Uber Eats présente CRAMAT,
le pop-up de *street food* catalane signé Aléxy Algar-Denos

- *À partir du 4 novembre, le Chef Aléxy Algar-Denos, finaliste Top Chef 2026, signe un pop-up exclusif au 75 rue Taitbout, Paris 9e ;*
- *CRAMAT rend hommage à la cuisine généreuse, technique et décomplexée du Sud en version street food ;*
- *La carte est disponible à la livraison en exclusivité depuis l'application Uber Eats.*

Paris, le 4 novembre 2026 – Du 4 novembre au 19 décembre, les délices ensoleillés de la Catalogne s'invitent chez soi grâce à Uber Eats. Avec CRAMAT, le Chef Aléxy Algar-Denos réinvente les spécialités méditerranéennes dans un format gourmand à savourer sur le pouce, disponibles en exclusivité sur l'application ou dans le pop-up installé au 75 rue Taitbout, dans le 9e arrondissement de Paris. Le finaliste de la saison 17 de Top Chef mise sur une cuisine du Sud à son image : généreuse, technique et gorgée de soleil.



Un Chef, une signature unique

Originaire de Perpignan, Aléxy Algar-Denos, transpose à Paris les saveurs de la Catalogne. En catalan, « cramat » signifie « brûlé ». Un nom qui en dit long sur l'attachement du Chef à ses racines, son goût pour la braise et le feu et une cuisine du Sud directe, solaire et gourmande, qu'il défend aujourd'hui en son nom propre.

Ce pop-up est une véritable immersion dans son univers, une expérience à la fois savoureuse, visuelle et conviviale. Du décor à l'assiette, tout invite à retrouver l'esprit des tablées chaleureuses du Sud.

La carte marie des produits du terroir, qu'on mange sans chichis, à la précision d'un cuisinier formé auprès des plus grands. Aléxy Algar-Denos a fait ses armes dans les cuisines de Chefs étoilés : celles de son mentor, Frédéric Bacquié, mais aussi celles d'Anne-Sophie Pic, la Cheffe française la plus étoilée au monde. Il en garde la rigueur et le sens du détail, qu'il met ici au service d'une cuisine généreuse, directe et pleine de caractère.

« *La Catalogne à manger avec les doigts* »

- **Pour commencer,** les *croquetas* se déclinent en trois versions : jambon ibérique et mayonnaise crevette, cèpes et gribiche, gambas et agrumes. À partager aussi, des cornets de churros salés, à tremper dans des sauces maison : romesco, aïoli ou gribiche.
- **Côté plats signatures,** les pitas et wraps revisitent le terroir catalan : la pita de canard effiloché et la pita Bols de Picolat (boulettes smashées à la plancha) côtoient le wrap Perpignan-New York (poulet frit et jambon Serrano) et le sandwich méditerranéen aux gambas panko.
- **La touche sucrée :** la carte des desserts met à l'honneur une crème catalane caramélisée au fer, une panna cotta automnale et un xuixo chaud à la crème, beignet emblématique de Catalogne du Nord.






Disponible en livraison uniquement avec l'application Uber Eats, CRAMAT promet d'ensoleiller les journées grises de l'automne. Quelques clics suffisent pour recevoir les saveurs généreuses et ensoleillées du Sud.

À propos d'Uber Eats en France
L'application Uber Eats est disponible dans plus de 580 agglomérations françaises et permet de se faire livrer les plats et les produits du quotidien de plus de 55 000 restaurants et commerçants partenaires, en moyenne en moins de 30 minutes, 7 jours sur 7 sans minimum de commande. La technologie et le savoir-faire d'Uber sont mis au service des restaurants pour simplifier la livraison de repas et faire bénéficier de la meilleure expérience aux utilisateurs.