



CHARLY CUISINE MÉDITERRANÉENNE & PROVENÇALE

97 BD GOUVION-SAINT-CYR, 75017 PARIS



DEUX HÉRITAGES RÉUNIS: L'ORIENT ET LA PROVENCE S'INVITENT À PORTE MAILLOT

En 60 ans, “Charly” s’est imposé sur la scène de la restauration parisienne ! Charly, évoque à lui seul et pour des générations entières, une véritable institution pour “se faire” le meilleur couscous de Paris.

Derrière Charly, une saga familiale, avec à l’origine un Oncle Algérois qui dépose ses valises à Paris en 1962 et installe le tout premier restaurant de la famille, Charly Bab El Oued dans le 15^e arrondissement.
Le succès est immédiat et l’aventure ne fait que commencer.

En 1979, la famille ouvre un second restaurant, toujours sous le même nom, à la Porte Maillot.

Animée par l’envie d’explorer de nouveaux horizons, la génération suivante lance en 1994 “Le Sud”, une adresse dont le seul nom sonne comme une destination. Avec la collaboration d’un chef talentueux, dans un décor baigné de lumière, Le Sud, deviendra un coin de Méditerranée à la Porte Maillot.

Après plusieurs années de succès, la famille décide en 2001 de réunir l’âme de Charly Bab El Oued avec “La Maison de Charly”, un restaurant qui célèbre la passion de la cuisine et le savoir-faire transmis de génération en génération.

Enfin, en 2024, une nouvelle page s’ouvre : “La Maison de Charly” fusionne avec l’esprit du Sud, fermé en 2020, pour redevenir simplement “Charly”, un retour à l’essentiel entre héritage et modernité.

UNE DIRECTION ARTISTIQUE ENTRE PROVENCE ET ORIENT

Charly s'inspire de la Méditerranée, mêlant la luminosité des maisons provençales à la poésie des riads marocains.

Murs ocres et terracotta, lambris rouges et fresques Art déco orientales évoquent les étés chauds du bassin Méditerranéen. Au centre du restaurant, un olivier majestueux comme s'il semblait sorti de terre, rappelle la beauté des jardins où il fait bon vivre.

Mobilier en bois clair et rotin tressé, luminaires à pampilles rouges et motifs géométriques orientaux créent un décor solaire, raffiné et convivial, un lieu où lumière, textures et saveurs se conjuguent pour une expérience hors du temps.





LES SPÉCIALITÉS DU MAROC

Coté carte, la cuisine de Charly célèbre la tradition et le partage des plats emblématiques du Maghreb : **briouat aux pommes de terre et oignons confits** ou **harira**, la soupe marocaine traditionnelle, en entrée. **Couscous avec assortiment de cinq pièces de grillades**, ainsi qu'un **tajine d'agneau confit aux pruneaux et abricots** pour le plat.

Une cuisine authentique, familiale et généreuse, portée par une carte courte et maîtrisée, entièrement faite maison et revisitée sous l'impulsion de l'ancien chef du restaurant Le Sud.

Quelques touches végétariennes viennent enrichir cette carte.



LES SPÉCIALITÉS DU SUD

Charly, c'est aussi le goût du soleil et la générosité du Sud de la France. On retrouve toute l'année, avec quelques variantes selon les saisons, **la salade de tomates et burrata**, **les artichauts en fleurs rôtis**, **la Parmigiana d'aubergines au halloumi** ou encore **l'épaule d'agneau entière rôtie** à partager.

Chez Charly, on cuisine comme on aime recevoir : avec des produits frais, du goût et le plaisir simple de partager une belle table. Une histoire de famille qui se perpétue portée par la même passion depuis les débuts.





CÔTÉ SUCRÉ

Charly, c'est aussi une carte de desserts irrésistibles : **la** **salade d'oranges fraîches** escortée de **son sorbet à la mandarine**, ou encore le cultissime **millefeuille marocain**, un incontournable à goûter au moins une fois dans sa vie.

Et pour parfaire l'instant, un thé à la menthe, bien sûr.



INFORMATIONS PRATIQUES

CHARLY

97 BD GOUVION-SAINT-CYR, 75017

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI

De 12H00 à 22H30

CONTACT PRESSE

Coline Langlet

06 71 35 05 98

coline@nomadrp.com