

HASALON

BY EYAL SHANI



Destination Saint-Ouen: escapade aux Puces et déjeuner tardif

HaSalon ouvre sa terrasse ensoleillée pour l'été

Déclinaison française du restaurant phare d'**Eyal Shani** inauguré à Tel Aviv, **HaSalon Paris** a pris ses quartiers en janvier dernier à **Saint-Ouen**. Connu à travers le monde pour son style décomplexé, celui qui a façonné la **cuisine contemporaine israélienne** dans une **atmosphère conviviale** - et à qui l'on doit l'irrésistible vague levantine parisienne - ouvre pour l'été sa **nouvelle terrasse** ensoleillée, et avec, la possibilité de **déjeuner nombreux et tardifs le weekend**, sur réservation.

Installé à l'entrée du **Marché Serpette aux Puces**, **HaSalon Paris** conjugue la créativité inouïe du chef autodidacte **Eyal Shani** aux plus fines cuisines du monde entier. L'adresse célèbre les richesses de la terre et de la mer méditerranée, les meilleurs légumes et produits frais préparés dans un style à la fois sophistiqué et branché. Grâce à des ingrédients de la plus haute qualité, sourcés localement autant que possible, on vient vivre ici une expérience savoureuse et pleine de vie, reflétant autant le goût des origines du Chef que les vibrations de la ville de Tel Aviv.

A toute heure, la cuisine-spectacle, ouverte sur la salle survoltée, offre un show vibrant haut en saveurs. Disposé le long du bar, l'étalage de légumes multicolores invite les plus curieux à prendre place et se laisser subjuguer par la tribu du Chef qui rôti, arrose, frit, grille, enflamme. C'est ainsi qu'Eyal Shani reçoit ses fidèles quatre jours sur sept dans une ambiance festive et gourmande.



Le week-end venu, le spot invite à prendre son temps. Au déjeuner, **les festivités débutent à midi et se prolongent jusqu'à 17h**, pour le plus grand plaisir de tous. Les assiettes aux influences méditerranéennes appellent à lézarder au soleil, avant de flâner aux Puces. Une escapade dominicale parfaite, à deux pas de l'effervescence parisienne. De quoi profiter en famille ou entre amis d'une **grande tablée** et d'assiettes à partager.

Une **cuisine de marché ensoleillée** fricotée par la **Cheffe exécutive Jess Soussan**, qui se plait à faire évoluer la carte au gré de ses inspirations. Sculpture de poireaux *on the rock* ; sashimi de navet ; plateau de créatures des mers ; ou encore poulet de Bresse dans son pain pita, l'expérience HaSalon est toujours synonyme de **joyeux festins** de légumes, de poisson, de viande et de desserts...

Si le premier service est propice aux échanges dans un cadre exaltant, la salle se transforme au fil de la soirée pour les gourmets les plus fêtards, se remplissant soudainement de l'énergie de Tel Aviv, pour laisser place à une atmosphère vibrante, musicale et résolument festive, où les plats sont les stars du show !