



## *KALANK : le nouveau spot gastronomique où prolonger l'été à Paris*

*Pour les amoureux du Sud, KALANK ouvre ses portes au cœur du 20ème arrondissement, à deux pas de la place de la Nation. Pousser les portes de cet établissement, c'est découvrir une cuisine et une épicerie fine aux saveurs Méditerranéennes dans une atmosphère méridionale.*

*Au menu ? Poulpe à la sétoise, carpaccio de mullet noir, crumble au thym... Il est temps de réserver !*

### *L'authentique adresse du Sud à Paris*

Niché dans le 20ème arrondissement de la capitale, sur le boulevard de Charonne, KALANK est un restaurant imaginé par Patrick Sacchetti. Originaire de Marseille, mais Parisien d'adoption depuis 25 ans, il partage avec KALANK ses coups de cœur et trésors culinaires du Sud. Ancien commercial, notamment dans le mobilier de luxe, Patrick a parcouru les routes du Sud à la rencontre des producteurs, agriculteurs et vignerons. De cette escapade, il revient avec de belles histoires à partager et de beaux produits à faire découvrir.

C'est ainsi qu'il ouvre KALANK, une adresse gourmande avec des produits du Sud, souvent introuvables dans la capitale : miel de Marseille, rillettes de rougets, sardines millésimées, vin blanc 100% Rolle Brin de Mimosa, confiture aux citrons de Menton...

Avant même de jeter un œil à la carte, les visiteurs sont plongés dans une ambiance méditerranéenne. Suspensions en paille, assises en rotin, oliviers et fleurs séchées : le lieu arbore un décor bohème et solaire qui célèbre le Sud sous toutes ses facettes, clin d'œil à la région natale de son fondateur. Destiné à y passer

un moment chaleureux, loin de l'agitation de la capitale, KALANK peut accueillir jusqu'à 30 hôtes, 44 avec la terrasse lors des beaux jours.



## Un voyage culinaire aux saveurs du Sud

En cuisine, le chef Kei Miura, tout droit venu du Japon, s'inspire des recettes traditionnelles de la Provence, de la Corse ou encore du Languedoc. À partir de produits frais et sourcés, il propose une cuisine ensoleillée et de saison. On retrouve évidemment des plats mythiques du Sud, toujours sublimes par le chef : carpaccio de Taureau au Pistou, tapenade d'olive noire de Nyons, tomates farcies à la riste d'aubergine ou encore les Chichi-Frégi au chocolat à l'anis.

Au déjeuner, on découvre la formule à l'ardoise qui change tous les jours en fonction des arrivages et du marché. Le soir, on se laisse tenter par le menu du chef ou parmi les trois entrées, à partager (ou non !), les trois plats et les deux desserts.



Chaque plat s'accorde parfaitement à la carte des boissons, qui, elle aussi, fait la part belle au Sud. Pour les amateurs de pastis, de rafraîchissements sans alcool, de bons vins ou de bières locales, KALANK sélectionne le meilleur des boissons artisanales pour répondre à toutes les envies. Parmi elles, on retrouve le pastis millésimé du Château des Creissaud, la bière la Trop, le RinquinQuin (un vin à la pêche et à la feuille du pêcheur), les Colas artisanaux de la brasserie des Aucels, le vin de l'Île de Porquerolles du Domaine de la Courtade...





## *Du restaurant à l'épicerie fine*

Au sein même du restaurant, le voyage dans le Midi se poursuit avec l'épicerie fine. Patrick Sacchetti a soigneusement sélectionné les meilleurs produits de la Provence, du Languedoc et de la Corse. De l'alimentaire à l'art de la table, l'épicerie KALANK sublime le Sud et propose de prolonger la belle saison chez soi ou chez des amis avec de jolis paniers découvertes. Huile d'olive de Nice, biscuits au citron Ma Sardine à Croquer, savon de la Ciotat : ce sont plus de 200 produits, reflétant les couleurs, les saveurs et les senteurs du Sud, qui sont proposés en vente dans l'épicerie et en ligne.

Quelques producteurs à retrouver :

- Gérard Jourdan, Apiculteur à Auriol (Bouches-du-Rhône)
- André Boyer, Maître Calissonnier et Nougatier à Sault (Vaucluse)
- Le Moulin Castellans, huile d'olive AOP Provence à Les-Baux-de-Provence (Bouches-du-Rhône)
- Le Canard des Rizières, riz bio IGP Camargue à Saint Gilles (Gard)



### **Informations pratiques**

52 Boulevard de Charonne, 75020 Paris (métro L2 Avron ou L9 Buzenval ou L1 et RER A Nation)

Ouvert du mardi au samedi (midi & soir)

Formule déjeuner E+P+D 21€ - E+P ou P+D 18€

Menu du chef (le soir uniquement) 38€ ou à la carte

Réservations 01 43 73 60 96 - [www.kalank-sud.fr/reservation/](http://www.kalank-sud.fr/reservation/)

E-shop - [www.kalank-sud.fr/boutique/](http://www.kalank-sud.fr/boutique/)