



CLASICO ARGENTINO

56 RUE DE SAINTONGE, 75003 PARIS

DOSSIER DE PRESSE

CLASICO ARGENTINO



L'adresse argentine culte du Marais écrit son nouveau chapitre

Treize ans après son ouverture rue de Saintonge, Clasico Argentino Marais **dévoile sa nouvelle identité.**

Un projet familial porté par **Matteo Zanoni**, avec la participation de Nicolas Zanoni, designer, tous deux fils du fondateur Enrique Zanoni, et mené aux côtés de l'architecte Amine Alaoui.

Décoration intérieure entièrement repensée, nouvelle façade, terrasse rénovée et nouveau mobilier. **Clasico Marais évolue sans perdre ce qui fait son succès depuis 2013.**

Une restaurant argentin chaleureux, fidèle à ses **empanadas maison**, à ses **glaces au dulce de leche** et à sa cuisine de partage, populaire et généreuse.

Une histoire de famille

En 2013, **Enrique Zanoni** ouvre un petit local rue de Saintonge avec une idée simple : faire découvrir aux Parisiens l'empanada argentine.

En Argentine, l'empanada se mange partout : dans la rue, devant un match, lors d'un dîner en famille, entre amis ou lors d'un dîner plus formel.

À Paris, Enrique imagine **une adresse simple et directe** : un comptoir, une terrasse, des empanadas maison, des glaces au dulce de leche et une **énergie de cantine porteña** (de Buenos Aires).

Treize ans plus tard, Clasico Marais est **devenu un repère du quartier**. Les habitués ont leurs recettes préférées, le banc extérieur fait partie du décor rue de Saintonge, et l'adresse a gardé cette chaleur qui fait revenir.

« Voir mes fils faire évoluer cette adresse, c'est une vraie fierté. Clasico a toujours été une histoire de famille. » - Enrique Zanoni fondateur





Clasico 2.0 : le nouveau lieu

Matteo Zanoni a grandi dans les coulisses de Clasico. Aujourd'hui **responsable du développement** du groupe, il **signe la transformation de l'adresse historique du Marais** avec l'architecte, **Amine Alaoui**, de l'**agence AA**.

Le restaurant a été **entièrement repensé**, du sol à la façade : mobilier, lumière, circulation et terrasse inclus.

Béton ciré, banquettes en cuir brun, mur en bois aux teintes naturelles, chaises Hay, luminaires +Kouple fabriqués en Ukraine et carreaux de verre rétroéclairés composent **un décor à la fois vintage, design et contemporain, qui évoque l'Argentine avec subtilité**.

Le résultat : **une adresse plus affirmée, pensée pour un déjeuner rapide, un dîner à plusieurs ou une empanada à emporter**.

« On a voulu lui donner une nouvelle énergie, la rendre plus actuelle et plus fluide, tout en gardant ce qui fait son âme. »- Matteo Zanoni



Les pièces signées Nicolas Zanoni

Nicolas Zanoni, deuxième fils d'Enrique et frère de Matteo, est designer. Diplômé de La Cambre à Bruxelles, il crée des pièces uniques à partir d'une **technique signature** : **la mousse brûlée à la flamme, qui donne à ses créations un aspect organique, presque vivant.**

Pour Clasico Marais, il a imaginé **trois pièces sur mesure** : le banc extérieur, qui revisite le banc bleu emblématique de la rue de Saintonge ; le comptoir, pensé comme le cœur du restaurant ; et la grande table, qui fait écho aux premières grandes tables en bois imaginées par Enrique pour recréer l'esprit des repas argentins.

Son travail prolonge l'histoire familiale dans une écriture plus contemporaine, entre mémoire du lieu, matière brute et design sculptural.





La carte

Côté carte, Clasico garde ses essentiels : **des empanadas maison, des recettes argentines généreuses et des glaces artisanales préparées sur place.**

Réalisées chaque jour avec une pâte au beurre dorée au four, les empanadas se déclinent en **14 recettes** : des classiques argentins comme la Carne, la Jamon y Queso ou la Fugazzeta, des créations plus inattendues comme Pulled Pork, Sobrasada ou Pepperoni, et une recette du moment renouvelée chaque mois.

Les **glaces maison**, réalisées par nos soins à partir de produits naturels, prolongent l'expérience avec le dulce de leche en vedette, mais aussi des parfums classiques et fruités comme chocolat, vanille de Madagascar, mangue, fruit de la passion ou citron menthe.



CLASICO MARAIS

56 rue de saintonge, 75003

12h-15h / 18h-23h

En continu jeudi, vendredi et le week-end

Open 7/7

Sur place | À emporter | Livraison

CLASICO ARGENTINO

@clasicoargentino

www.clasicoargentino.com

CREDIT PHOTO

Eliot Leblanc-Hartmann

