

MELT

SLOW SMOKED BARBECUE

SMOKE MEAT EVERYDAY



-CAMBRONNE- NOUVEAU TEMPLE DU BBQ TEXAN À PARIS



Expert en viande ultra fondante depuis 2016, dont le goût fumé addictif provient du Texas, MELT inaugure, ce mois de janvier 2022, un nouveau (et troisième) restaurant dans le 15^{ème} à Paris. Dans un décor 70s pulsé de néons à la Scarface, le menu rassemble le fameux Brisket (poitrine de Boeuf Black Angus fumé durant 15 heures au feu de bois de chêne) mais aussi des spécialités inédites en France comme les Birria Tacos et des nuggets de ris de veau qui proviennent de New York et de la Nouvelle-Orléans.

UN BARBECUE TEXAN QUI FAIT VOYAGER LES PAPILLES DE NEW YORK À LA NOUVELLE-ORLÉANS

Vous sentez cette bonne odeur de viande fumée? Elle provient des cuisines du dernier MELT Cambronne, nouveau QG incontournable des amateurs du barbecue texan à Paris. Installé dans le 15^{ème} arrondissement, son chef new-yorkais Alexander Smith y travaille, dès le 25 janvier,

la crème des crèmes du brisket, soit la poitrine de bœufs Black Angus US (mais pas que).

A l'aide d'un gros fumoir, provenant lui aussi du pays de l'oncle Sam, la viande doit son goût incomparable à une cuisson basse température (90/100 degrés maximum), qui perdure durant 15 heures, devenant d'une tendresse extrême et parfumée à souhait.

Le nom du restaurant tout trouvé (MELT signifiant "fondant" en anglais), les puristes et mordus de BBQ y succombent donc à sa forme la plus classique, mais aussi à des nouvelles recettes inédites cajuns, inspirées de la cuisine du Sud Est des États-Unis, ou encore élaborées à New York.

Des exemples ? On y retrouve un pulled pork hautement addictif, des travers de cochon ibérique ultra fondants, des Birria Tacos (recette inédite en France à base de tortillas, d'épaule d'agneau fumée et de fromage à tremper dans un bouillon d'agneau savoureux), ou encore un fabuleux sandwich de pastrami fait maison avec de la moutarde home-made, du pain de seigle, et qui n'est pas sans rappeler celui qu'on croque chez Katz (institution installée dans le Lower East Side à NYC) ou encore les saucisses (hot guts), faites elles aussi maison, à base de cheddar et de piment marocain.

Mais aussi et surtout des nuggets de ris de veau fumées, autre pépite culinaire qui ne demande qu'à être découverte.



Impeccablement sourcée, la viande provient de France (poulet, agneau), à l'exception du porc ibérique et du boeuf black Angus made in USA.

Côté boisson ? On y sirote aussi des cocktails revisités (dont un Manhattan à la sauce MELT, à base de rhum (le lieu propose plus de 25 références rares disposées sur un charriot en laiton qui se promène, en fin de repas, à travers la salle), des dirty Martini au jus de pickles ou encore une jolie sélection de vins naturels. L'autre bonne nouvelle ? On y retrouve, le matin, un petit-déjeuner à la texane (grande première pour le groupe) qui mêle des œufs, du bacon, du hash brown, des biscuits et des saucisses.

TONY MONTANA À LA DÉCO

Lumières tamisées, bar qui rappelle le sol d'une discothèque, néon rose bonbon en all over... L'Atelier HA s'est inspiré de l'ambiance vibrante des années 70 pour imaginer le décor du Melt Cambronne. Digne de la villa flamboyante de Scarface, le lieu détourne à grand coup de modernité, les codes de l'univers disco ou encore des bonnes vibes de Miami, où un vent tropical fait onduler les branches des palmiers à mesure que les cocktails s'enchaînent. **Cerise sur le gâteau? Une grande terrasse pouvant accueillir 30 couverts y sera aussi au rendez-vous.**



ONCE UPON A TIME IN TEXAS...

Fruit d'une épopée culinaire, à la découverte du meilleur barbecue à travers le Texas, MELT est né en 2016. C'est qu'au pays des cowboys et du pétrole, l'affaire en est presque devenue un sport national.

Il n'a qu'à lire le Texas Monthly qui classe, chaque année, le palmarès des meilleures adresses de l'État, pour en prendre la mesure. D'Austin à Dallas en passant par Houston, les fondateurs (devenus mordus de brisket depuis qu'ils y ont goûté lorsqu'ils travaillaient tous deux dans des restaurants à New York), atterrissent alors à la table du Pecan Lodge. Numéro 2 du classement, mené par le pitmaster Jeffrey Howard, qui finit par les suivre à Paris pour prendre part à l'aventure MELT. Ils ouvrent leur premier établissement rue de la Folie Méricourt, dans un décor qui s'imprègne totalement de l'ambiance de sa mère patrie. Puis en 2018, rue Legendre, Jean & Paul, deux meilleurs copains d'école hôtelière, accueillent le new-yorkais Alexander Smith dans un restaurant Art Déco. Aux commandes des fumoirs, il propose un menu qui fait voyager le palais du Mexique à la Thaïlande grâce à un savant jeu d'épices, allié à une maîtrise parfaite de la fumaison des viandes.

Repartis 5 ans plus tard, pour un second voyage culinaire de NYC à Dallas en passant par Austin et la Nouvelle-Orléans, (A découvrir ici en vidéo), les fondateurs ramènent, cette fois-ci, dans leurs valises un florilège de recettes savoureuses aux notes épicées et cajuns sudistes, à **découvrir dès l'inauguration de MELT Cambronne le 25 janvier 2022.**



LE BBQ TEXAN, UNE HISTOIRE CULINAIRE D'ANTAN

Pour la petite histoire, ce sont les colons allemands et tchèques, débarqués au Texas au début du siècle, à qui l'on doit cette cuisson de viande si particulière. Aux commandes des boucheries locales, ils ont alors élaboré une nouvelle façon de cuisiner les chutes de viande, le week-end, après avoir vendu les pièces nobles durant la semaine. Lentement, faisant fondre le gras et donnant à la viande **ce goût fumé signature du Texas.**

"SMOKE MEAT EVERYDAY"

MELT
SLOW SMOKED BARBECUE

-CAMBRONNE-

103 RUE CAMBRONNE, 75015 PARIS
TEL.01 42 59 71 47
OUVERTURE PRÉVUE LE 25 JANVIER 2022