



SEEKLO  
Indian GrillBar



**Indian grill & cocktails**

96, rue Oberkampf – 75011 Paris

Aussi cosmopolite qu'électrique, berceau parisien d'une bistronomie créative, d'une cuisine urbaine qui révèle de nombreuses cultures, de bars à cocktails et bars à vins pointus, le quartier d'Oberkampf accueille une nouvelle adresse haute en couleurs. Seeklo fait découvrir toute la richesse d'une cuisine indienne contemporaine au travers de l'art du grill. Cette tradition séculaire de la cuisson à la flamme, utilisée dans toutes les régions d'Inde, est mise en lumière par la transmission d'un patrimoine ancestral qui stimule les cinq sens. Toute l'authenticité de la culture indienne et de sa cuisine est ici sublimée par une vision moderne qui célèbre les traditions tout en les interprétant avec style, et en musique. Chez Seeklo, mets et cocktails se découvrent et se partagent dans un lieu de vie à l'énergie palpitante dont le design a été confié aux architectes Mur.Mur. Épuré et élégant, il convoque les couleurs chaudes et joyeuses de l'Inde et accueille son emblématique hospitalité. L'univers de Seeklo s'articule tout le long d'une majestueuse cuisine ouverte, matérialisée par un comptoir monumental, véritable théâtre du chef Iswardeo Pothimah qui met en scène les flammes.





# Flammes, saveurs et traditions

Dans la culture indienne, le feu est sacré. C'est Agni, le messager divin entre les humains et les dieux. Il est le gardien des traditions et des mémoires. Lorsque les Indiens se rassemblent autour des flammes crépitantes, ils invoquent cette connexion ancienne. Au cœur de l'Inde, où le soleil embrase la terre avec une intensité ardente, prospère une tradition culinaire aussi ancienne que les Écritures : l'art du grill. Transmis de génération en génération, cet artisanat allie saveurs, rituels et communauté.





Au fur et à mesure d'une douce soirée, les verres qui tintent et les grillades qui grésillent deviennent les merveilleux accompagnements des rires et des souvenirs partagés. Les assiettes virevoltent et la lumière vacillante du feu projette ses ombres dansantes, tandis que le tourbillon des cocktails se dévoile dans une valse réjouissante. Dans la chaleur des flammes, on retrouve la parenté. Dans la brume enfumée, on découvre la communion. En levant nos verres, nous honorons ce rituel intemporel de repas partagés autour du feu, de la saveur et des traditions.

Seeklo est un lieu de plaisirs authentiques, où le savoir-faire ancien des grillades rencontre le savoir-faire contemporain de la mixologie.



# Les couleurs chaudes de l'Inde

Mur.Mur. Architectes (Lucie Rosenblatt + Benoît Huen) ont réalisé le design spectaculaire de Seeklo en s'inspirant des couleurs chaudes de l'Inde, tout en transposant cet hommage culturel à un ancrage urbain. Ils interprètent ici une Inde moderne qui fait aussi référence au glamour de l'art des tenues festives indiennes. Le scintillement des accumulations de bijoux argentés est ici interprété au travers d'un impressionnant jeu de miroirs. La pièce maîtresse du lieu – un comptoir monumental de 14 mètres faisant face à la cuisine ouverte – en est entièrement recouvert.







De l'autre côté, une longue banquette de 10 mètres, réalisée sur mesure et recouverte d'un tissu lainé prune, contraste avec le mur de couleur ocre sur lequel elle est incrustée. Ainsi, ces couleurs identitaires de l'art de la toilette indienne se reflètent avec grâce et poésie tout le long du bar. Les chaises vintage en paille et bois renforcent l'expression d'un lieu chaleureux et convivial tout comme le plafond recouvert d'un tissu lainé prune. Celui-ci accueille un éclairage monumental composé d'une succession de vingt luminaires circulaires qui adoucissent subtilement l'espace très linéaire.

Cette profondeur du lieu est accentuée par une petite pièce, tout au bout, où tout est cylindrique. Le parallélisme de la salle principale est rompu ici par des lignes courbes qui attirent l'œil avec élégance et douceur. Les couleurs sublimes et le scintillent du lieu, les lignes radicales et les courbes, se devinent depuis la rue grâce à une façade aussi discrète que grande ouverte. Comme un écran de cinéma qui nous plonge dans un film Bollywoodien, cette structure en bois brut nous invite à pénétrer dans un univers flamboyant.

# L'éveil des sens

Chez Seeklo, les sens crépitent avec finesse et légèreté au milieu des senteurs et saveurs provenant de toutes les régions d'Inde. Chaque parfum attise les papilles et sacralise un morceau de la culture indienne contemporaine : celle qui évolue, se réinvente au gré du temps, fusionne avec ses hôtes locaux pour faire découvrir une Inde ouverte, brillante, sophistiquée, à la pointe de l'innovation. On explore et on prend le meilleur de chaque héritage. De cette alliance naît la force d'une expérience sensorielle unique où l'on déguste, on s'évade en musique et l'on s'instruit de manière ludique autour d'un comptoir et sous les braises ardentes des grillades saisies.





Le chef Iswardeo Pothimah déploie avec virtuosité une cuisine riche d'un héritage ancestral, qui se dévoile au travers d'une créativité contemporaine. Né à Maurice de parents venus du sud de l'Inde, il a développé sa passion de la cuisine au travers ses origines indiennes et de la transmission familiale. Passionné de voyages et de découvertes culturelles, polyglotte, ce chef singulier a posé ses couteaux en Tanzanie, au Qatar, à Dubaï, en Allemagne, en Angleterre et en France dans des établissements prestigieux où il a développé sa technique d'une cuisine d'exception. Chez Seeklo, c'est toute cette excellence qu'il met au service d'une cuisine qui lui ressemble et qui fait honneur à ses racines.



La carte de Seeklo prône résolument le partage. Pour patienter tout en admirant les flammes qui crépitent sur nos grillades, on picore volontiers une **Raita de feta fouettée** à la grenade et huile de basilic ou un **Houmous d'edamame** à l'huile de piment Naga et algues. Les bouchées croquantes attisent toutes les gourmandises et se font addictives, telles que les **Bouchées de poisson frites indiennes** au thym et à l'ail, le **Poulet frit du Kerala** servi avec un chutney de tomate ou encore les **Kofta de ricotta**, escortées d'un chutney de tomate à l'ail.





Évidemment, la carte de Seeklo se distingue avant tout par ses brochettes et grillades, les fameuses « **Seeks & Grills** ». Parmi la douzaine de propositions, des plus traditionnelles au plus créatives, on découvre un **Poulet au basilic et kafir**, avec une vinaigrette au citron vert et citronnelle, ou encore un **Keema kebab d'agneau**. Notre gourmandise nous somme de jeter notre dévolu sur le **Poulet tikka** et sa sauce au beurre et tomate, et les **Crevettes aux feuilles de curry à l'ail**, escortées d'une émulsion de coco, sans faire l'impasse sur le **Kabab aux épinards, maïs et patate douce** rafraîchi par de la grenade.

Le végétal est aussi délicieusement sublimé, à l'image des **Pleurotes** avec un korma aux noix de macadamia, du **Broccolini brûlé** avec un fromage à la cardamome, ou des **Courgettes et poivrons** avec une fondue de tomates.

Aux côtés des indétronables Naans, la carte introduit ses « House Specials » avec un intrépide **Masala de cerveau d'agneau** ou un réconfortant **Dal makhani** aux lentilles noires mijotées, tomate et beurre. Quant aux **Jeunes pousses d'épinards**, elle se parent d'une belle vinaigrette au tahini et sésame.





SEEKLO  
Indian Grill Bar  
Validity: 30th July - 30th August 2024

SEEKLO  
Indian Grill Bar  
Redeemable for 100% off on all orders above RM100

SEEKLO  
Indian Grill Bar  
Redeemable for 100% off on all orders above RM100

# Cocktails voyageurs

L'aventure culinaire de Seeklo se fait aussi au travers de cocktails signature dont les saveurs évoquent de belles histoires. Douze créations traduisent travail de mixologie pointu et révèlent de réjouissantes compositions. Chaque cocktail a été pensé pour se marier avec les mets. Les différentes alliances offrent toutes une expérience singulière de la dégustation.





Cette carte de cocktails voyageurs nous fait découvrir un **Himalayan G&Tea** (gin, Himalayan tea, Sherry Pedro Ximenez) aux notes douces et aigres, et le **Sutra** (gin, sirop de camphre, tonic) avec son élégante légèreté. Le **Bodrolik Hi Ball** (vodka, cordial maison de combava aigre-doux, soda au jasmin) rend hommage à la culture intellectuelle Bengale occidentale appelé « Bhadrakok ».

Le **Kashmiri Kawa Martini** (gin infusé au Khawa Masala, vermouth, sirop Kawa) interprète le kahwa, cette boisson à base de thé vert qui joué un rôle majeur dans la culture cachemire et symbolise l'hospitalité, la chaleur et la communauté. Le **Mango Lane** (rhum, sirop maison de sel noir et de piment, purée de mangue, jus de citron vert frais) met en scène la mangue, le fruit le plus iconique de l'Inde.







Le **Mysore Manifestation** (Cognac, Cointreau infusé au bois de santal, bitter au poivre, eau gazeuse) révèle la saveur du bois de santal, considéré comme sacré dans l'Ayurveda hindou pour vénérer les divinités. L'**Ancient City** (gin, gulkand, jus de citron vert, sirop de menthe) est dédié à l'ancienne ville de Kannauj célèbre ses parfums typiquement indiens et son gulkand qui est une confiture sucrée de pétales de rose.

# À propos de LemonButter

(Maison mère de Seeklo)

Seeklo est un lieu de vie et de fête, l'expression d'une Inde moderne, et un restaurant qui rend hommage à la tradition séculaire du grill. Il est créé par le groupe LemonButter, co-fondé par Ankur Chakraborty. Né en Inde, Ankur a bâti sa carrière depuis 20 ans dans la restauration internationale. Au Moyen-Orient, en Asie du Sud-Est et en Europe, il a dirigé les restaurants d'hôtels haut de gamme. C'est en 2019 qu'il crée LemonButter à Dubaï.

LemonButter est une société de conseil, de détention et d'orientation spécialisée dans la gestion de fonds pour l'industrie F&B. Les services de LemonButter vont de la création de concepts et de designs au développement de produits, en passant par la gestion de projets, ou encore la gestion des relations entre le franchiseur et le franchisé. LemonButter exploite également ses propres concepts aux Émirats arabes unis et en Europe sous les The Crossing (aux Galeries Lafayette Gourmet) et désormais Seeklo à Oberkampf. Le groupe se concentre sur ses valeurs fondamentales de créativité et d'épanouissement des talents d'excellence.



# INFORMATIONS PRATIQUES



SEEKLO  
Indian GrillBar

96, rue Oberkampf - 75011 Paris

[www.seeklo.bar](http://www.seeklo.bar)

[@seeklo.bar](https://www.instagram.com/seeklo.bar)

Ouvert du mardi au samedi

De 16h30 à 00h30

Assiettes « En attendant », 7 €

Bouchées croquantes, 6 et 9 €

Brochettes et grillades, de 11 à 14 €

Assiettes « House Specials », de 6 à 12 €

Naans, 4 et 5 €

Cocktails, de 11 à 14 €



**woki toki**  
BY EUROS / AGENCY GROUP