

créatures

Julien Sebbag



UNE ÉCHAPATOIRE AU SOMMET DES GALERIES LAFAYETTE PARIS HAUSSMANN



Le chef Julien Sebbag est de retour sur le toit-terrasse des Galeries Lafayette Paris Haussmann pour une troisième saison consécutive avec CREATURES, son désor-mais célèbre lieu de vie éphémère, estival et 100% végétarien.



Cet été, La Summertime Sadness (focaccia de courgettes et straciatella) et le Golden Hour (salade de pommes de terre dorées), se dégusteront - entre autre - sur les plus beaux toits de Paris.

Tout le cérémonial de la cuisine méditerranéenne y est à l'honneur. De la préparation du repas jusqu'au moment où on le partage, du service au rythme général, de l'environnement à la vaisselle, et de la cuisine ouverte à l'énergie.

Un panel de détails qui ont fait la réputation du chef, qui prend plaisir à cuisiner devant le client, piochant ça et là dans les herbes et le potager urbain pour agrémenter ses plats.

CRÉATURES - SAISON 3

Après nous avoir accompagné sur le rooftop des Galeries Lafayette Paris Haussmann ces deux derniers été, le chef Julien Sebbag réinvestit les lieux avec la saison 3 de Créatures.



LES «CRÉATURES» À L'HONNEUR

Au sommet des Galeries Lafayette Paris Haussmann, les « créatures » sont à l'honneur. Ces « créatures », ce sont les végétaux au sens large, les légumes, les fruits, les herbes, les plantes et les fleurs. Elles évoquent un retour aux sources et à la nature au cœur de l'hyperville, devant la plus belle vue de Paris.



Créatures

Créature : nom féminin du latin ecclésiastique

« creatura ». Par définition : être qui a été créé, tiré du néant (opposé à créateur).

Quand les Galeries Lafayette Paris Haussmann,

au cœur même de la mode, visent à mettre en avant les plus talentueux créateurs et leurs créations, CRÉATURES repositionne ce que la nature a fait de plus beau et de plus exceptionnel en lui rendant ses lettres de noblesse et leur élégance naturelle.

Les végétaux, comme les collections de mode, évoluent au fil des saisons : certains s'éteignent en hiver, puis reviennent au printemps. D'autres nous illuminent en été et prennent de nouvelles couleurs à l'automne. Le pari osé ? Pointer du doigt la beauté d'un fenouil, de ses courbes et de ses couleurs, et démontrer qu'il peut être aussi subtile qu'une belle pièce de créateur.

« Au delà du côté éthique qui est évident pour plusieurs raisons, j'ai vraiment eu envie de montrer, comme j'essaye de le faire depuis que je cuisine, que le végétal

est sexy, gourmand & passionnant. Il est trop souvent sous-estimé. Les fruits et légumes sont la plupart du temps synonymes de choix « sain et responsable », mais rarement de « kiff ultime ». Je veux changer ça. Je veux qu'on rêve d'une aubergine brûlée comme certains rêvent d'un gros cheeseburger ou d'un plateau de sushis. Voici pourquoi j'ai choisi de faire de CRÉATURES un concept 100% végétarien. » Julien Sebbag





UNE CUISINE 100% VÉGÉTARIENNE

Lorsque l'on demande à Julien Sebbag de nous expliquer son rapport aux végétaux, sa réponse est claire : « Je suis victime d'une obsession indescriptible et charnelle pour les légumes, je les trouve humbles, magnifiques dans leur variété, rassurants, doux, surprenants et à la fois tellement prévisibles... ».

Julien Sebbag a consacré son mémoire de fin d'étude aux stratégies visant à faire face aux défis causés par les mutations alimentaires. C'est donc tout naturellement qu'il se penche vers les bienfaits du régime méditerranéen : beaucoup de fruits, de légumes et de fruits à coque.

Quelques produits laitiers peu gras comme la Féta ou le yaourt grec. Occasionnellement du poisson, de la viande blanche. Et peu de viande rouge, qui mène à moins d'élevage bovin l'une des causes les plus intenses de pollution.

Dans un premier temps et tout naturellement, CRÉATURES voit donc le jour autour d'une démarche éthique. Mais le point le plus important de cette démarche éthique, c'est

de consommer local et de saison, car manger une tomate qui a parcouru 2000km n'a aucun intérêt. La cuisine

de CRÉATURES a pour vocation d'être gourmande, saine pour la santé, mais aussi pour l'environnement.

« Ce n'est pas une démarche éthique en soi, c'est la mission de ma vie. La raison pour laquelle je fais ce métier. Je ne suis pas contre consommer occasionnellement de la viande ou du poisson, bien au contraire, mais tant que le cycle de la vie et de la nature sont respectés. » Julien Sebbag



UNE CUISINE SPECTACLE

Tout le cérémonial de la cuisine méditerranéenne est aussi à l'honneur chez CRÉATURES. De la préparation du repas jusqu'au moment où on le partage, du service au rythme général, de l'environnement à la vaisselle, et de la cuisine ouverte au spectacle. Un panel de détails qui ont fait la réputation du chef, qui prend plaisir

à cuisiner devant le client, piochant ça et là dans les herbes et le potager urbain pour agrémenter ses plats.



LA CARTE

De saison et 100% végétarienne, la carte fait la part belle aux salades colorées (**salade de fraises gariguettes & féta marinée** aux graines de fenouil, salade de roquette basilic & menthe, pignons & zaatar ou encore **Baby concombre**

au sésame, fenouil croquant & cranberrys, noix de cajou, miso blanc, gingembre & coriandre), et aux recettes fétiches

du chef Julien Sebbag - comme le **Stain Boy** - brocolis en miette, thigurt (thina + yogurt), graine de tournesol

sumac, ou encore la **Shakshuka maison**. Une multitude de goûts, de couleurs, de vitamines et de gourmandises qui sauront séduire tous les palais, y compris les plus réti-cents aux fruits et légumes.

Pour ces derniers, Julien Sebbag a ses arguments chocs :

« Je leur explique juste qu'ils ont peur de la différence. Que leur peur des légumes est juste liée au fait qu'ils ne les connaissent pas. Les légumes sont simplement des créa-tures qui étaient là bien avant toi ! Elles ont bien plus à t'apporter que tu ne le crois... Et une mauvaise expérience ne te donne pas le droit de faire de ce cas une généralité : les essayer, c'est les adopter ! ». À bon entendeur...



JULIEN SEBBAG



Alors que son talent est dévoilé au grand jour en 2018, trois ans plus tard, Julien Sebbag est à la tête de 4 restaurants parisiens qui cartonnent : Chez Oim au Bus Palladium, Créatures et Tortuga sur le toit-terrasse des Galeries Lafayette Paris Haussmann et le tout nouveau Forest au Musée d'Art Moderne de Paris.

Talentueux, sensible et passionné, le jeune chef épate autant qu'il intrigue. Personnalité mon-tante d'une jeune génération de chefs engagés, Ju-

lien Sebbag pense sa cuisine et ses restaurants avec une forte sensibilité à l'éco-responsabilité - des circuits courts aux produits saisonniers, locaux - jusqu'à l'anti-gaspi et au bien-être de ses équipes.





Le jeune chef développe un amour inconditionnel pour les légumes, lorsqu'il se met à la cuisine durant ses années d'études de commerce. Il les découvre surtout au terme de ses voyages et en Méditerranée essentiellement,

où ils sont au cœur de l'assiette. Dans ses souvenirs, son premier Sabih Frishman (kiosque de pita à base d'aubergine

à Tel Aviv). C'est à ce moment que Julien Sebbag prend conscience de la puissance des légumes et de ce qu'ils sont capables d'évoquer pour chacun de nous. La cannelle lui rappelle le Strudel, un gâteau aux pommes d'Europe de l'Est que fait sa mère. Le basilic lui évoque les pâtes au pesto de sa grand-mère. Les pêches, il y est allergique. Et la thina serait pour lui la preuve que Dieu existe.

« Lors d'un voyage au Japon, dans un Izakaya, j'ai mangé de l'avocat rôti au miso. J'ai mis deux jours à m'en remettre. Chez Port Saïd à Tel-Aviv, c'est arrivé avec un simple yaourt retourné dans un fond d'huile d'olive, de piment et de graines de tomate. A Hoi Han au Vietnam, c'étaient des épinards à l'huile de sésame, et c'est sans doute à ce moment que la thina est entrée dans ma vie et dans ma cuisine. Voilà comment j'ai compris que la nourriture était une expérience. » Julien Sebbag

Sa cuisine, c'est lui : une personnalité déjantée

et festive, un mélange entre des origines méditerranéennes et une jeunesse de rockeur-pirate passée entre Tel-Aviv et Paris. C'est après l'énorme succès qu'a rencontré son projet de chef à domicile que Julien Sebbag

a eu l'envie de recevoir « chez lui », dans son univers, où cuisine et Rock'n'Roll font bon ménage. Sous l'impulsion de Moma Group, il crée le restaurant à succès « Chez Oim » à l'étage du Bus Palladium, tous les mardis soirs.



UN ÉTÉ HAUT PERCHÉ

Le bar open-space face au Tout-Paris accueille les visi-teurs parisiens et du monde en continu, du déjeuner à la nuit tombée. Devenu en trois ans le spot éphémère le plus convoité de la capitale aux beaux jours, il se décline en un espace hors du commun qui permettra de commencer, de pour-suivre ou d'accompagner l'expérience culinaire.



UNE SAISON 3 SO SEVENTIES

Une parenthèse végétale, colorée et estivale :

la terrasse des Galeries Lafayette Paris Haussmann se transforme en Oasis chaleureuse et éphémère.

Dans une ambiance très seventies, les notes jaunes et orangées dominent à la manière d'un coucher de soleil californien, de jolis objets, livres et vinyles s'accumulent comme dans un cabinet de curiosité, au sommet de l'un des plus beaux spots de Paris.

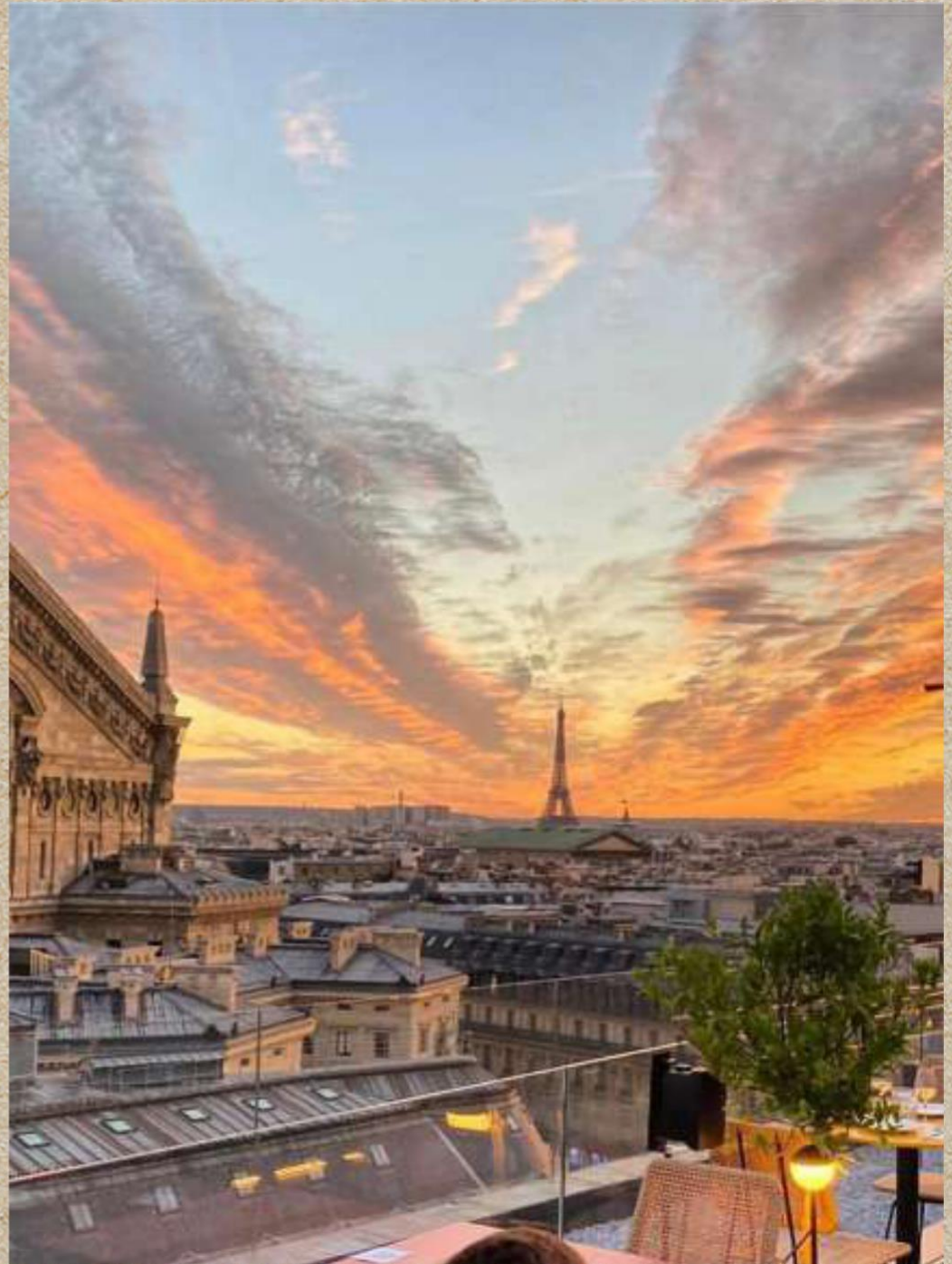
Pour Julien Sebbag, CRÉATURES n'est pas un énième

« rooftop parisien ». C'est CRÉATURES, un espace de vie ouvert à tous, toute la journée. « On peut chiller

au soleil autour d'un verre, s'installer sur nos podiums pour admirer la merveilleuse vue, se promener autour des potagers et prendre le risque de cueillir une tomate sans se faire repérer, ressentir l'énergie qui s'émane des cuisines ouvertes et du bar, sous la pergola, piocher dans la bibliothèque de vinyles en libre service...

Jé veux que les visiteurs se disent « Wow... je resterai bien ici toute ma life ! » ».

CRÉATURES, c'est avant tout un lieu de vie déstabilisant et à part, sur la terrasse de l'un des magasins le plus iconique du monde.



créatures

Julien Sebbag

TERRASSE DES
GALERIES LAFAYETTE PARIS HAUSSMANN

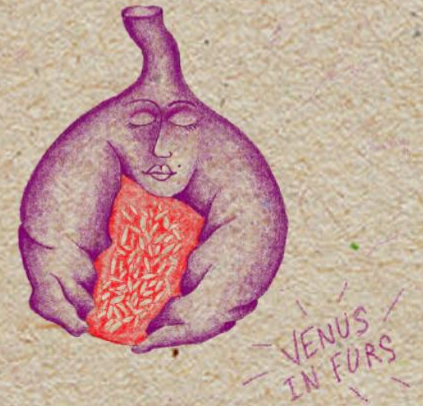
25 rue de la Chaussée d'Antin
Paris 9ème

Ouvert 7 jours sur 7 de 12h00 à 00h00
Déjeuner – Bar à cocktail - Dîner

Réservation en ligne possible au déjeuner : www.creatures-paris.com
Aucune réservation pour le dîner, entrée libre

CAPACITÉ COVID
70 personnes

CAPACITÉ CLASSIQUE
100 personnes





M O M A G R O U P

Moma Group fait briller Paris, Lyon & Saint-Tropez

Avec un calendrier bouleversé par la COVID depuis plus d'un an, Moma Group s'apprête enfin à dévoiler ses nouvelles maisons à Paris, Lyon et St Tropez. Entre terrasses existantes et belles nouveautés, le leader de la French Hospitality a mis à profit le confinement pour préparer l'ouverture de 13 nouveaux restaurants - offrant autant d'univers inédits - et la ré-ouverture de ses 5 terrasses et plages (Tortuga, Créatures, La Fontaine Gaillon, Noto à St Tropez, Shellona St Tropez).

Parmi les belles nouveautés de l'été, Forest et le chef Julien Sebbag au Musée d'Art Moderne de Paris, le restaurant Mimosa avec le chef Jean-François Piège à l'Hôtel de la Marine, où Moma Group installe aussi son premier Café Lapérouse - délination de la Maison-Mère Lapérouse du 51 quai des Grands Augustins (suivi du Café Lapérouse - Haussmann et Café Lapérouse - Saint-Tropez).

Côté 16ème, un renouveau chic et ethnique pensé pendant le confinement pour le restaurant La Gare, qui reprend vie grâce à Andia (cuisine sud-américaine et des Andes) et DeepFish à l'étage (bar à sushi contemporain).

Pour Paris extra-muros, Ma Cocotte se dévoile à Saint-Ouen avec le groupe Eleni de Juan Arbelaez, mais aussi le tout premier Food Society (food market) à Lyon, et de belles ou-vertures tropéziennes avec l'installation Casa Amor (plage de Ramatuelle), Cipriani et du Manko - St Tropez avec Gaston Acurio.

Créateur de concepts forts et de marques puissantes, Moma Group a une expertise pointue de la restauration festive et premium, tant dans l'exploitation, la communication et le marketing que dans la connaissance d'un éco-système maîtrisé qui capitalise sur un mélange parfait des différents acteurs d'un projet.

C'est en 2017 que Moma Group s'impose sur le secteur en remportant ses premiers appels d'offre auprès d'acteurs institutionnels et privés tels que Paris Musées, le Centre des Monuments Nationaux, Unibail-Rodamco-Westfield ou encore les Galeries Lafayette.



Galerias Lafayette

PARIS HAUSSMANN

Leader des Grands Magasins en Europe, les Galeries Lafayette Paris Haussmann sont depuis leur création en 1894 une véritable icône parisienne de la mode et un lieu de visite incontournable de la capitale, en participant au rayonnement de l'Art de Vivre à la française.

Le Grand Magasin et sa légendaire coupole Art nouveau révèlent l'énergie de la création en accueillant sur 65 000 m², plus de 3500 marques du monde entier.





MOMAGROUP

PARIS