

# Source ouvre ses portes à la Samaritaine!

## Joie



**SOURCE BY JOIE** – La Samaritaine  
9, rue de la Monnaie – Paris 1<sup>er</sup>

La très historique **Samaritaine** doit rouvrir ses portes le 23 juin, et la rénovation du mastodonte art déco fait déjà parler le tout-Paris.

Parmi ses nouvelles tables, le café **Source by Joie** voit le jour, clin d'œil à l'emplacement de la première échoppe d'Ernest Cognacq sur le site d'une pompe qui alimentait en eau la rive droite de Paris.

Au rez-de-chaussée de la Samaritaine, devenue concept-store géant, le café Source trouve sa place dans un **corner inédit**, pour y distiller une **cuisine végétale** des plus gourmandes.

### DU BIO, DU BON, DE SAISON:

Avec la carte de Source (comme bien "sourcé" et comme "non transformé depuis la source"), le bio est de rigueur, **le brut est mis en lumière**, la saison est toujours considérée.

Mais aussi et surtout, le **"healthy" devient sexy**, les assiettes nous prouvent que manger du sain peut être "sale". Même les copains carnivores viennent s'y lécher les babines.

Au menu, **du green oui, mais du surprenant**: le Nolvocado Toast détrône son concurrent exotique, le Grilled Cheese fond entre les doigts, le Source bowl aux céréales est généreux, avec plusieurs assaisonnements dans une seule assiette, le Egg Sando mixe moelleux et croustillant, marie œufs mimosa, pain brioché et pickles maison.

Le sucré se fait lui aussi une place au tableau, avec des desserts aussi gourmands que déculpabilisants: brownie fondant à la farine de sarrasin, chia pudding aux fruits frais, cake noisette ou encore cookies au chocolat avec 50% de graines...

Bref, une cuisine orchestrée par la jeune cheffe Jeanne qui fait du bien au corps et au moral, sans pour autant mettre le feu à notre capital kcal du jour.

### ÇA COULE DE SOURCE:

Côté boissons, Source fait la part belle aux **jus pressés à froid de la marque (des mêmes fondateurs) PAF**.

Mais aussi aux kombuchas élaborés par l'entreprise artisanale **Vivant**, au café emblématique de la brûlerie parisienne **Coutume** et au mélange d'épices de **La Main Noire**.

Café ok, mais latte recommandé! Le golden latte et le chaï latte sont à eux seuls les stars du goûter. Toutes les boissons chaudes sont veggie-friendly (évidemment): du lait d'avoine bio est à disposition de qui veut pour une expérience 100% végétale.

### SOURCE BY JOIE:

Et si la carte est régressive, le décor, lui est rafraichissant. Le bar bleu Klein en pierre de lave émaillée réalisé par le **studio d'architecture DAS** donne le "la" d'un cadre qui redonne vie au green, à la Samaritaine... Et à la food qui ne cesse de se réinventer depuis un an.

Une fraîcheur répétée et sublimée par les plantes vertes, le puit de lumière, la vaisselle Serax d'un bleu éclatant et le mobilier métallique... L'adresse végétale est une véritable oasis à l'écrin épuré au cœur du grand magasin.

**Source by Joie** s'aligne ainsi sur l'identité des autres cafés Joie (10<sup>e</sup> et 11<sup>e</sup>), la touche Samaritaine en supplément! Un restaurant où se mêlent sans s'opposer fraîcheur et comfort food, design et simplicité, green et gourmandise.

**Une nouvelle adresse, de la good mood food, et de l'humain sans modération. Sama'vait manqué!**