.

COMFORT ZONE

L'élégante décontraction de Ma Cocotte aux Halles crée une atmosphère chaleureuse et bienveillante. Parquet en bois animé de tapis peints en trompe l'œil. Ciel d'osier composé d'une myriade d'abat-jours « panier ». Cuisine ouverte bordée d'un comptoir où s'attabler. Table d'hôtes haute et démesurée. Confortables îlots structurés autour de tables en bois pour deux à six personnes.

L'œil s'y balade amusé, à la recherche des jeux mentaux, des surprises fertiles disséminés. Il cherche à déchiffrer les titres des ouvrages glissés dans les bibliothèques totémiques, qui font office de claustras. Il s'étonne des formes entre usage et gratuité des céramiques de

Vallauris accumulées ça et là. Il se régale des élégantes touches pasteltes qui soulignent les dossiers de chaises, ou encore d'audacieux imprimés à fleurs qui alternent avec de plus sages bayadères sur les canapés moelleux. La musique est douce, la lumière savante. Elle est complétée sur chaque table par une petite lampe de chevet, à la lumière intime et chaleureuse. Et c'est à l'image de l'endroit où tout semble fait pour se détendre.

COMFORT FOOD

La carte est tout aussi accessible, en termes de prix comme de propositions. Le menu du midi affiche plat et dessert pour moins de vingt euros. Et la formule entrée plat, dessert joue matin et soir à moins de trente euros. En cuisine, le jeune chef Kenny Gadjard veille sur chaque assiette.

Il y a du veggie voire du vegan et beaucoup de suggestions canailles. La fameuse terrine de Ma Cocotte, la Saucisse purée, le Veau Marengo, le Fish & Chip et le Suprême de volaille copinent avec le Chirashi Saumon et des salades plus policées. Les produits sont frais, de haute qualité. Les cuissons parfaites, les assiettes généreuses et bien dressées, les sauces aussi concentrées que savoureuses. Bref, comme le décor, la carte dépoussière les codes de la brasserie sans les trahir. Côté desserts les premières amours du chef pour la pâtisserie se font sentir dans des propositions classiques mais débordantes de gourmandise. On se délecte du Magnifique pain perdu. Et on redemande les Graines de Chia au lait de coco et coulis de mangue. Le tout augure du meilleur pour le tea time au programme des rendez-vous que Ma Cocotte proposera bientôt, goûters gourmands devenant after-works festifs avec DJ sets tous les jeudis.

En attendant Ma Cocotte régale à tout heure avec des suggestions salées à déguster seul ou à partager.

MA COCOTTE AUX HALLES

Passage de la Canopée, 75001 Paris
Ouvert du lundi au dimanche de 10h00 à 22h00
Informations et réservations : +33 1 77 37 77 37

CONTACT PRESSE

Fabienne Amzalak
famzalak@wanadoo.fr
ma cocotte aux puces, aux halles & eclectic