



PAGaille

nouvelle table vivante dans le XVIII^{ème}

Dans la festive et familiale rue Ramey s'installe Pagaille, restaurant de cuisine française aux accents méditerranéens.



Bienvenue chez Pagaille



Pensé par trois camarades du monde de l'hôtellerie, Pagaille est un endroit animé à leur image : joyeux, fêtards et passionnés, Aurélie Cren, Dorian Besson et Fabien Gavard-Gaton, ont imaginé un restaurant humain et chaleureux.

Pagaille est comme une seconde maison pour familles et copains de quartier qui en font leur rendez-vous quotidien. Dans la semaine, la table joyeuse se fait sage, pour devenir le week-end le lieu où s'empagailer ! Service souriant et grandes tablées accueillantes, le restaurant invite à s'asseoir, rester et festoyer, dans l'euphorie des grandes heures montmartroises. Pagaille vit au rythme de la journée et reçoit au déjeuner, au café et quand décline le soleil les bandes d'amis et tous les autres bons vivants.

Enffn, c'est l'endroit où se retrouver tous ensemble à l'heure du dîner, pousser la soirée et prolonger jusqu'à tard dans la nuit. Que Pagaille soit fête !

Le restaurant s'ouvre sur une première salle avec le bar, qui, comme une mezzanine, surplombe une deuxième salle avec la cuisine ouverte où s'affairent les Chefs. Les trois camarades ont imaginé, avec le studio Chayeb & Paradis, une ambiance estivale autour de belles matières et de couleurs chaudes comme la terracotta et le jaune sable. Enfin, les fresques vibrantes et électriques de Pablo Grand Mourcel invitent à la danse et à la fête.



À table !



En cuisine, **le Chef Louis Robergeau**, qui a fait ses armes au Mirazur à Menton, s'amuse avec les produits et concocte de belles assiettes, influencé par des courants italiens, français, portugais et espagnols.

Pagaille est une table bistronomique où découvrir une cuisine spontanée aux associations étonnantes.



Ici, les produits sont revalorisés et servis différemment midi et soir. Le Chef donne une place entière aux ingrédients dans chaque recette pour leur accorder ensuite une seconde chance. Ce dernier prône une vision responsable et naturelle de la cuisine, s'intéresse à la fermentation et cultive ses pots de garum et de miso. De la même manière, le surplus de pain quotidien est ainsi mixé et torréfié pour devenir une glace au goût subtil et étonnant.



Pagaille sert une cuisine vivante, équilibrée, improvisée au fil des semaines et des produits disponibles. Côté salé, le Chef propose des plats savoureux et bien pensés comme la soupe de crabe et boudin grillé relevé de chorizo et de vermouth, mais aussi le filet de bonite cuit façon tataki accompagné de misoto, un doux blé fermenté au goût presque sucré. En dessert, les fruits s'invitent, rôtis ou caramélisés, et les glaces sont turbinées maison, servies au café façon tiramisù avec un biscuit et du mascarpone, ou vanille façon affogato avec un espresso.



Dans cette ambiance de franche camaraderie où l'on rit et parle fort, Pagaille, qui porte bien son nom de joyeux bazar, est semée.



Informations pratiques

Ouvert au déjeuner et au dîner tous les jours

Pagaille

46, rue Ramey

75018 Paris