

167 RUE
DE ROME



LUN-DIM
12H-00H

La nouvelle *cave à manger* qui met
les *Batignolles* à l'heure espagnole



Mêler Art de Vivre et lieu où Vivre l'Art, à mi-chemin entre la Cave à Manger et la Bodega, Montijo, c'est la nouvelle adresse qui réussit à stimuler les papilles et les pupilles.

On découvre ou l'on redécouvre la richesse des vins naturels, on partage des plats assemblés avec des produits typiques hispaniques ou issus du pourtour Méditerranéen dans une ambiance conviviale.

Un véritable hommage dans l'assiette aux origines espagnoles d'Eugénie de Montijo, dernière impératrice française qui a donné son nom à l'hôtel Maison Eugénie (ex Villa Eugénie) du Groupe Machefert.

BIENVENIDO à España

L'art de vivre espagnol résonne dans ce nouveau lieu décoré par Katya Goncharova, où se mêlent à la fois les codes du bistrot parisien avec l'esprit d'une hacienda typiquement ibérique.

Ouvert sur l'extérieur et baigné de lumière grâce aux grandes baies vitrées et sa véranda végétalisée, le mobilier en rotin s'harmonise parfaitement avec le



grandespace à l'arrière-plan aux couleurs terracotta, aux matériaux naturels comme la terre cuite ou le fer forgé artisanal, agrémenté d'arches rappelant l'architecture arabo-andalouse.

ri de vivre Vivre l'art



Dans un esprit de convivialité, les clients peuvent rester accoudés au comptoir ou perchés sur des tabourets en bois face à un vitrail monumental représentant une scène décorative de vivre-ensemble, dans l'ancien bar de Maison Eugénie ou encore s'installer autour de la grande table d'hôte ouverte sur la cuisine.

DES VINS NATURELS



&

*des assiettes
généreuses*

Tous les jours, on y vient pour choisir une bouteille parmi une cinquantaine de références, sur les précieux conseils du sommelier de la Maison, d'origine espagnole, qui saura insuffler un équilibre parfait sur les accords mets & vins.

Des vins principalement issus des cépages espagnols mais aussi d'autres pays méditerranéens (Grèce, Italie, Portugal...)





Côté papilles,

on y découvre une carte gourmande et ensoleillée pour célébrer la gastronomie espagnole, élaborée avec des produits à dominante ibérique, de saison et soigneusement choisis auprès de leurs meilleurs producteurs.

Des plats savoureux à partager alliant tradition et modernité. On peut choisir l'incontournable tortilla, les indispensables pan con tomate avec (ou sans) anchois ou se laisser tenter par les gambas parfumées aux agrumes. Testés et approuvés, vous pouvez y aller les yeux fermés !



Un lieu où l'Art s'invite partout...

Pour parfaire le tableau, Montijo a aussi à cœur de promouvoir une démarche artistique innovante avec des œuvres in-situ sur l'uniforme des sommeliers, mixologues et hôtes d'accueil, réalisées à partir du générateur d'images par intelligence artificielle DALL-E*.





A surreal Spanish iberico ham in front of a Spanish landscape, oil on canvas, Salvador Dali, 1940

Petit plaisir supplémentaire et non des moindres, l'adresse aura également vocation à accueillir tout au long de l'année des vernissages, des soirées autour des Arts créatifs, des masterclass autour du vin et des brunchs artistiques le dimanche.

Montijo est un lieu de rencontre et d'exposition pluriel où l'Art de Vivre est réellement érigé au rang d'Art pour réunir et fédérer à Paris, bons vivants, esthètes et fins gourmets. A découvrir «d'art d'art».



MONTIJO
167 rue de Rome
75017 Paris
Du lundi au dimanche
De 12h à 00h

À propos de Machefert Group

Créé en 1992 par Patrick Machefert et Christiane Derory, ce groupe familial et indépendant rassemble actuellement 19 établissements hôteliers (iK Paris, Normandy Le Chantier, KUBE Paris KUBE Saint-Tropez, Murano Marrakech, Maison Eugénie, Villa Panthéon, Villa Beaumarchais à Paris...), 8 bars (REHAB, La Mezcaleria, La Malicia, Ice-bar - premier bar de glace en France - ...) et 6 restaurants (INKA, El Vecino, Buckwheat...).

Depuis le 1er janvier 2022, c'est Kevin Machefert, le fils des fondateurs, qui est nommé au poste de CEO, après avoir été Directeur Général de l'hôtel iK pendant 8 ans. Plusieurs ouvertures sont prévues en 2023, notamment de nouveaux restaurants qui répondent à un repositionnement global du F&B chez Machefert Group.