



Cala ouvre sa 4^e The adresse à Paris dans le quartier de la Madeleine

Les restaurants de pâtes et de salades 2.0 comptent déjà 3 belles adresses à Paris, qui ont conquis le cœur et les papilles des quartiers de Jussieu, Luxembourg et Nation. C'est dans l'ultra centre parisien que Cala pose ses valises cette fois-ci, à deux pas des Grands Boulevards dans le quartier de la Madeleine.



A la conquête du IX^{ème} arrondissement !

Après avoir dévoilé en mai dernier sa nouvelle identité visuelle avec une dominante de beige et de couleurs naturelles ponctuées de jaune, corail et marron, Cala révèle au grand public l'ouverture de sa 4^{ème} adresse parisienne, que l'on ne peut pas manquer, avec sa façade crème et brique dans le paysage parisien.

Petite bulle de convivialité, on retrouve 16 places assises à l'intérieur de ce nouveau restaurant, tamisées de lumières douces. Sont mises à l'honneur les matières brutes, avec du mobilier en bois et une petite pergola.

Ouvert depuis 2017 dans la capitale, Cala a fait son succès et attise la curiosité grâce à l'innovation. Les trois fondateurs, Ylan, Julien et Nicolas décident d'intégrer des technologies d'automatisation dans leurs restaurants, pour donner la part belle aux bons produits et offrir un excellent rapport qualité-prix et plaisir.

Une cuisine généreuse, méditerranéenne et sur le pouce !

En poussant la porte de chez Cala, on met le cap sur des destinations méditerranéennes, avec le soleil dans chaque bouchée. Chaque plat est nommé par des noms propres qui évoquent des lieux ensoleillés où l'on s'évade, souvent proches de la mer. Parfait pour une pause déjeuner un peu grise ou un shot de soleil entre amis par exemple .

À la carte : des pâtes chaudes et des salades, avec une offre très variée, de beaux classiques revisités et des créations de la Chef, Morgane Rivet, qui sont une véritable explosion de saveurs en bouche. L'ensemble des plats sont disponibles en version végétarienne, à l'exception de deux recettes composées de magret de canard.

Des recettes de saison ponctuent la carte pour mettre en valeur des produits spécifiques que l'on retrouve sous différentes façons : cru, cuit, en sauce... Actuellement, on retrouve au menu la Saleccia et la Santa Giulia avec une délicieuse sauce à l'asperge !

Côté pâtes



Pâtes carbonara: le grand classique

Sauce crémeuse façon Cacio e Pepe, guanciale italien ou bacon végétal français, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, râpé de Grana Padano DOP, poivre noir.



Canet, pour les gourThets

Sauce onctueuse à la truffe d'été, magret de canard, burrata crémeuse DOP, rapé de Grana Padano DOP, poivre noir.



Saleccia, le plat de saison

Sauce légère à l'asperge, guanciale italien ou bacon végétal français, ricotta, ciboulette fraîche, poivre noir.



Rossa, la recette vegan

Sauce tomate basilic, aubergine rôtie, tomates Datterino, emmental râpé 100% vegan, ciboulette fraîche, oignons frits croustillants.

Côté salades



Ponza

Sauce légère à l'asperge, guanciale italien ou bacon végétal français, ricotta, ciboulette fraîche, poivre noir.



Linosa

Sauce tomate basilic, aubergine rôtie, tomates Datterino, emmental râpé 100% vegan, ciboulette fraîche, oignons frits croustillants.

La carte est composée de plusieurs autres propositions salées (pâtes et salades), de desserts ainsi que de boissons chaudes et froides. Menu complet à retrouver sur le site de Cala : <https://www.eatcala.com/>

Alors que les plats à base de pâtes peuvent être dans l'inconscient collectif catégorisés comme lourds et gras, chez Cala l'objectif est tout autre. Proposer de la cuisine réconfortante avec des ingrédients de qualité, offrant des recettes saines et délicieuses, qui s'adaptent à chaque régime alimentaire (carnivore, végétarien ou vegan).

Un point d'honneur est mis sur les sauces qui accompagnent les plats : chaque sauce est minutieusement élaborée par la talentueuse directrice culinaire, Morgane Rivet, cuisinière aux multiples talents ayant exercé dans de grandes maisons. Et pour concevoir des sauces savoureuses, des mois de tests et de perfectionnement sont nécessaires : pas moins de 3 à 4 mois pour une seule sauce, rien que ça !

Morgane s'attache à trouver le goût et la texture parfaits, pour que chaque bouchée soit un véritable voyage culinaire.



Informations pratiques :

34 rue Godot de Mauroy, 75009 Paris
Nombre de places assises : 16 places assises
Pas de terrasse
Horaires d'ouverture : 9h-22h

A propos de Cala :

Fondé en octobre 2017 par Ylan Richard, Julien Drago et Nicolas Barboni, Cala a pour objectif de proposer des produits de qualité à un excellent rapport qualité-prix grâce à l'automatisation de leurs restaurants. Le principe : automatiser un maximum de tâches répétitives en cuisine pour réduire drastiquement les coûts et permettre aux employés de se concentrer sur l'essentiel : le soin du client. Résultat : un accueil chaleureux et des plats avec un excellent rapport qualité-prix et plaisir.

