

LE GRAND VACARME

**Sarah Mainguy installe son restaurant Vacarme
à l'hôtel Le Grand Quartier pour la saison estivale**

A partir du 24 juin et jusqu'à octobre 2021



Sarah Mainguy, finaliste de Top Chef 2021, crée la surprise et annonce son restaurant éphémère au cœur de Paris, dans le 10^{ème} arrondissement. La jeune cheffe de 26 ans, formée à l'école Ferrandi Paris, et passée par les restaurants parisiens Holybelly, Season et Mary Céleste, a depuis créé son restaurant Vacarme à Nantes. C'est avec joie qu'elle revient dans la capitale pour faire découvrir sa cuisine végétale tout au long de la belle saison. Niché dans la grande cour jardin de l'hôtel Le Grand Quartier, Le Grand Vacarme nous accueillera dès le 24 juin, dans un décor réalisé par le studio Uchronia*.

**Le jeune studio d'architecture, mené par Julien Sebban, est déjà à l'origine du restaurant Onii-San dans le Marais et plus récemment de Forest au Musée d'Art Moderne de Paris.*

Vacarme s'est imposé dans le paysage gastronomique nantais comme une cave à manger proposant une cuisine populaire, inspirée du bistrot, des recettes de grand-mère et de la street food. Sarah Mainguy revisite ces inspirations par le prisme d'une cuisine végétale et naturelle, autour d'un sourcing local. C'est cette cuisine créative, qui privilégie la cueillette, les plantes aromatiques, la fermentation et l'harmonie des produits que Sarah Mainguy souhaite proposer au Grand Vacarme avec une carte de petites assiettes réjouissantes et gourmandes. La finaliste de Top Chef a également voulu nous faire déguster les plats qui l'ont démarquée cette année dans la compétition avec notamment « *les poireaux millefeuilles, lait d'anchois et chèvre* » ou son incroyable dessert « *bonbons de tomates cerise, marmelade de tomate, et verveine fraîche* ». A découvrir aussi, des compositions inédites très coquines tels que le « *schnitzel, sauce groseille à maquereau et mayo estragon* » ou le « *feuilleté de boudin noir et sriracha* ». Et pour enchanter nos brunchs estivaux Sarah Mainguy dévoilera sa « *gaufre sarrasin os à moelle, glace à l'abricot, caramel aux oursins* » ou encore ses « *pancakes au sarrasin pêche melba et sureaux* ».

A propos de l'hôtel Le Grand Quartier

C'est à Saint-Martin dans le 10^e arrondissement, entre parisiens à vélo et salons de coiffure afro, que Le Grand Quartier a ouvert ses portes à Paris. À la fois lieu de vie et lieu d'échanges, Le Grand Quartier offre une nouvelle vision du « bien-vivre urbain », une véritable expérience. Organisé autour d'un large jardin central, c'est un véritable havre citadin regroupant un hôtel, un restaurant, un concept store, des studios (salles de réunion) et un rooftop. Imaginé par le duo de designers intérieurs, Joyce Urbanus et Dax Roll, fondateurs et directeurs artistiques de [Nicemakers](#), Le Grand Quartier, est un endroit où l'on se sent bien et dans lequel habitants du quartier et voyageurs du monde entier se croisent en toute convivialité et simplicité.

LE GRAND VACARME

A l'hôtel Le Grand Quartier

15, rue de Nancy – 75010 Paris

Ouverture le 24 juin 2021

Du mardi au dimanche / déjeuner et dîner

Brunch les samedis et dimanches

Réservation : 07 62 26 16 34

