

Communiqué de presse Janvier 2019



**Nouvelle année, nouveau challenge**  
**Le Chef Guy Martin hisse sa cuisine au sommet de l'Institut du Monde Arabe**

Proposer une vraie gastronomie, cuisinée à partir de produits d'exception au sommet d'un musée... c'est le rêve (et le challenge) que s'offre le Chef étoilé du Grand Véfour en ce début d'année 2019.

**« Pour moi qui aime tant l'art, cuisiner dans un musée prend tout son sens »**

En prenant la responsabilité des trois restaurants de l'Institut du Monde Arabe, le Chef Guy Martin décline une même vision de la cuisine du Moyen-Orient : une cuisine de partage et variée, une cuisine de femmes et de transmission. Objectif ? Conjuguer traditions et contemporain, avec des produits d'exception et... l'une des plus belles vues sur Paris.



### **Une carte courte mais cuisinée**

Parti d'une page blanche, le Chef et sa brigade ont à coeur de redonner ses lettres de noblesse à la table gastronomique de ce musée parisien, le Zyriab, emblématique et symbolique de la richesse des échanges artistiques entre la France et le Moyen-Orient.

Une carte cuisinée, entièrement « maison » et déjà quelques bests comme le caviar d'aubergine, la souris d'agneau aux pruneaux et le riz au lait à la cardamome. Avec quelques rituels aussi - certains découpages en salle, le couscous en cinq services... La tradition a du bon et elle prend ici de la hauteur pour faire de cette salle à manger et du plus beau balcon sur la Seine, une nouvelle référence en matière de voyage culinaire.

Un voyage qui débute par des accents marocains en ce début d'année 2019, et qui naviguera en fonction de la programmation du musée, du Liban à la Turquie, de l'Égypte à l'Afghanistan... Découvrir les richesses du terroir méditerranéen en admirant à la lumière naturelle ou aux premières lueurs nocturnes Notre-Dame, le Sacré Coeur, la Tour Eiffel et l'Ange de la Bastille, c'est déjà la promesse d'une carte postale idéale.

Le Zyriab, c'est aussi un salon de thé à l'orientale avec des succulentes pâtisseries, ouvert tous les après-midi.

Au Café Littéraire, même exigence pour plus de simplicité. Avec des plats de partage en snacking tous les jours de 11h à 17h : mezzés, grillades fines et cornes de gazelle... Là encore, les grands classiques jouent la perfection avec des assaisonnements travaillés et un sourcing sans compromis.

### **Des produits d'exception**

Fidèle aux exigences d'un étoilé, le Chef nourrit l'ambition de privilégier ici aussi des petits producteurs, afin de partager le meilleur d'un terroir riche et varié. Comme avec des miels d'oranger et des fromages de chèvre artisanaux ... Avec également son huile d'argan fournie par Argania - qui reverse une partie de ses recettes dans l'éducation des enfants des villages environnants - la qualité ne suffit pas : l'implication de ses fournisseurs dans le commerce équitable fait sens. « *L'occasion est trop belle : la démarche de valoriser le terroir doit devenir le prétexte à une implication réelle et sociale.* ». Premier coup de pouce d'ailleurs : la vaisselle. Près de 800 pièces en terre cuite émaillée et commandées à un potier de la région de Marrakech. Une fabrication à l'ancienne, entièrement à la main, avec un séchage à l'air libre, pour un résultat unique. Aucune assiette n'est identique et c'est tout le charme du savoir-faire aux yeux du Chef.

Ciblée mais pas figée, la carte qui accompagnera les expositions suivra également le calendrier des marchés. Et pour tirer le meilleur parti de cette terrasse exceptionnelle et par chance, bien exposée, c'est toute une bibliothèque aromatique qui sera bientôt aménagée en plein air. Comme ce mur de menthe voué à parfumer les thés servis quotidiennement.

**« La table de L'Institut du Monde Arabe est aujourd'hui l'un des plus beaux points de vue sur Paris. Toute la brigade, les équipes et moi avons d'autant plus à coeur d'être à la hauteur du challenge que nous offre ce lieu chargé de culture et d'histoire(s) ».**



### **Infos pratiques**

#### **Institut du Monde Arabe**

1 Rue des Fossés Saint-Bernard, 75005 Paris

#### **CONTACTS PRESSE** : Emilie Press

Emilie Stofft, Juliette Vallet & Laetitia Vignau

06 63 57 04 56

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

#### **CONTACT ONLINE** : Hélène Clément

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



@ChefGuyMartin

@ChefGuyMartin