



## Meha, un restaurant bistronomique ode aux cinq continents

Meha, restaurant fraîchement ouvert dans le 18ème arrondissement, à deux pas de la butte Montmartre, dévoile une offre bistronomique, sublimant des recettes inspirées par les quatre coins du globe. En cuisine, le Chef Issam Ayari propose une carte courte évoluant chaque semaine au gré des saisons. Originaire du Maroc, le Chef dévoile une signature culinaire bercée par les saveurs de son enfance, son expérience au Japon et la gastronomie française.

Après avoir fait ses armes au sein de prestigieux établissements parisiens tel que Le Dalí au sein du palace Le Meurice, Issam Ayari a choisi de créer une adresse authentique où se mêlent produits d'exceptions revisités à la sauce bistronomique.



### Une carte qui invite au voyage culinaire

Raviole de foie gras, artichaut et sauce albuféra – maigre de ligne, brocoletti, pak choï et jus coco curry – tarte ananas, mousse coriandre et sablé 4 épices, les papilles voyagent aux quatre coins du globe chez Meha.

Une proposition pointue, où se mêlent des inspirations japonaises et françaises, le tout rehaussé par des notes marocaines. Meha invite à la découverte de nouvelles saveurs et d'associations vibrantes, qui décuplent la saveur de chacun des mets proposés dans l'assiette.

A l'heure du déjeuner, les papilles sont en éveil avec une formule entrée, plat, dessert. Le palais démarre son voyage du côté de l'Italie avec un vitello tonnato, noix de veau marinée, crème thon et coques. De retour en France, place à la joue de bœuf braisée, échalote confite et polenta crémeuse. Le repas se termine en Amérique du Sud avec un entremet praliné, mousse tonka et couverture chocolat.

Le soir venu, la formule déjeuner laisse place à une dégustation revisitant les grands classiques de la cuisine française, travaillés autour de notes exotiques.

Après des ravioles de gambas, bisque de homard, poivre de kampot et citronnelle, l'invitation au voyage continue avec un ris de veau croustillant, millefeuille pomme de terre shiitaké et jus corsé. La traversée culinaire se termine par une poire pochée, hibiscus, brioche caramélisée et mousse menthe poivrée.



Amoureux des épices, le Chef Issam Ayari veille à ce que chacune de ses recettes soit rehaussée par une épice marocaine. Cumin, paprika, poivre noir, curcumin, le Chef source ses épices en direct du Maroc. Une madeleine de Proust rappelant l'épaule d'agneau confite aux épices, plat fétiche de son enfance.

### Une oasis de beauté

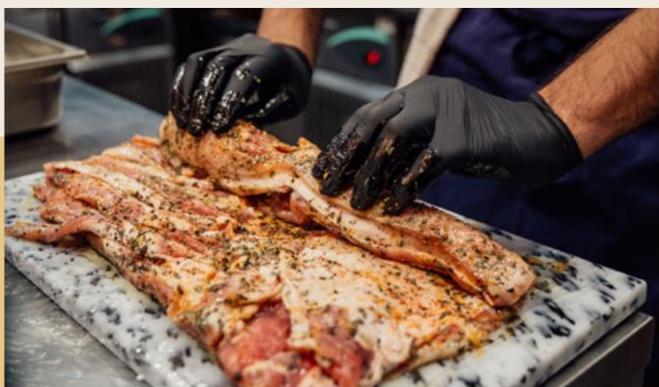
En salle, Meha dévoile une décoration inspirée par l'univers du voyage. Globes terrestres, chaises et suspensions lumineuses en osier, banquette blanche et coussins bleu nuit, carrelage vert impérial, bouquet de feuilles tropicales, chez Meha les convives voyagent sous le soleil des vallées mystérieuses de l'Atlas.



## Un chef autodidacte, passionné par la gastronomie

Issam Ayari l'a toujours su : ouvrir son restaurant, c'est le rêve qui l'anime depuis son plus jeune âge. Après une brève carrière dans la comptabilité, Issam Ayari entame une reconversion pour rejoindre les rangs de la grande famille qu'est la gastronomie.

Passionné par l'univers de la cuisine, il s'inscrit dans une mission locale et suit le programme Passerelle : un dispositif formant 20 jeunes venus de tous horizons aux métiers de l'hôtellerie, en partenariat avec le Plaza Athénée et Le Meurice. Après 6 mois de stage en cuisine au Meurice, Issam Ayari décroche son premier CDI dans le prestigieux palace parisien. Deux ans plus tard, il décide de suivre l'ancien sous-chef du Meurice au Japon, au cœur d'Osaka, pour l'ouverture du restaurant Unissons des Cœurs. Là-bas, il y perfectionne sa technique et découvre les saveurs nippones, toujours présentes chez Meha aujourd'hui. De retour en France, Issam poursuit son apprentissage en autodidacte à Paris. Il décroche de prestigieux postes en tant que second chez Aux Prés (Cyril Lignac), Coretta (Beatriz Gonzalez), puis au restaurant Saint-Germain (Hôtel Le Lutetia).



En 2021, après deux ans et demi passés dans les cuisines du Lutétia, Issam Ayari se sent fin prêt à ouvrir son propre restaurant et à partager son savoir-faire aux amoureux de la gastronomie française, nourrie d'influences d'ici et d'ailleurs.

Pousser les portes de Meha, c'est entrer dans l'univers solaire du Chef Issam Ayari, un restaurant à l'offre bistrannique, sublimant la gastronomie française à travers des traditions culinaires venant de contrées lointaines.

### Meha

35 rue Ramey, 75018, Paris

Ouvert du mardi au samedi

Déjeuner : 12h à 14h30

Dîner : 19h30 à 22h30

Formule déjeuner

Entrée, plat ou plat, dessert : 17 €

Entrée, plat, dessert : 20 €

Dîner

Carte à partir de 23€ le plat

