

MOSUGO, LE FRIED CHICKEN DU CHEF MORY SACKO REVIENT ENFIN AVEC DEUX RESTAURANTS À PARIS



MOSUGO

Née pendant le premier confinement, l'offre de street food MOSUGO est apparue comme une évidence pour le chef, grand fan de poulet frit. MOSUGO va exister à présent et durablement avec deux lieux de référence : un premier dans le 14^{ème} arrondissement, quartier de prédilection de Mory Sacko et le second au cœur du nouvel espace de restauration du Lafayette Gourmet à Haussmann.

Fried Chicken everywhere !

Au centre de l'offre de street food MOSUGO, le poulet frit ! Accompagné d'une sauce bulldog, il se décline également en version burger. Dans un pain bretzel moelleux créé sur-mesure avec un boulanger, le poulet frit se marie à une mayonnaise au miso (condiment traditionnel japonais), des pickles de concombre et une sauce piquante maison. Clin d'œil à l'Afrique de l'Ouest, la banane plantain remplace le poulet frit dans la proposition veggie. En trait d'union de ces cultures, la patate douce est travaillée en side gourmand et réconfortant. Sous forme de frites ou rôties, elles s'accompagnent d'une sauce cajun crémeuse relevée avec légèreté. Côté dessert, le Mobroockie, mariage décadent entre le cookie et le brownie, surmonté d'un caramel au miso, et le Miso Sunday, glace au miso et caramel, promettent de faire saliver.





MOSUGO 14^{ème} : Le comptoir de voyage

À quelques mètres du restaurant gastronomique MoSuke, la porte d'entrée de MOSUGO surmontée d'un arche, s'ouvre sur un espace lumineux et spacieux . Symbole de MOSUGO, l'arche en bois est comme un pont entre les cultures et les saveurs : l'Afrique de l'Ouest , la France et le Japon qui inspirent sans cesse le chef. Mory Sacko a pensé ce comptoir de voyage comme une adresse de quartier décontractée. Le vaste comptoir de vente permet de prendre le poulet frit à emporter, tandis que la salle chaleureuse accueille une quinzaine de couverts.




MOSUGO Lafayette Gourmet : Le spot street-food élégant

Au cœur des Galeries Lafayette Gourmet , MOSUGO propose une soixantaine de places assises dans une atmosphère soignée où les beiges et crèmes s'allient à un travail minutieux sur le bois clair. L'ar-chitecte Christophe Bro a pensé avec Mory ce restaurant à l'esprit épuré où des arches, comme un treillage en bois naturel, encadrent de vastes ouvertures lumineuses. Au sol, le parquet en bois se jux-tapose avec charme à de grandes dalles dans un camaïeu beige. Mory a également choisi le mobilier, alliant courbes et matières brutes pour ce nouveau spot de street-food élégant , où l'on peut prendre en take away.

MOSUGO - Ouverture fin septembre / début octobre 22, rue Raymond Losserand, 75014 Paris
Mardi au dimanche de 11h30 à 14h et de 18h30 à 22h Sur place - click and collect - livraison

MOSUGO - Ouverture le 7 septembre
Lafayette Gourmet - 35, boulevard Haussmann, 75009 Paris Lundi au samedi de 9h30 à 21h30 et dimanche de 11h à 20h - Sur place uniquement



www.mosugo.com
 [mosugo](https://www.instagram.com/mosugo)

