



RESTAURANT MUMI

Romain Dassie, nouveau chef de Mumi **De la gastronomie bien sourcée et sans déchet**

Le restaurant Mumi, pépite à boire et à manger à deux pas des Halles parisiennes, a changé de chef. C'est désormais Romain Dassie qui dirige la cuisine, après un parcours jalonné d'étoiles et de voyages. Thibault Passinge est toujours à l'accueil, et aux commandes générales. Retour dans cette petite adresse discrète, haute en goûts et en couleurs.

Mumi, pour Museum Mile. Il y a six ans, Thibault Passinge avait choisi de nommer ainsi son premier restaurant, en référence aux nombreuses adresses culturelles à proximité. Entre le Louvre, Beaubourg et la Bourse du Commerce, l'ancien sommelier de Porte 12 souhaitait faire du grand art (culinaire), dans un cadre intimiste et chaleureux. Atmosphère grand luxe, mais sans chichis, juste du vrai, de la gourmandise et de la chaleur humaine. Après un départ sur les chapeaux de roue, Mumi a résisté au Covid, au confinement et tutti quanti. 2n 2023, l'arrivée d'un nouveau chef, Romain Dassie, est une excellente raison de revenir s'attabler au 14 rue Sauval...

Aux petits soins

Dans ce « petit » établissement (60m², 30 couverts), les clins d'œil culturels sont partout, des noms de plats inspirés des natures mortes du Louvre aux fresques contemporaines de Codex Urbanus. L'art, c'est aussi ici les arts de la table, avec un aménagement pensé dans les moindres détails pour le confort des convives, de la vaisselle exclusive, réalisée par de petits artisans, comme les couteaux en tartan ou les tasses à café modelées par un ami potier.

À la tête de cet écrin, Thibault Passinge connaît la valeur d'un accueil personnalisé. Il en maîtrise tous les secrets grâce à un parcours international exigeant (Whatley Manor, 2*, à Malmesbury - GB ; Vue du Monde à Melbourne, Australie, restaurant André, ex 2* à Singapour, avant un retour hexagonal remarqué chez Porte 12 à Paris)... Spécialiste des boissons (la cave compte ici plus de 400 références), il se consacre chez Mumi à la salle, pratiquant un service attentif sans être envahissant, allié à une mémoire sans faille pour que chaque client se sente vraiment unique...



En cuisine, audace, honnêteté, générosité

Romain Dassie est animé de la même envie de « prendre soin des clients ». Au piano depuis quelques semaines, il joue une partition plutôt française, avec des touches internationales, et l'envie de surprendre, tout en finesse.

Ce jeune cuisiner de 31 ans a appris le métier auprès de Christian Millet, président de l'association des Cuisiniers de France, au Pré-Saint-Gervais, puis, dans un autre genre, au cœur des brigades de l'Hôtel Westin. En 2012, il est chef de partie pour la réouverture du restaurant Ladurée sur les Champs-Élysées, puis, deux ans plus tard, chef de partie à l'hôtel W Opéra, aux côtés de Jimmy Desrivières. En 2016, Ladurée le rappelle pour ouvrir un restaurant à Soho, new York. Un grand saut qui lui permet de découvrir une nouvelle culture, une autre manière d'appréhender la cuisine. Quand il rentre deux ans plus tard, c'est pour la réouverture du Lutétia, avec Maxime Leloup dont il reprend le poste en mars 2020... Mais le covid sonne le glas pour le restaurant gastronomique et Romain se met en quête d'un « *petit restaurant gastronomique, pour se faire plaisir, prendre soin des clients et travailler de beaux produits* ».

Chez Mumi, Romain change de carte tous les deux mois. Le midi, il nourrit un menu en trois ou quatre temps, le soir, son talent s'étend en cinq temps. Dans tous les cas, le chef fait la part belle aux produits de saison, bien choisis (chez Ourida Ferrache, pour le poisson, les Boucheries nivernaises pour la viande, Charraire pour les légumes). Il aime twister les classiques avec des ingrédients moins connus, comme le melon, associé cet été au saké et au shiso. Il aime, surtout, utiliser les produits dans leur intégralité, en travaillant la feuille de shiso en tempura, les parures de melon en bouillon et en caramel. Rien ne se perd, tout se transforme en régal !

« *On n'est pas obligés de travailler du foie-gras ou du homard pour se faire plaisir* », estime Romain Dassie, qui prend un malin plaisir à décliner un produit. Ainsi, les premières Marmande ont été rôties, transformées en eau de tomate, réduites en caramel, en gel... et accompagnées de purée d'ail noir et de sorbet de tomate ananas.

Côté dessert, le jeune chef s'amuse également des saveurs et des textures, avec une déclinaison framboise-poivron inédite, où il jongle avec sorbet et sponge cake, poudres et coulis, mousse en siphon et fruits frais. Un travail précis et créatif, qui mérite la dégustation !



Au déjeuner - Menu en 3 ou 4 temps – (mercredi au samedi)

Menu Chardin en 3 étapes - 45 €

Accord mets-vins 3 verres 8cl optionnel 27 €

Menu Linard en 4 étapes - 58 €

Accord mets-vins 4 verres 8cl optionnel 38 €

Au dîner –

Menu Oudry en 5 temps - 95€ (mardi soir au samedi soir)

Accord mets-vins optionnel 5 verres 8 cl 49€

MUMI

Ouvert du mardi soir au samedi soir

14 rue Sauval – 75001 Paris

Tél +33 1 40 26 27 54

<https://www.restaurantmumi.com>

<https://www.facebook.com/restaurantmumi/>

<https://www.instagram.com/restaurantmumi/>



