

MAISON DE CUISINE, CUISINE DE MAISON

Dossier de Presse

PAR
STEPHANIE LE QUELLEC



Longtemps elle en a rêvé.
Et Stéphanie Le Quellec n'est
pas du genre à renoncer à ses
rêves, plutôt à décrocher les
étoiles pour les réaliser.

Avec MAM, la chef doublement étoilée du restaurant La Scène ouvre enfin sa maison de cuisine dédiée à la cuisine de maison.

Traiteur ? Pâtisserie ? Épicerie fine ? Cave de quartier ? MAM c'est un peu tout ça à la fois en version contemporaine, le nec plus ultra des bonnes choses de tous les jours à travers la sélection personnelle de la chef. Sa cuisine bien sûr, les sublimes gâteaux du chef pâtissier Pierre Chirac, mais pas seulement.

La nouvelle maison de cuisine de Stéphanie Le Quellec invente une alternative qualitative contemporaine pour très bien manger au bureau, le week-end en famille, le soir à la maison, pour un apéro improvisé, même quand la vie ne vous en laisse pas le temps.



Une cuisine de cœur, très personnelle

Avec ses recettes préférées, Stéphanie propose une version accessible de sa cuisine pour tous les jours. La Chef est aux commandes, avec son savoir-faire unique et son précieux carnet d'adresses : tout est élaboré sur place à partir de produits frais d'excellence et de saison, sourcés auprès des meilleurs producteurs.

Miam MAM !
Petits plats signés
pour grandes
expériences...



MAM pense aux soirs sans inspiration face à des enfants affamés, aux week-ends où tout le monde a envie de se régaler mais où personne ne veut passer en cuisine, aux petits dîners entre amis ou en tête-à-tête...

Généreuse, Stéphanie Le Quellec partage ses plats favoris, ceux qu'elle ferait chez elle pour ses proches en toute simplicité. Une cuisine du quotidien mais avec un supplément d'émotion. Chaque saison, la carte des plats cuisinés réunit tous les grands classiques de toujours qu'on adore, réinterprétés par le talent de Stéphanie Le Quellec. Pot au feu de folie, Blanquette de veau infusée au café, Saucisson brioché truffé, Épaule d'agneau confite au Zaatar, Fricassée de noix de St-Jacques à la Dieppoise...

Conditionnés sous vide pour conserver parfaitement intactes les saveurs et les textures, les plats se réchauffent facilement en deux temps et trois mouvements, en respectant les indications pour chaque recette. Pour le dressage, pas de panique, tout est prévu jusqu'au brin de ciboulette qui change tout. Il suffit de suivre les conseils de la Chef indiqués sur les jolies étiquettes de chaque produit et plat. On s'en lèche les doigts d'avance !



Les petits baluchons tout mignons de MAM

MAM a le sens du détail... Emballés dans de jolis torchons marqués MAM, noués comme autrefois, quand Mamie apportait une tarte maison le dimanche, les petits baluchons MAM sont là pour les grandes occasions et pour faire plaisir. Un vrai paquet cadeau ultra-raffiné à offrir ou à s'offrir, qui rappelle l'art du furoshiki à la japonaise. Leurs couleurs assorties donnent tout de suite envie de les collectionner. Sans oublier le cabas en raphia brodé MAM, qui s'affirme déjà comme l'accessoire le plus chic du moment pour faire ses courses.

« Une cuisine
de maman qui
a envie de faire
plaisir »

Stéphanie Le Quellec





Pause déj' - MAM pense à tout

Au bureau ou à la maison, on a beau enchaîner les réunions zoom, vient un moment – le meilleur de la journée – où il faut s'offrir une pause. Là encore, MAM a tout prévu pour faire du lunch un moment de pur plaisir, sans perdre une minute. Au menu chaque jour, des soupes maison de saison, des salades toutes fraîches, des sandwiches de compétition, des plats chauds tout prêts, des desserts à tomber... À aller chercher à la boutique à l'improviste, en click and collect si on est voisin, ou à se faire livrer quand on a trop faim.



MAM
les enfants
adorent...
Bon appétit
les petits !



Mère de famille, Stéphanie Le Quellec sait comment faire plaisir à ses trois garçons, avec des recettes spécialement pensées pour les faire craquer. Nuggets de volaille croustillants, Ketchup maison, Pâte à cookies crue prête à dorer au four, Pâtes sauce tomate, Croque-Monsieur au bon jambon de Paris, Fish & Chips... Rien que des bons produits cuisinés avec amour pour être sûr d'avoir ce qu'il faut dans le frigo toute la semaine. Résultat, on oublie la question qui tue « Qu'est-ce qu'on mange ce soir ? » et on file chez MAM avant de rentrer pour avoir droit à un accueil VIP.



mamparis.com ou 22 rue Fourcroy Paris XVIIème On peut toujours compter sur MAM...

Envie de faire ses courses tranquillement dans la belle boutique de la rue Fourcroy au cœur du XVIIème ? A deux pas du marché Poncelet, MAM est ouvert tous les jours même le dimanche.

Pas le temps de flâner ? Rendez-vous sur le site pour passer commande. Option click and collect à la boutique, même pas besoin de faire la queue, il suffit de se présenter à la fenêtre côté rue Rennequin pour récupérer rapidement son joli cabas MAM.

Pas possible de venir sur place ? Les commandes sont livrées à domicile par des coursiers à vélo dans tout Paris, Neuilly, Boulogne et Levallois. Cerise sur le gâteau, Stéphanie a prévu une livraison par semaine partout en France.



Pâtisserie MAM - Rien que pour le Paris-Brest de Pierre Chirac...

Stéphanie Le Quellec a imaginé MAM avec la complicité de Pierre Chirac, chef-pâtissier de son restaurant La Scène. Lui aussi n'a qu'une idée en tête « apporter beaucoup de réconfort, avec des gâteaux sans chichi qui créent de l'émotion, en rappelant un souvenir ». Son Paris-Brest est « le meilleur de Paris, avec tout le respect que j'ai pour les pâtissiers » selon Stéphanie Le Quellec.

Son incroyable Tarte au citron et confit d'agrumes, son exquis Baba au sucre muscovado et ses Cakes, Gâteaux nantais, et Madeleines au miel de châtaignier ont déjà un fan-club de gourmands connaisseurs. Chez MAM, le tour de force de Pierre Chirac n'est pas dans la démonstration technique, mais dans une extrême sensibilité, avec des desserts de toujours sublimés par une exécution parfaite. Gâteaux individuels et à partager, flans, brioches, panacottas... La signature Pierre Chirac a de quoi attirer à elle seule les amateurs de douceurs.



« MAM c'est un traiteur nouvelle génération, une épicerie fine mais c'est aussi une vraie pâtisserie à part entière, grâce à Pierre Chirac. Il a fait un énorme travail sur tous les gâteaux les plus appréciés de la culture française. Le sucré a autant de place que le salé chez MAM. »

Stéphanie Le Quellec

« Les gâteaux,
c'est de l'amour... »
- Pierre Chirac

« Ici, il ne s'agit pas de faire de la création ou de revisiter, mais plutôt de réussir les grands classiques que tout le monde connaît, de la plus belle manière qui soit. Mon seul objectif est que l'émotion soit exactement celle dont on rêve quand on déguste la meilleure tarte aux fraises du monde ou le meilleur baba au rhum. C'est cette émotion ultime qui m'intéresse » explique Pierre Chirac, tout juste 28 ans.

Chez MAM, il est enfin chez lui et les clients auront le privilège de le voir réaliser ses desserts en live, une autre expérience rare.



MAM épicerie fine - Dans les placards de Stéphanie Le Quellec...

De l'apéro au dessert, du pain artisanal juste sorti du four aux pâtes à tartiner, des sauces aux confitures, de l'huile du Moulin Callas aux cerises à l'eau de vie signées Stéphanie Le Quellec, pas la peine d'aller chercher plus loin pour faire son marché. Chez MAM, on trouve tout ce qu'il faut pour réussir une grignoterie improvisée à la dernière minute, s'offrir un tête-à-tête gourmet ou accueillir les copains de passage avec un dîner inoubliable. Stéphanie a personnellement sélectionné tous ses produits préférés, à retrouver sous la marque MAM, habillée aux couleurs de la boutique. Coulis de tomate et cornichons faits maison, terrines et pâtés croûte à l'ancienne, pâtes fraîches ou thés de haute qualité, **« ce sont tous ceux que je mets sur la table chez moi »** explique la Chef.

Rien à voir avec un caviste spécialisé, bien sûr, mais MAM propose en permanence une courte sélection de vins coups de cœur de la saison, en rouge et blanc, pour accompagner les plats du moment. Les bouteilles que Stéphanie a choisies et ouvre chez elle à l'occasion. « *Nous avons aussi des rhums arrangés maison, des champagnes de grandes maisons et de vigneron indépendants, avec qui je travaille à La Scène* » précise Stéphanie.



Côté cave Les coups de cœur de MAM



Chez MAM - Une boutique parisienne dans l'âme

MAM joue la tradition des commerces de bouche indépendants de proximité, tellement irremplaçables pour la vie de quartier.

Ambiance lumineuse, couleurs joyeuses, avec les zelliges orangé fétiches de Stéphanie, que l'on retrouve aussi dans la cuisine de La Scène, la boutique invite à la découverte autour du grand îlot central rempli de trésors.

L'architecture, pensé par le studio Be-poles, s'inspire délibérément de l'atmosphère des épiceries d'autrefois, avec ses meubles de métier au style vintage modernisé, qui donnent envie d'ouvrir tous les tiroirs, son plafond à motifs en métal, son sol en mosaïque et ses vitrines à tentations.

Depuis la boutique, une grande verrière laisse voir le labo de pâtisserie et le chef pâtissier Pierre Chirac en pleine action. Avec un peu de chance, on arrive juste à temps pour admirer les gâteaux sortir du four. Pensée pour flâner et se laisser inspirer, la boutique incarne un juste équilibre entre tradition et modernité, à l'image de la cuisine de MAM.

« Faire partie de la vie de quartier avec un commerce de proximité me tenait vraiment à cœur, c'est mon quartier, j'habite ici depuis des années. »

Stéphanie Le Quellec

Be-poles, les artisans de la fête



Stéphanie Le Quellec a fait appel au studio créatif Be-poles pour donner une réalité à l'histoire de MAM. Au-delà du projet d'architecture, Be-poles a conçu MAM comme une marque à part entière. De l'identité visuelle à la décoration, du design des emballages à la présentation des produits, l'ensemble de l'expérience a été imaginé en cohérence, pour créer ce lieu élégant et chaleureux dédié à la gastronomie. Pour les créatifs du studio, aller chez MAM doit toujours être une fête : l'attention portée à chaque détail décuple le plaisir de se faire plaisir avec des produits d'exception. Metteur en scène de l'artisanat d'excellence de Stéphanie Le Quellec et de Pierre Chirac, Be-poles n'a eu qu'une idée en tête, le magnifier en lui créant tout un univers à son image.

« Je tenais vraiment à ouvrir une vraie boutique, un lieu incarné comme une seconde maison parce que j'aime la convivialité. Ici on peut vivre une expérience, échanger avec mon chef pâtissier qui sera là, à travailler à la vue de tout le monde, ma maman qui veille à tout et moi qui vais passer très fréquemment. Ce qui m'intéresse dans mon métier, c'est d'abord les rencontres, la relation humaine : je veux que les gens se sentent bien dans ma maison.

Stéphanie Le Quellec

MAM comme Maman ! Une histoire de famille

Pourquoi MAM ? « MAM, c'est le petit nom affectueux que me donnent mes enfants » précise Stéphanie. Un nom rassurant, réconfortant, complice ... Un nom qui va à merveille à sa maison de cuisine. Parce qu'on peut toujours compter sur MAM pour se régaler. Et comme un hommage à celle qui lui a transmis cet amour de la cuisine de cœur, Stéphanie a confié la direction de MAM à sa maman. Tout un symbole pour le lieu de vie généreux et chaleureux que l'on attendait... MAM arrive juste à temps pour se réconcilier avec l'année 2020.



MAM

22 rue Fourcroy, 75017 Paris
Ouvert 7 jours / 7 de 10h30 à 20h00

www.mamparis.com



MAM
PAR
STEPHANIE LE QUELLEC

Contact Média - Melchior Agence de communication

Valentine Dubois - valentine@agencemelchior.com - +33(0)1 45 51 22 10 - +33(0)6 43 60 79 77