

Fi'lia

PARIS

L'APPÉTIT VIENT EN PARTAGEANT : *Fi'lia*,
LE NOUVEAU RESTAURANT ITALIEN À PARIS !





*Fi'lia, inspirée par les produits de la terre
et par l'authenticité des recettes Italiennes,
avec un petit twist Méditerranéen.*

Communiqué de presse Fi'lia Paris
1^{er} Juin 2022



Bar Fi'lia Paris ©Arnaud Laplanche

Après le Skybar Paris et Umami Burger Paris, le Pullman Paris Montparnasse va ravir les fans de gastronomie italienne avec **son nouveau restaurant, Fi'lia**.

Présente à Miami, Nassau et Dubaï, la marque a maintenant choisi Paris et le Pullman Paris Montparnasse pour sa première ouverture en Europe... *Buongiorno !*

FI'LIA, C'EST AVANT TOUT UNE HISTOIRE DE FAMILLE.

Tout commence par ce nom, inspiré du mot "*figlia*", à la fois court et emblématique ("fille" en italien). Au sein des familles, les recettes sont passées de main en main, des passions se sont transmises, et la magie a opéré ! Aujourd'hui, Fi'lia c'est cinq restaurants à travers le monde, une cuisine italienne simple, à base de produits frais, et une carte qui raconte une véritable histoire, celle des femmes au travers des générations.

Dans un décor rappelant les années 30 et l'Art déco, on pousse les portes pour découvrir un espace à vivre chaleureux et convivial, renforcé par la cuisine ouverte, permettant aux visiteurs d'assister à un véritable spectacle de show-cooking. Tout ici rime avec générosité.



PARIS



Tablee Fi'lia ©Fi'liaDubai

Fi'lia propose une cuisine italienne avec un soupçon d'influence méditerranéenne. Le menu entraîne les clients dans une histoire culinaire en trois déclinaisons, qui font écho à la tradition familiale.

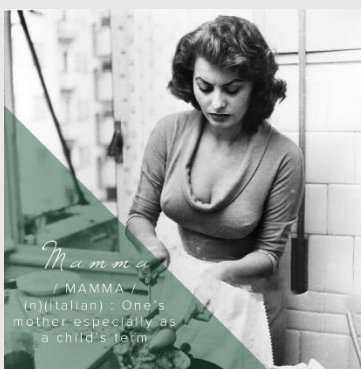
nonna, qui signifie grand-mère en italien, représente les saveurs italiennes traditionnelles ;

mamma, la mère et les classiques Italiens revisités ;

fi'lia, enfin, la fille et ses recettes contemporaines.



Nonna
/ NON NA /
(in Italian) : A person's
grandmother



Mamma
/ MAMMA /
(in Italian) : One's
mother, especially as
a child's term



Fi'lia
/ FEEL-E-YA /
(in Italian) : Daughter,
girl

Dans les assiettes, des produits frais et de saison, minutieusement sourcés en France et bien-sûr, en Italie, pour des recettes originales et gourmandes !

Ici, le repas commence avec l'aperitivo : on retrouve par exemple une focaccia croustillante accompagnée d'une huile d'olive et d'origan ou encore une burrata crémeuse. À table !

Et bien-sûr une carte de cocktails rafraîchissants au goût d'Italie : on se laisse tenter par le Sofia (tequila, limoncello, fruit de la passion, camomille) ou le Giulia (vodka, chambord, framboise fraîche, citron).

Le repas se poursuit avec les antipasti de la nonna (arancini au safran, poulpe...), ou de la mamma (carpaccio de bœuf, vitello tonnato...) ou encore de la fi'lia (burrata popolare, carpaccio de bar, calamars sautés...). Il y en a pour tous les goûts !

Fi'lia

PARIS

La Nonna



Polpo



Tomatino

La Mamma



Carpaccio de bœuf*



Salade de pois gourmands*

La Fi'lia



Burrata Popolare



Carpaccio de bar

*Photos du restaurant Fi'lia à Dubai, les plats ne correspondent pas exactement à ces deux photos.



Étape suivante, le plat principal, avec la carte toujours déclinée selon les trois générations. On retrouve par exemple les classiques pâtes à la parmigiana (aubergines croustillantes, sauce tomate et mozzarella), pour les aficionados, des pâtes à la carbonara et à la truffe (spaghettonne, guanciale et truffe de saison), pour les truffe addict, ou encore des gnocchi et caviar (beurre de romarin, parmigiano et caviar d'Aquitaine) pour les anti conformistes !

Les Fi'lia



Gnocchi & Caviar

Secondi



Daurade grillée



Fi'lia, c'est aussi une aventure sensorielle qui se partage et ravivera vos plus beaux souvenirs.

Cachée un peu plus bas dans le menu, une liste d'assiettes à partager entre amis ou en famille ! Comme toujours, la créativité et l'authenticité sont au rendez-vous : pour les plus gourmands, le Chef propose le Veau alla Milanese (roquette, parmigiano et tomates cerises) ou le filet de bœuf.

Parce qu'un bon repas ne se termine jamais sans un plaisir sucré, la carte met à l'honneur les spécialités italiennes, toujours avec un twist : le choix se fait du Fi'liamisu (tiramisu revisité : crème de mascarpone, biscuit fait-maison, café), à la Pavlova (meringue à la noix de coco, crème de fruits de la passion, glace mangue), en passant par la Panna Cotta (sauce aux fruits de saison et crumble amaretti).



Fi'liamisu



Pavlova



LA CHEFFE EXÉCUTIVE SARA AQEL.

À tout juste 26 ans, Sara Aqel, née en Jordanie et formée à la cuisine italienne par les équipes de Massimo Bottura à Dubaï, dirige les équipes culinaires de la marque Fi'lia, où elle présente une approche moderne de chefs-d'œuvre générationnels.

Diplômée de la prestigieuse école hôtelière Les Roches, elle a travaillé pour des établissements renommés au Moyen-Orient avant de rejoindre Fi'lia.

Fi'lia Paris est son prochain chapitre de souvenirs et d'histoires à raconter, où elle occupe le rôle de cheffe exécutive tout en continuant à diriger une équipe menée par des femmes talentueuses au Fi'lia Dubaï.



« La cuisine est une expression de qui nous sommes. »

Cheffe Sara Aqel



**UNE COLLABORATION ENTRE LA CHEFFE EXÉCUTIVE SARA AQEL ET LE
CHEF DE FI'LIA PARIS, ALFREDO BELLISARIO.**

Sara partage aujourd'hui ses recettes avec le Chef de Fi'lia Paris, Alfredo Bellisario.

Les Chefs Sara Aqel & Alfredo Bellisario raviront vos plus beaux souvenirs et en créeront de nouveaux chez Fi'lia Paris.

LE CHEF DE FI'LIA PARIS, ALFREDO BELLISARIO.

Le Chef Italien Alfredo Bellisario partage sa passion pour la cuisine sincère autour d'un comptoir où peuvent s'asseoir jusqu'à 10 personnes pour un moment privilégié ; l'occasion de voir les coulisses de la préparation de son plat.

Chef Alfredo, toujours en quête d'excellence et de challenges, saisit début 2022 la superbe opportunité de contribuer à créer avec Sara et sa brigade, l'aventure Fi'lia à Paris.

*«Ma cuisine, de tradition, se transmet tant en
paroles, qu'en émotion. »*

Chef Alfredo Bellisario

UNE MARQUE ENGAGÉE.

Fi'lia célèbre une cuisine italienne sincère avec un petit twist Méditerranéen au travers d'une carte gourmande réalisée en grande majorité à base de produits locaux, frais et de saison.

La viande et certains fromages sont quant à eux sourcés en Italie.

À retrouver au premier étage de l'hôtel Pullman Paris Montparnasse, le restaurant peut accueillir jusqu'à 90 couverts.

Le menu est à découvrir [ici](#).

Le menu cocktails & boissons est à découvrir [ici](#).

Le menu Aperitivo est à découvrir [ici](#).

Informations pratiques

FI'LIA PARIS

Hôtel Pullman Paris Montparnasse | Au 1^{er} étage
19 rue du Commandant René Mouchotte - 75014 Paris

HORAIRES D'OUVERTURE

BAR | Lundi à Dimanche : 07h00 à 00h00

RESTAURANT | Mardi à Samedi : 12h00 à 14h30 & 19h00 à 22h30

Le restaurant est fermé le Dimanche & Lundi.

<https://www.filiaparis.com/fr/>

À propos de Fi'lia

Fi'lia célèbre une approche authentique de la cuisine italienne avec une touche d'influence méditerranéenne. Soucieuse de proposer une cuisine de qualité et un excellent accueil, Fi'lia offre un cadre chaleureux et original où les clients peuvent savourer une cuisine italienne honnête et généreuse préparée avec des produits frais. Le menu de Fi'lia plonge les clients dans une aventure culinaire avec un menu divisé en trois étapes : nonna, (grand-mère), représente les saveurs italiennes traditionnelles, mamma (mère), ajoute une touche contemporaine à ces classiques italiens, et enfin, figlia (fille), apporte une approche moderne de ces plats générationnels. Fi'lia partage déjà son engagement en faveur de l'authenticité dans ses restaurants de South Beach et SLS Brickell à Miami, SLS Baha Mar aux Bahamas et dans le tout nouveau SLS Dubai. Fi'lia fait partie d'Ennismore, une entreprise d'hospitalité créative enracinée dans la culture et la communauté, avec un portefeuille mondial de marques créées par des entrepreneurs et des fondateurs avec un objectif au cœur. Ennismore est une joint-venture avec Accor, créée en 2021.

Ennismore.com

À propos d'Ennismore

Ennismore est un groupe d'hôtellerie créative, ancrée dans la culture et les communautés qui accueillent ses adresses. Ennismore anime un portefeuille international de marques toutes créées par des entrepreneurs visionnaires, porteurs de sens et passionnés. Le Groupe déploie des établissements et des expériences uniques au cœur des destinations les plus fascinantes au monde.

Fondée en 2011 par l'entrepreneur Sharan Pasricha, Ennismore s'est rapprochée du Groupe Accor pour créer en 2021 une co-entreprise et donner naissance au Groupe hôtelier lifestyle dont la croissance est la plus rapide au monde. Il rassemble un portefeuille inégalé de marques internationales et associe le savoir-faire d'Ennismore en matière de conception de marques empreintes de sens, portées par un narratif ultra-crétif, un design unique et des expériences authentiques, et la puissance de Accor en termes réseau et de distribution.

Sous la direction de deux co-directeurs généraux, Sharan Pasricha, fondateur d'Ennismore, et Gaurav Bhushan, cette nouvelle structure réunit 14 marques hôtelières et de co-working - avec 90 propriétés en exploitation et 160 autres en développement - ainsi qu'une collection riche et variée de plus de 150 restaurants et hauts lieux de la vie nocturne.

Ennismore place l'innovation au centre de tout ce qu'elle fait, avec quatre studios spécialisés internes dédiés, y compris Carte Blanche - une plate-forme de concept F&B entièrement intégrée ; un studio de création d'architectes d'intérieur et de graphistes ; un département innovation digitale et tech et un département partenariats et collaborations. Ennismore s'engage à avoir un impact positif sur le monde, en mettant l'accent sur la création de communautés inclusives parmi ses équipes et dans les pays où elle est présente. Ennismore figure dans la liste Fast Company's World's Most Innovative Companies en 2020 et 2021 et se classe 29^{ème} dans le classement in FT1000 - Europe's Fastest-Growing Companies. Elle fait également partie du FT Future 100 - UK's fastest-growing businesses - les entreprises britanniques à la croissance la plus rapide qui façonnent l'avenir de leur secteur.

Le portefeuille Ennismore : 21c Museum Hotel, 25hours Hotels, Delano, Gleneagles, Hyde, JO&JOE, Mama Shelter, Mondrian, Morgans Originals, SLS, SO/, The Hoxton, TRIBE and Working From_.

Pour plus d'informations, découvrez [ennismore.com](https://www.ennismore.com)

