

# La MANGERIE



## La Mangerie fête ses 10 ans : l'occasion de voyager à Bali tout en restant à Paris.

Une décennie que le tout Paris se presse dans ce repaire de la rue de Jarente, au cœur du Marais. Seule la devanture entièrement fleurie indique la présence de cette adresse bien gardée et donne le ton de la soirée, puisque dans « La Mangerie », il y a le mot magie.

## ICI, DEPUIS 10 ANS ON MANGE ; MAIS SURTOUT ON VIT.

Amoureux de la vie et trouvant sa richesse dans les rencontres, Serge Ahovery a imaginé son premier restaurant parisien avec une philosophie qui lui est propre : « ce n'est pas chez moi, c'est chez nous. ».

Une proximité et une convivialité qui enveloppent dès que l'on entre dans ce petit paradis. Souriant et chaleureux, l'accueil plonge immédiatement dans une atmosphère détendue. Avec un shot de rhum arrangé en plus. La spécialité de la maison ; si ce n'est celle de la surprise.

L'adresse en regorge ; à commencer par la décoration aux allures tropicales qui fait voyager les Parisiens curieux et les touristes de passage à 10 000 kms ; direction Bali. Et pour la découvrir, il faut pousser les portes d'un passage secret. Parce que c'est ça aussi La Mangerie : ne pas oublier son âme d'enfant, celle qui déborde de curiosité, s'émerveille et sourit. Hommage à la nature luxuriante et verdoyante de cette île qu'il aime tant, Serge a pensé chaque recoin comme une évasion. Papier peint végétal, olivier trônant fièrement au milieu de la salle, lustres en paille qui laisse filer une lumière tamisée telles des lucioles dans les arbres. C'est le voyage des sens qui commence par la vue.





Côté assiette, ici tout se partage. Même pour les plus gourmands. Les tapas font la part belle aux produits frais et de saisons. En cuisine, c'est le Chef Filipe qui élabore les recettes avec deux mots d'ordre : simplicité et réconfort. THE croquetas de poulet ; Gambas, polenta crémeuse et pak choï ; Poulet cuit basse température, crème de patates douces et champignons ; Saumon gravelax, salade de choux et agrumes au basilic ; Poulet croustillant cacahuètes ; Gouda à la truffe ; Beignet de mozzarella, chutney mangue gingembre ; Braves patates ; Crème de panais, carottes rôties, betteraves et fêta, etc. Toutes sont de celles qui ont un gout de reviens-y. Même les desserts offrent un plaisir aussi gustatif que régressif, Tiramisu banane nutella ; Moelleux aux amandes, crémeux pistache ; Cookie moelleux au chocolat glace yaourt.



Pour accompagner le dîner, la carte regorge de quilles dénichées aux quatre coins de la France, entre vigneron confidentiels et appellations emblématiques. Pour les férus de cocktails, les classiques se mêlent à des créations plus audacieuses, au nom toujours féminin : Mimi, Juju, Margot, Candice, comme un clin d'œil à celles qui détiennent le pouvoir, comme Serge aime à le dire dans ces murs depuis dix ans, et pour encore longtemps.



La Mangerie – 7, rue de Jarente - 75004  
Paris 01 42 77 49 35  
Ouvert du lundi au samedi 18:00 - 01:00

[www.la-mangerie.com](http://www.la-mangerie.com)  
Instagram : @lamangerie

#### **A PROPOS DE SERGE AHOVEY**

Restaurateur passionné, Serge aime la vie, Serge aime les gens. Pour lui, il n'y a pas de hasard : on rencontre les bonnes personnes au bon moment. Gourmand de nature, il se plaît à faire partager son expérience à ses convives. Il est la marque de fabrique de ses 4 établissements, l'élément clef que l'on ne raterait pour rien au monde et qui font le succès de La Mangerie (Paris 4), du Rouge à Lèvres (Paris 9 et Beaune) et de Vert Sauvage (Paris 9).