

JULIA SEDEFDJIAN CRÉE SON BISTROT CHEZ CICÉRON

Ouvert en 2021, Cicéron l'épicerie traiteur monomanaïque autour du pois chiche fait aujourd'hui place à son bistrot. Julia Sedefdjian - plus jeune cheffe étoilée de France - offre une carte d'un troquet à la niçoise, pour déjeuner sur place à petit prix, en plus de son offre traiteur et de ses produits d'épicerie : menu ensoleillé et plats mijotés, pour être encore mieux qu'à la maison.



Une table à prix doux

Cicéron est dorénavant **une offre de restauration d'une vingtaine de couverts**, dans une ambiance conviviale. Une annexe du restaurant gastronomique Baieta où les banquettes moelleuses accueillent au déjeuner comme au dîner. Les habitués du commerce de bouche retrouveront la fresque grivoise et décalée de l'artiste Frédéric Agid et la moderne verrière métallique, trait d'union entre la salle lumineuse et la partie traiteur.

Avec sa cuisine réconfortante et bistrotière tournée vers la Méditerranée, Cicéron est la nouvelle cantine accessible et accueillante de la rive gauche.

Les recettes chères au cœur de Julia

Pour donner vie à cette cantine, **Julia a choisi de réinterpréter les recettes chères à son cœur, familiales comme celles qui ont marqué sa carrière de jeune cheffe.** En entrée, **l'œuf mollet avec champignons et jambon sec** se pare d'une crème cajolante à saucer jusqu'au dernier trait. Les **croquettes de morue et salade de chou rouge** rappellent les accras du trio qu'elle forme avec Grégory Anelka et Sébastien Jean-Joseph, ses complices martiniquais, tandis que le **caillé de chèvre frais origan et légumes à l'italienne** sont un délicieux aller-retour entre Nice et les origines siciliennes de la cheffe. Les plats mijotés réconfortants ne sont pas en reste. La cheffe livre sa recette personnelle et généreuse des **lasagnes de bœuf, adulées par son fils.** Composée de tendres joues de bœuf et accompagnée d'artichauts et de tomates confites, la **daube niçoise** fait quant à elle partie des plats traditionnels que la mère de Julia préparait pour les repas de famille. En dessert, le **brownie vegan** est même à la farine de pois chiche, en clin d'œil à sa ville natale. La cheffe rend aussi hommage aux producteurs et artisans qu'elle affectionne. Le **fromage blanc et le granola maison** sont ainsi surmontés de confiture corse Anatra et le flan à la vanille pioché chez Giovanni, son boulanger préféré.

Le traiteur reste toujours présent, pour emporter chez soi quelques délices comme la **salade hareng pomme à l'huile** ou les **traditionnelles panisses**. Selon la saison, la carte se réinvente avec des propositions du jour. Et pour se désaltérer, Julia met à l'honneur les bières artisanales de Socca Biera (au pois chiche), mais aussi des vins du Sud de la France ou encore des limonades franciliennes de La Limonaderie de Paris.



Entrée/plat 22€
Entrée/plat/dessert 26€

Cicéron
8, rue de Poissy - 75005 Paris
Du mardi au samedi midi et soir
Réservation au 01 83 87 07 36