

MUNCH

Le nouveau temple du bagel new-yorkais ouvre ses portes à Paris



Dans le sillage des meilleurs délis de New York, ce coffee shop expert en bagels au levain s'est installé cet été, au cœur des Batignolles.



L'ART DU BAGEL À SON APOGÉE

Né dans les rues new-yorkaises, ce petit pain ferme en forme d'anneau s'est vite imposé comme un incontournable du petit-déjeuner urbain aux US. Aujourd'hui, c'est à Paris qu'il écrit un nouveau chapitre. Préparés à partir d'un levain naturel et de farines françaises bios, les bagels de chez MUNCH réinventent le genre entre savoir-faire artisanal et recettes travaillées gourmandes. À la fois croustillant et résolument aérien, on le commande garni de gravelax maison, de labne parfumés, de bœuf d'Aveyron, de truite française ou de légumes de saison. Piochant, au choix, dans les recettes dûment élaborées par les équipes, les visiteurs le retrouvent aussi en version sucrée, fourré de crème chocolat praliné et de noisettes concassées (revisitant le célèbre Paris-Brest en « Paris-NYC ») ou de miel accompagné de fruits frais.

UN ÉCRIN BRUT À L'AURA FEEL GOOD

Avec aux commandes l'architecte d'intérieur Julie Deglesne, le décor de MUNCH se joue des influences entre inspiration minimale et structure historique. Ouvert sur la vibrante rue des Dames, cernée de concept stores et de bistrots d'époque, il fait cohabiter du mobilier aux lignes modernes en inox brossé à l'authenticité d'un plafond ancien et d'une façade d'époque conservée. Évoquant l'élégance brute d'un atelier parisien allié au dynamisme d'un comptoir urbain à l'américaine, il s'y déploie librement une faune tout aussi flexible du petit matin jusqu'à la fin de l'après-midi.



UN COFFEE SHOP D'ÉPICURIENS AU BEAU MILIEU DES BATIGNOLLES

Ouvert de 8h30 à 17h30 en semaine, MUNCH fédère les habitants du quartier des Batignolles, comme les visiteurs de passage, tout au long de la journée. Offrant une toute autre dimension gastronomique que les coffee shops d'usage (dont l'offre culinaire tourne souvent autour de pâtisseries), il s'adapte aux envies du moment. En route pour un bureau ou flânant dans les dédales parisiens, ses clients y commandent, sur le pouce, aux premières heures, des espressos et autres lattes, réalisés à partir de grains torréfiés en France et signés L'Arbre à café. À l'heure du déjeuner, on y récupère, ou déguste sur place, une myriade de recettes salées et/ou végétales, accompagnées de coleslaw ou de pommes de terre grenailles. Pour le goûter, les jus frais et autres kombuchas sont sirotés avec des cookies au tahini, des cheesecakes ou des cinnamon rolls.



UNE DÉMARCHE ENGAGÉE

Fruit de l'envie sincère de l'entrepreneur Martin Courtinat de créer une adresse vertueuse, MUNCH repense le bagel à travers une philosophie durable. Soucieux de l'environnement et respectueux d'une juste saisonnalité, son approche est caractérisée par une fermentation lente, un choix de produits sourcés localement et de fournisseurs éthiques, en plus d'une démarche anti-gaspillage. De sorte à participer et promouvoir un nouveau modèle à la croisée du comptoir à bagel et du coffee shop urbain green.

