



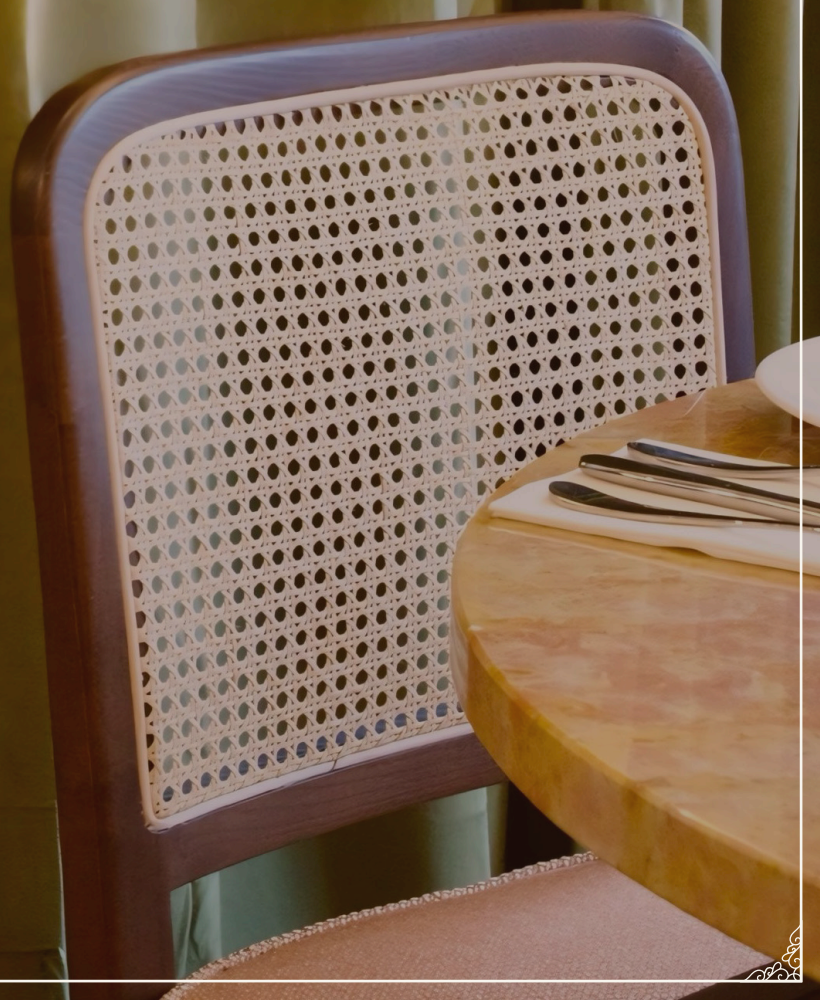
ANDAAZ OUVRE SES PORTES À PARIS :

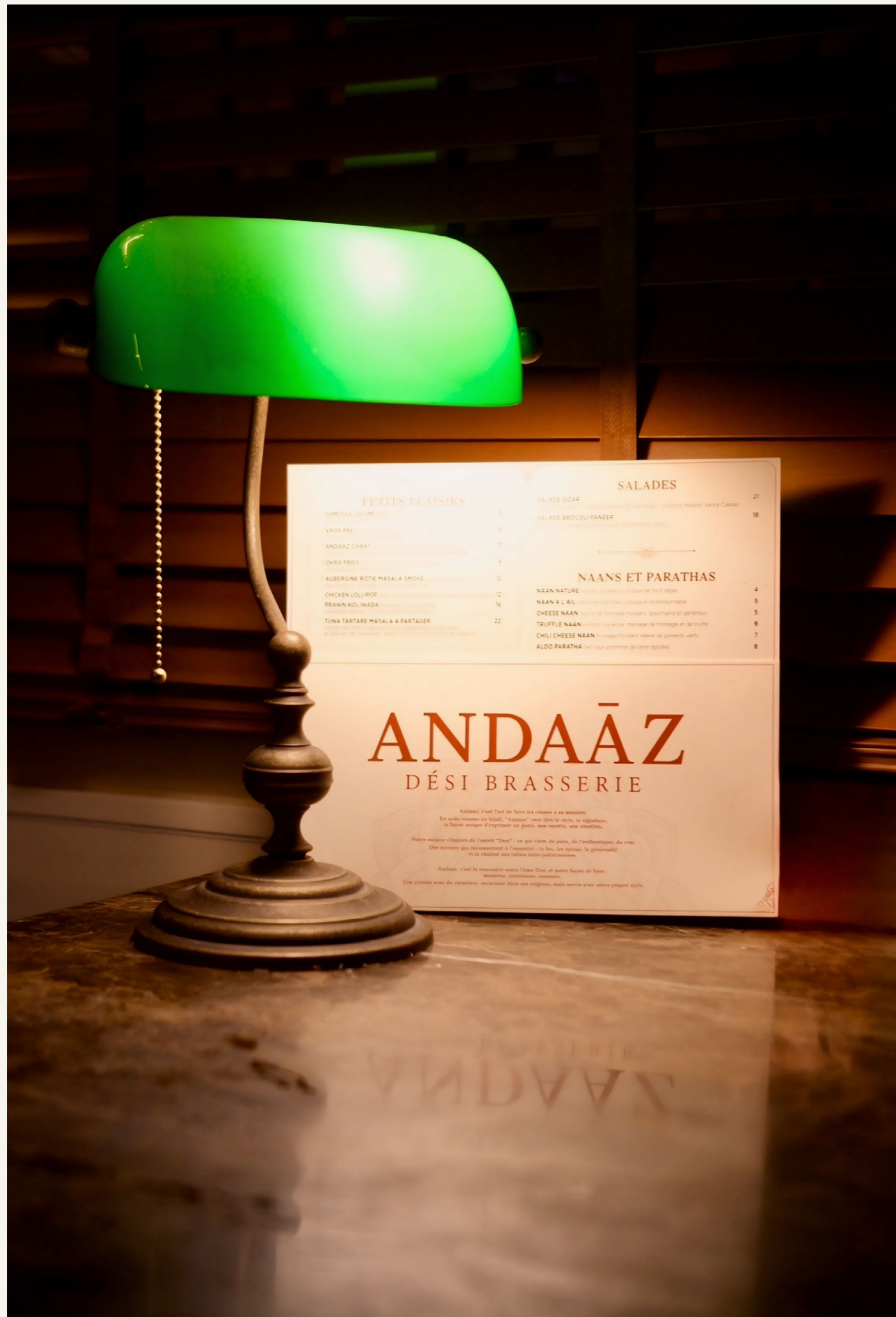
CETTE NOUVELLE TABLE INDIENNE
À L'AMBIANCE FEUTRÉE
MADE IN LONDON !

Pile à temps pour l'arrivée des fêtes de fin d'année, un nouveau souffle venu d'Inde réveille l'iconique place Pereire et sa gare de caractère.

Les riverains et les fins gourmets amateurs de cuisine indienne et pakistanaise vont désormais pouvoir s'attabler chez Andaaaz.

Un restaurant savamment épicé, ouvert de 8h jusqu'à minuit, pourvu d'une grande terrasse, pensé pour accueillir toutes les envies culinaires d'une journée parisienne.





UN DÉCOR RUGISSANT CÉLÉBRANT L'INDE CONTEMPORAINE

Aux commandes de la décoration, on retrouve l'architecte d'intérieur Charlotte Charbonneau, figure de proue de l'univers Beaumaryl, connue pour son sens du détail et de la narration par l'espace.

Chez Andaaz, elle compose un décor immersif où se rencontrent influences rétro et exotisme maîtrisé à travers un décor habillé de sculptures des années 60, d'un parquet style Versailles, d'imprimés léopard et de touches colorées évoquant une Inde fantasmée mais subtile.



Les murs et poteaux habillés de foulards Hermès indiens apportent un raffinement inattendu, comme un clin d'œil à un patrimoine et un savoir-faire textile légendaire.

L'ensemble crée une atmosphère chaleureuse, presque cinématographique, où le passé et le présent dialoguent pour raconter l'histoire d'un lieu ouvert sur le monde, entre Londres, l'Inde et Paris, entre tradition et modernité.



UNE CUISINE FUSION INDO-PAKISTANAISE REVISITÉE AVEC PANACHE

Andaaz puise sa force dans sa proposition culinaire, en démocratisant à Paris, une cuisine indienne moderne, enrichie d'accents plus épicés du Pakistan.

Animée par une volonté de marier une cuisine familiale traditionnelle au savoir-faire de la gastronomie française, chaque sauce et chaque cuisson devient une expérience.



Le menu revisite les classiques du genre, à l'image du butter chicken réinterprété, du biryani préparé façon « bourguignon » qui tisse un dialogue entre cuisine française et traditions hindoues, des côtelettes relevées d'un mélange d'épices maison, mais aussi de grandes pièces de viande à partager, telles que le Tomahawk Masala, une côte de bœuf maturée d'1,2 kg servie avec sa sauce chimichurri et son poivre, ou encore une sélection de sandwiches et de plats de fusion pensés pour un public curieux et urbain.

Andaaz s'apprête à lancer son brunch qui sera l'une des curiosités parisiennes de ce début d'année grâce à la variété des propositions culinaires et artistiques qui seront proposées.



Pas en reste, les cocktails suivent la même ligne directrice : des créations maison articulées autour du gin, du mezcal et de notes épicées, offrant une lecture contemporaine et subtile des saveurs indo-pakistanaïses.

UNE DÉMARCHE PORTÉE PAR DES FONDATEURS GLOBE-TROTTERS : DÉMOCRATISER LA CUISINE INDIENNE DE QUALITÉ

Nés à Paris et éduqués dans des écoles internationales, les fondateurs d'Andaaz sont deux frères, ayant poursuivi leurs études à Londres, ville qui a contribué à façonner leur vision de la gastronomie indienne moderne.

Leur première entreprise, Kurry Up, avait déjà pour ambition de rendre la cuisine indienne accessible à travers un concept de fast casual, principalement axé sur la vente à emporter.

Avec Andaaz, ils souhaitent franchir une nouvelle étape : proposer un restaurant capable de démocratiser une cuisine de qualité, fidèle à ses racines mais ouverte à l'innovation.



Le nom du lieu, Andaaz signifie « la manière de faire ». Il résume leur philosophie : offrir une expérience juste, généreuse et contemporaine, où l'exigence culinaire s'allie à une atmosphère accueillante.

Leur ambition est de créer le premier véritable pont entre la tradition des restaurants indo-pakistanaïes historiques. Poursuivant ainsi le chemin de leur père, derrière le tout premier restaurant indien ouvert en France, rue Vignon et perpétuant l'énergie créative d'une nouvelle génération.

Andaaz se veut ainsi un lieu de transmission, d'ouverture et de découverte, destiné à ancrer durablement la cuisine indo-pakistanaïse dans le paysage gastronomique parisien.



ANDAĀZ

ADRESSE

6 place du Maréchal Juin,
75017 Paris

HORAIRES

Lundi - Dimanche : 8h00 - 00h
Ouvert 7 jours sur 7

