



Mam
PAR
STEPHANIE LE QUELLEC

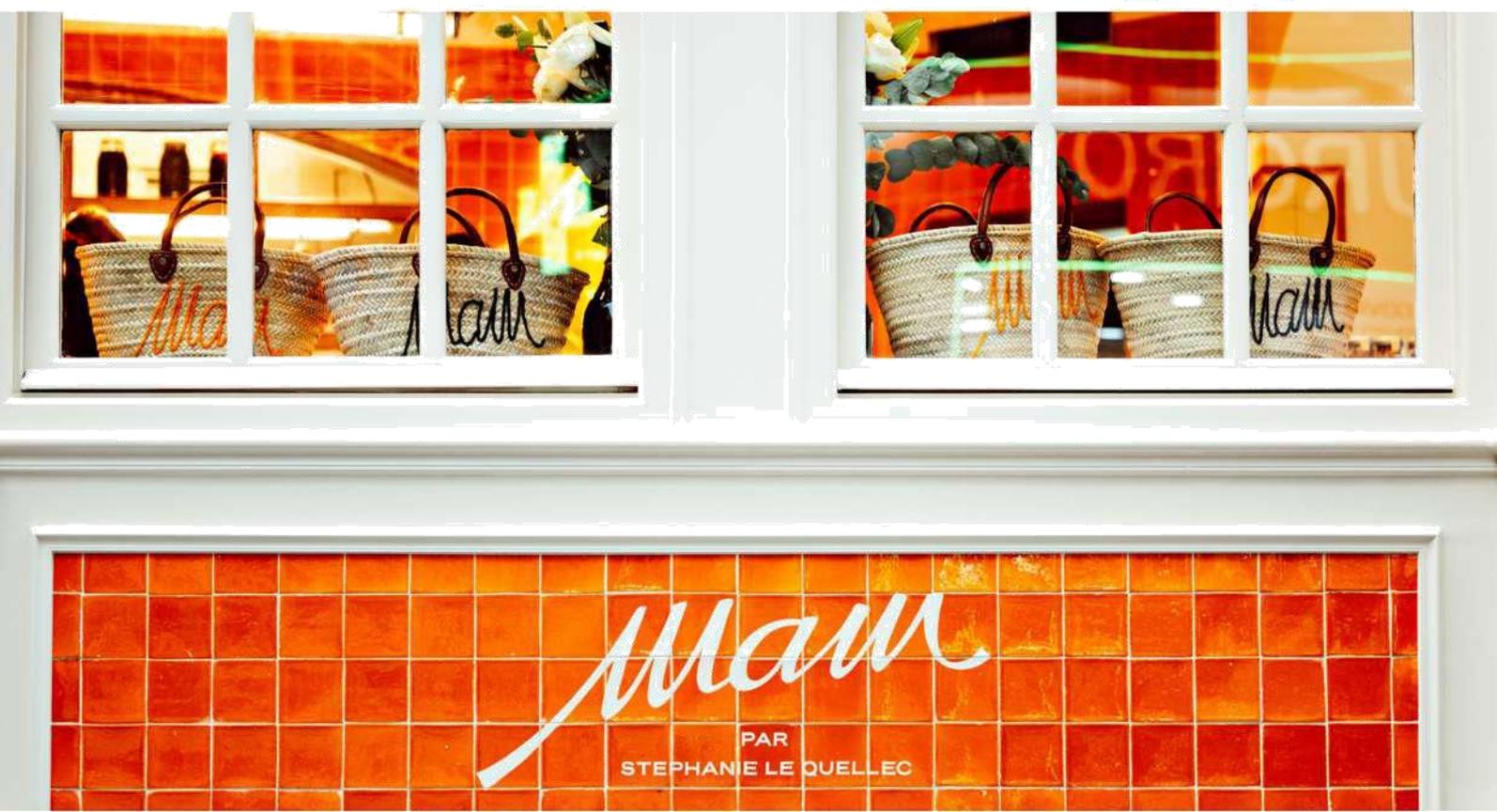
Maison de Cuisine, Cuisine de Maison

La boutique gourmande de
Stéphanie Le Quellec s'installe
Rive Gauche.



Ce samedi 1er avril, le duo Stéphanie Le Quellec et Pierre Chirac inaugure sa deuxième boutique MAM, Rue du Bac (Paris 7e). Après le succès du premier MAM situé dans le XVII^e arrondissement, et les deux restaurants de la Cheffe, La Scène ** et Vive, c'est aujourd'hui dans le très chic VII^e (93 rue du Bac, 75007 Paris) que les gourmets pourront retrouver les bons petits plats qui ont fait la réussite de ce traiteur nouvelle génération.

« MAM, c'est le petit nom affectueux que me donnent mes enfants » précise la Cheffe. Un nom réconfortant et complice, qui va à merveille à sa Maison de Cuisine. Parce qu'on peut toujours compter sur MAM pour se régaler. Et comme un hommage à celle qui lui a transmis cet amour de la cuisine de cœur, Stéphanie a confié la direction à sa maman : Patricia Lecocq. Tout un symbole pour ce lieu de vie généreux et chaleureux, très vite adopté par les Parisiens.



Les boutiques MAM répondent à la question épineuse qui se pose deux fois par jour : qu'est-ce qu'on mange ?

De l'apéro au dessert, du pain artisanal juste sorti du four aux pâtes à tartiner, des sauces maison aux confitures, de l'huile du Moulin de Castellas aux cerises à l'eau de vie signées Stéphanie Le Quellec, pas la peine d'aller chercher plus loin pour faire son marché. Chez MAM, on trouve tout ce qu'il faut pour réussir une grignoterie improvisée à la dernière minute, s'offrir un tête-à-tête gourmand ou accueillir les copains de passage avec un dîner inoubliable.

Avec ses recettes préférées, la Cheffe propose une version accessible de sa cuisine pour tous les jours. Aux commandes, avec la complicité de son équipe, leur savoir-faire unique et un précieux carnet d'adresses : tout est élaboré dans la maison mère du 17ème à partir de produits frais d'excellence et de saison, sourcés auprès des meilleurs producteurs.



Plus qu'un traiteur ou une épicerie fine de quartier, MAM est aussi une vraie pâtisserie à part entière, grâce à Pierre Chirac, chef-pâtissier du restaurant gastronomique La Scène**. Incroyable tarte au citron et confit d'agrumes, Paris-Brest devenu culte, ou encore cookies pékans-caramel et madeleines au miel de châtaignier. On s'en lèche les doigts d'avance !

La maison de cuisine de Stéphanie Le Quellec invente une alternative qualitative contemporaine pour très bien manger au bureau, le week-end en famille, le soir à la maison, pour un apéro improvisé, même quand la vie ne vous en laisse pas le temps. À aller chercher à la boutique à l'improviste, en click and collect si on est voisin, ou à se faire livrer quand on a trop faim.

MAM PAR STÉPHANIE LE QUELLEC

93 rue du Bac, 75007 Paris

Ouvert 7 jours / 7 de 10h30 à 20h00

www.mamparis.com

