

## LA MÈRE LACHAISE... Le nouveau lieu incontournable du 20ème arrondissement



Artiste dans l'âme, Guy Martin fait partie des Grands Chefs qui prône la simplicité. Avec « La Mère Lachaise », il démarre un nouveau chapitre de son histoire. Une adresse au cœur de Ménilmontant imaginée comme un bistro-guinguette version « méditerranéenne ».

Un pari risqué ? Certainement pas répond le chef. « Le 20<sup>ème</sup> arrondissement est *un quartier sur lequel je mise pour l'avenir. Jeune et dynamique. Et puis, l'esprit de Morrison n'est pas loin !* »



Ici le bord de l'eau cher aux guinguettes est remplacé par de très **belles fresques contemporaines colorées qui courent le long des murs évoquant la Méditerranée des années 30** mais rappelant aussi les bistrot parisiens de la grande époque.

**Côté décoration intérieure**, elle a été confiée à l'architecte Jérôme Faillant Dumas, l'élégance sans ostentation est de mise. L'espace, très lumineux s'articule en trois « salles » à l'ambiance personnalisée qui peuvent être privatisées. A noter, le magnifique travail d'ébénisterie sur le bar et le parquet. La vaisselle colorée, les tables de bistros modernisées et les authentiques chaises de bistro apportent un clin d'œil vintage au lieu.



En cuisine, Guy Martin et son équipe proposent des recettes créatives alliant simplicité et sophistication avec un clin d'œil à l'excellence de la tradition française version bistrot. Les produits sont frais et le choix des associations parfait.

La carte élaborée, savoureuse et moderne fait la part belle au goût et reflètent des valeurs authentiques. Parmi les spécialités, le ceviche de daurade, coco et nori ou encore le paleron de bœuf braisé 8h, poire nashi et sauce au vin, entre-autre, raviront, à ne pas en douter, les gastronomes.

Ici, on mise sur la fraîcheur et la saisonnalité. Les menus sont calés en fonction du marché avec une carte à base de produits simples et beaucoup de légumes pour être au plus près des attentes de la clientèle.

Sur la carte des vins, de grands classiques mais aussi une sélection coup de coeur de petits propriétaires, dont quelques vins bio.

Communiqué de presse mars 22

Très convivial, le bar-lounge propose un bel éventail de cocktails signatures à siroter à toute heure. L'ambiance chaleureuse nous fait sentir comme à la maison dans une atmosphère chic et décontractée avec des prix raisonnables.

Autre atout de cette adresse, une grande terrasse particulièrement bien ensoleillée pouvant accueillir jusqu'à 40 personnes. Ses, presque, 7 mètres carrés, qui enlace le restaurant de part et d'autre, en font l'une des plus grandes des environs et vous accueille du déjeuner au diner.

Au menu ou à la carte, et vous trouverez forcément votre bonheur dans ce restaurant qui va faire la différence dans le quartier.



**Adresse : 78 boulevard de Ménilmontant 75020 Paris**

**Tarifs : menu midi 26€-32€ et dîner à la carte**



**L'Equipe :**

Pour cette nouvelle aventure le chef Guy Martin s'est entouré d'une équipe, comme lui, passionnée ayant tous fait leurs armes dans les plus belles maisons.

- **Ludwig Lacek, directeur**

Fasciné par la grande gastronomie, il est issu d'une formation en restauration et en sommellerie. Après plusieurs expériences au sein de belles adresses parisiennes, Ludwig revient à la « maison » pour relever de nouveaux défis.

- **Ronan, directeur adjoint**

Sa volonté : offrir des moments de découvertes et d'émotions à ses clients. Alors pour perfectionner son savoir-faire, Ronan n'a pas hésité à courir le monde. Après Londres et Sydney, le voilà de retour à Paris aux cotés de Ludwig Lacek avec qui il a déjà collaboré par le passé.

- **Romain Dassié, le Chef**

Avec un parcours très riche, qui l'a mené de Paris à Los Angeles en passant par New-York, ce jeune chef de 29 ans tend à moderniser la cuisine française au gré des saisons et des produits du marché avec ça et là une touche d'influence asiatique. Tout comme Guy Martin, il est un adepte des goûts marqués et d'un certain esthétisme dans l'assiette.

- **Guillaume, le second**

Après 15 années passées dans un des palaces de la Rive Gauche, le jeune homme est parti à la découverte de l'Asie et du Pacifique afin de développer de nouvelles facettes de son métier et d'enrichir ses connaissances. Rien que des expériences qu'il met aujourd'hui à profit à La Mère Lachaise.

**CONTACTS PRESSE :**

**Emilie Press**

**Emilie Stofft & Laetitia Vignau**

**06 63 57 04 56 / 06 78 56 99 53**

**Mail : [emiliestofft@emilie-press.fr](mailto:emiliestofft@emilie-press.fr) / [laetitia@euxdanslapresse.com](mailto:laetitia@euxdanslapresse.com)**

**CONTACT ONLINE :**

**Hélène Clément**

**Mail : [helene@agencepalaisroyal.com](mailto:helene@agencepalaisroyal.com)**