

MASLOW

VEGGIE & SEXY

14, Quai de la Mégisserie – 75001 Paris
Ouverture mi-mai



Le restaurant végétarien a beaucoup trop tendance à être relégué au coin des « restaurants alternatifs », sans pour autant trouver sa place dans nos cœurs de foodies urbains. Maslow combat cette idée reçue d'un autre temps, à grands coups de gourmandise, de créativité et de good vibes. Un lieu de vie beau et joyeux où l'on déguste de sexy petites assiettes sans même remarquer que l'on n'a mangé ni viande ni poisson. Convaincus que l'on peut se faire plaisir sans en manger à tous les repas, les restauratrices Julia Chican Vernin et Marine Ricklin, et le talentueux chef Mehdi Favri ont souhaité créer un restaurant vivant où la cuisine généreuse et décomplexée est follement désirable. Que l'on soit flexitarien ou végétarien, Maslow nous embarque et balance des créations électriques et affirmées. Dans un décor signé par la designer Juliette Rubel, on imagine ici les grandes tablées du bonheur...







Aux prémices de Maslow, une histoire de passion et de valeurs communes. La passion ? Celle de la bonne bouffe ! Que ce soit la gastronomie française, la street food, la cuisine du voyage, Julia, Marine et Mehdi sont des mangeurs sans frontières. Les valeurs ?

L'écoresponsabilité et l'envie de travailler dans le respect de chacun. Ils ont vite compris qu'il était temps de repenser le restaurant à travers une vision engagée mais surtout pas moralisatrice. Le trio prouve que l'on peut faire mieux pour la planète et pour ses équipes, sans aucun compromis sur le plaisir.

Ils font le choix de ne pas travailler les viandes et poissons car c'est probablement le plus efficace pour baisser l'empreinte environnementale. Mais tous les autres produits délicieux, sourcés de façon raisonnée, font partie des assiettes virevoltantes du chef Mehdi Favri. Œufs, crème, fromages se marient aux végétaux de pleine saison dans une cuisine technique, spontanée, accessible... tout simplement inspirante.

Le Scotch Egg aux champignons nous fera littéralement oublier la chair à saucisse, les Gnocchi Caccio e Zaatar seront de toutes les tables, ou encore la Galette du Bled (pain de semoule, crème d'ail confit, herbes, olives), nous fera bénir l'heure de l'apéro.

Le déjeuner y est solaire tout comme le dîner y est festif.





“

Chez Maslow, le mushroom katsu est ultra croustillant et régressif ; le commis est content car il travaille dans le calme et sans se faire crier dessus ; on n'épluche presque aucun légume car aucun n'a été cultivé avec des pesticides ; le crémier récupère le compost pour le mettre sur ses prairies ; on peut venir travailler avec un double expresso et un cake à la noisette le matin ; la serveuse est souriante car elle est reposée et elle est reposée car elle ne travaille que quatre jours sur sept ; l'après-midi il y a une douce odeur de café et du bon son pour se poser tranquillement ; les glaces et les sorbets sont maison ; c'est le feu à l'heure de l'apéro, surtout en terrasse, surtout quand le soleil se couche sur la Seine ; la chaleur des groupes frigorifiques chauffe l'eau qui sort des robinets ; le chef pâtissier récupère le vert des poireaux que lui donne le sous-chef de cuisine et il en fait de la poudre verte très bonne qu'il donne à la team du bar ; rien ne se perd et tout est aussi bon que vertueux.

”