



Le meilleur houmous de Paris s'installe dans le 14e arrondissement

Le chef Nimrod Amzalak, ancien de Ferrandi et de l'équipe originale du restaurant Balagan, ouvre son propre restaurant dans le 14e arrondissement de Paris, à quelques pas du cœur de Montparnasse.

Le restaurant, nommé Pois Chic, mettra en avant l'authentique houmous levantin comme produit phare. Sa carte proposera un éventail de plats qui créeront une alliance parfaite et parfois surprenante entre un houmous maison et quelques classiques de la cuisine française.

Autant sain que délicieux !

"L'houmous", précise le chef Amzalak, "lorsqu'il est frais et correctement préparé, est l'une des protéines les plus saines et les plus délicieuses au monde. Son incorporation dans un plat apporte une onctuosité ainsi qu'une dose de bonne santé au repas. Il est temps de le sortir de l'obscurité du mezze et de le porter sur le devant de la scène et c'est ce que nous ferons à Pois Chic".

Le houmous recevra une place d'honneur dans chacun des plats servis au restaurant, encerclant et enlaçant les autres éléments de l'assiette qui pourraient être, pourquoi pas, une joue de bœuf fondante cuite façon bourguignon avec une sauce onctueuse épicée au raz el-hanout... ou des calamars farcis aux merguez et snackés à la plancha avec sa salsa de tomates grillées... ou des falafels de pois chiches moelleux et croustillants cuits à la minute et accompagnés d'un pistou de coriandre... ou bien un sauté d'aubergines et de poivrons surmonté d'un œuf poché coulant...

Un métissage culinaire

Le principe de tous ces plats est le même : le convive est invité à rompre un morceau de son pain pita tout juste sorti du four et à le plonger dans le houmous et sa garniture afin d'avoir en une bouchée les saveurs profondes du sud de la France et

d'Espagne, les épices d'Afrique du Nord et du Moyen-Orient, et l'onctuosité apaisante du houmous qui lie le tout.

Ce joyeux mélange de traditions culinaires est le reflet de l'ascendance du chef Amzalak qui s'étend des falaises de Gibraltar aux déserts du levant en passant par les rivages de Tanger et les forêts de la Gascogne.

Un coup d'œil rapide sur la carte montre qu'à côté du meilleur houmous de Paris, Pois Chic proposera également à ses convives une sélection d'entrées et de desserts qui réserve quelques surprises... Il est également important de noter que la carte propose de nombreuses options pour les végétariens et végétaliens.

Une touche personnelle

"Notre restaurant est petit et a l'avantage de pouvoir accorder la plus grande attention à chaque assiette qui sort de la cuisine" déclare le chef Amzalak et ajoute : "Je peux promettre à mes invités que je serai personnellement présent en cuisine tous les jours et sur chaque service."

Pois Chic ouvrira ses portes le 1er juillet au 68 rue de l'Ouest 75014, à quelques pas des stations de métro Pernety (ligne 13) et Gaité (ligne 4).

Pour tous nos nouveautés, veuillez visiter :

