



## UNE CUISINE FLÉXITARIENNE ULTRA GOURMANDE !



C'est en 2018 que l'aventure commence pour **Alice & Thomas** qui quittent leurs carrières et créent MAMÉ Kitchen !

Leur pari : dépoussiérer les habitudes de consommation et faire consommer toujours plus de végétaux gourmands en minimisant la quantité de viande pour favoriser la qualité. Pour eux c'est ça être fléxitarien ! MAMÉ Kitchen propose donc une cuisine fléxitarienne de saison, pleine de goût, et inaugure son nouveau restaurant dans le quartier parisien de Poissonnière.



### COMMENT MAMÉ KITCHEN SOUHAITE MENER SA RÉVOLUTION FLÉXITARIENNE ?

En proposant **une cuisine avant tout très gourmande, inclusive, s'adressant aux végétariens mais aussi aux amateurs de viande**. Chez eux on découvre le fléxitarisme, sans complexe.

Leur plaisir est de voir leur clientèle changer ses habitudes en découvrant petit à petit de délicieuses recettes de saison et des protéines végétales cuisinées.

« Quand on voit un habitué, fan de notre Effiloché de poulet Français, repartir avec MAMÉ Tofu Bio Teriyaki, le pari est gagné ! » Alice

### DES ASSIETTES COLORÉES !



**Côté carte, c'est leur cheffe qui imagine leur cuisine créative et gourmande au fil des saisons.** Exit les assiettes centrées sur les protéines animales, ils font la part belle aux recettes végétales, et font le choix de viandes 100% françaises et de légumes colorés de saison.

On retrouve, le fameux MAMÉ à composer sur mesure selon votre envie du moment, avec plusieurs tailles adaptées aux grandes faims comme aux petits appétits, ainsi que de délicieuses recettes de sandwich Pita à consommer sur place, sur le pouce ou en livraison.

Pour finir sur une touche sucrée, beaucoup de choix s'offrent aux clients du plus healthy au plus gourmand comme leur Pudding de Chia vegan Mangue-Coco ou leur Brownie fondant au chocolat et aux noix de Pécan.



### À PROPOS DES CRÉATEURS

En 2018 Alice & Thomas quittent leurs carrières professionnelles en tant que responsable de projet digital et officier de la marine marchande pour créer MAMÉ Kitchen !

Selon eux aujourd'hui plus que jamais la planète a besoin d'une prise de conscience au sujet de la consommation de viande qui a doublé dans le monde depuis les années 60, l'environnement ne peut pas suivre un tel rythme.

**Aujourd'hui 2 personnes sur 3 se revendiquent fléxitariens**, les co-fondateurs qui partagent les mêmes valeurs ont ouvert plusieurs restaurants dans la capitale, et prévoient d'autres ouvertures en France, où ils relèvent le challenge de proposer une cuisine tournée vers l'avenir.

« Être fléxitarien aujourd'hui, pour nous, c'est s'éclater à découvrir de nouvelles saveurs rythmées par les saisons, et se faire vraiment plaisir tout en étant en accord avec nous-mêmes et notre environnement ! » Thomas



### HORAIRES & LIEUX

**MAMÉ Poissonnière** - 61 Rue du Faubourg Poissonnière, 75009 Paris  
Ouvert du lundi au vendredi de 11H30 à 15H30 puis de 19H à 22H30

**MAMÉ Ponthieu** - 40 Rue de Ponthieu, 75008 Paris  
Ouvert de 11H30 à 15H30

**MAMÉ Boétie** - 8 Rue La Boétie, 75008 Paris  
Ouvert du lundi au vendredi de 11H30 à 15H30 puis de 19H à 22H30

**MAMÉ Neuilly** – Ouverture premier trimestre 2024

**MAMÉ Montparnasse** – Coming soon

**MAMÉ Lille** – Coming soon