

DUMBO

S'INSTALLE DANS LE MARAIS
ET LANCE SES NUGGETS



A l'occasion de l'ouverture de sa troisième adresse, au 6 rue de Poitou dans le Marais, Dumbo présente ses nuggets ! Avec une carte ultra courte qui se concentre sur un cheeseburger devenu emblématique, on pensait avoir tout dit de Dumbo. Mais Charles Ganem et Samuel Nataf continuent de revisiter les grands classiques du fast food avec de bons ingrédients et une production artisanale. Durant plus d'un an, ils ont travaillé leurs nuggets pour obtenir le goût et la texture si caractéristiques de cette véritable « madeleine de Proust ». On les retrouvera également à Pigalle et à Petites Écuries.

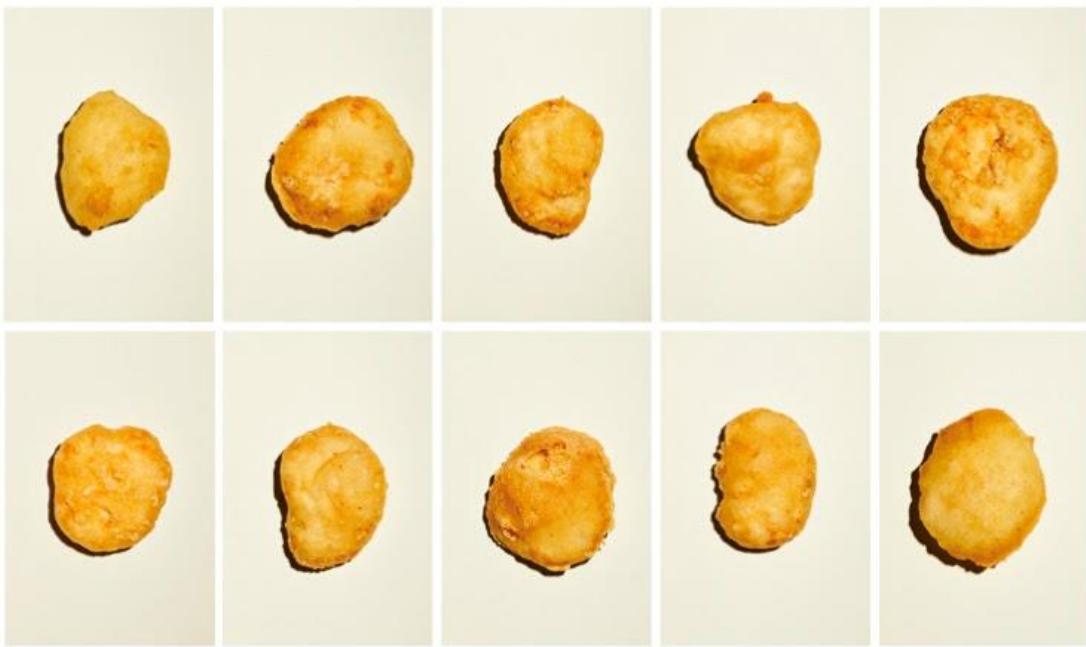
LES NUGGETS

Le défi de taille que Dumbo s'est fixé durant de nombreux mois était de se rapprocher le plus possible du goût quasiment inimitable des nuggets iconiques, mais en production artisanale et à partir de bonnes matières premières sélectionnées avec soin. Charles et Samuel ont évidemment choisi un poulet français avec du jus et du goût. C'est très certainement la précision du hachage, pour reproduire la texture idoine, qui leur a demandé le plus d'essais. Le poulet est assaisonné avec un mélange secret d'épices. Puis il a fallu longuement travailler la panure, qui est ici un tempura ultra fin et aérien.



Les nuggets sont frits dans deux bains de cuisson dont le second est minute, à la commande. On les déguste bien dorés, chauds et croustillants, mais également moelleux et juteux à cœur. Et on les dip évidemment ! La sauce « sweet and sour » maison est réalisée à base de confiture d'abricot, épices, vinaigre, sauce soja et moutarde. Elle enrobe les nuggets pour les rendre simplement addictifs.

Les nuggets seront en exclusivité dans le Marais jusqu'au 14 juillet et seront disponibles à Pigalle et Petites Écuries à partir du 15 juillet.



LE MARAIS

En plein cœur du quartier du Marais, Dumbo inaugure sa troisième adresse designée par Rodaa Studio (Shabour, Tekes Cloche, Localino). Comme un hommage au premier spot de Pigalle ouvert en 2019, le lieu affiche un design épuré et vintage, contrastant entre modernité et authenticité. Totalement ouverte sur la rue, la façade blanche radicale devient une signature. La pierre de taille apparente au mur fait face à l'inox d'une cuisine entièrement ouverte. Tandis que le sol brut vernis gris, comme un prolongement du trottoir contraste avec un ancien comptoir en bois usé des années 1930. Il est surplombé par une suspension en néon. Un long banc en métal laqué blanc, encastré dans le dans le mur en pierre de taille, s'accompagne de tabourets Artek de Vitra. On s'y installe le temps de savourer notre smash burger et nos nuggets...



PUMBO
PUMBO

INFORMATIONS PRATIQUES

Marais

6 Rue de Poitou – 75003 Paris
Ouvert du mardi au vendredi
De 12h à 14h30 et de 19h à 22h30
Service continu de 12h à 22h30 samedi et dimanche

Pigalle

64 rue Jean-Baptiste Pigalle – 75009 Paris
Ouvert tous les jours
De 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

Petites Écuries

14 rue des Petites Écuries – 75010 Paris
Ouvert tous les jours
De 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

Nuggets, 6 € la boîte de 6 nuggets

Cheeseburger, 10€

Earth burger (végétarien), 13 €

French fries, 4€

