

The image features a dark, textured background with a marbled pattern. The pattern consists of intricate, light-colored veins and blotches against a dark, charcoal-colored base. A prominent vertical crease or fold is visible on the left side of the image. In the bottom right corner, the word "Alluma" is written in a clean, white, serif font.

Alluma

Alluma

La table solaire du chef Liran Tal

151 rue Saint-Maur – 75011 Paris

Dans les langues ancestrales Alluma évoque la lumière. C'est le nom que le couple Liran et Noa Tal ont choisi pour leur premier restaurant, comme l'aboutissement d'un rêve de longue date. Le chef Liran Tal, en cuisine, et Noa Tal, à la direction, inaugurent enfin leur bistrot d'auteur pour faire découvrir une cuisine enlevée, instinctive et très personnelle. Celle-ci est empreinte des origines israéliennes du couple et nous emporte à travers les saveurs d'ailleurs. En plein cœur du 11^{ème} arrondissement, le chef propose une partition bistronomique décomplexée au fil d'un menu unique. En quatre temps le midi, en six temps le soir, on se laisse porter par la gourmandise d'une gastronomie méditerranéenne. Toute la créativité et l'éclectisme de Tel-Aviv, la ville natale du couple, se concentre dans une cuisine aussi pointue que singulière. Cette cuisine, Liran et Noa la font découvrir dans un écrin de 45 couverts imaginé par Name Architecture.

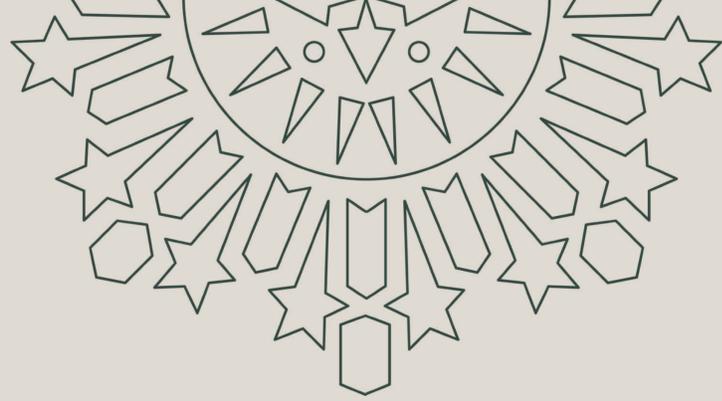




Une première adresse lumineuse

Originaire de Tel-Aviv, Liran Tal a commencé très jeune à cuisiner, mais surtout comme un moyen de financer ses études. Ne se destinant pas au métier de chef, il a finalement laissé sa passion pour la gastronomie prendre le dessus. Il fait alors ses armes dans plusieurs bistrotts de la métropole levantine, puis devient chef indépendant pour des événements privés et dirige même des cours de cuisine pour amateurs et professionnels.

Ce parcours autodidacte et riche d'expériences le conduit à Paris. De Balagan à Dersou, il se fait une place dans les belles brigades avant de devenir le chef officiel de l'ambassadrice d'Israël en France. Mais l'envie de créer son propre restaurant ne l'a jamais quitté. Un véritable rêve qu'il nourrit avec sa femme Noa depuis de nombreuses années.



Avec Alluma, ils allument ensemble la lumière sur l'aboutissement d'un projet commun et d'une ambition qui les porte. Ils transmettent leur vision d'une bistronomie d'auteur qui navigue entre les saveurs envoutantes de la méditerranée, le raffinement de la gastronomie française et l'audace japonaise ou encore scandinave. L'accueil y est évidemment aussi chaleureux que la tradition le veut dans leur ville natale. Liran et Noa embarquent ainsi les convives au cœur d'une expérience atypique.

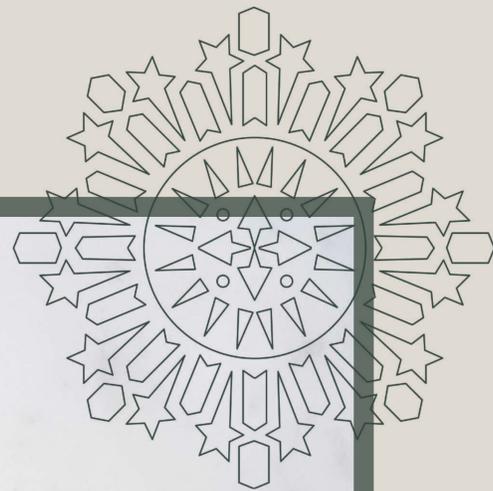
Au croisement de la rue Saint-Maur et de la rue de la Fontaine au Roi, dans un quartier cosmopolite et populaire, Alluma démontre que l'on peut proposer une cuisine d'auteur tout en restant abordable. Au déjeuner, le restaurant propose son menu unique en quatre temps à 25 €. Au dîner, l'expérience en six temps, plus gastronomique, est proposée à 55 €.



Assiettes voyageuses

Depuis la salle, les papilles flirtent avec les goûts d'un Moyen-Orient que l'on devine à travers les effluves qui s'échappent depuis la cuisine semi-ouverte. On se laisse emporter par la puissance du zaatar ou la délicatesse de la cardamome, comme la promesse d'une joyeuse expérience méditerranéenne. Puis l'on découvre des assiettes techniques, aux influences multiples, et aux jeux de saveurs et textures aussi créatifs que maîtrisés. Au fil des produits de saison et de ses inspirations, le chef nous fait voyager avec lui.



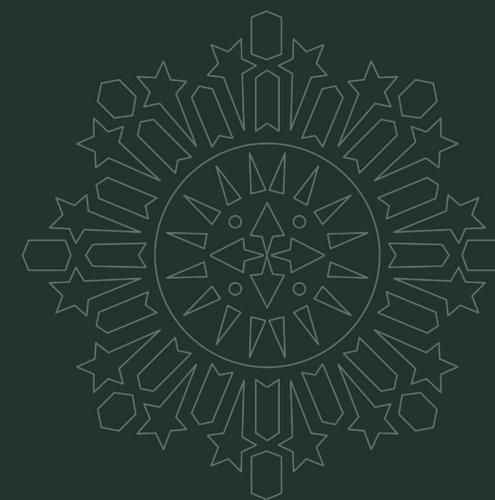


Le dépaysement se dévoile dès les amuses-bouches. Ceux-ci changent au gré de la créativité du chef pour toujours offrir une surprise mais l'on peut citer, par exemple, un ***cig kofta***, avec sucrine, huile d'olive, herbes fraîches, zeste de citron, poudre de piment d'urfa et pierre de yaourt râpée. En entrée, le ***massabaha d'aubergines aux feuilles d'épinards poêlées et balsamique de dattes*** délivre tous ses charmes, tandis que le ***crudo de dorade aux figues, lait ribot, huile de feuille de figuier et pistaches hachées*** convoque la douceur.

Le premier plat enchante le *filet de poisson, juste nacré, avec une crème de poivrons et une salade de fenouil, d'orange et cerfeuil*. Le second plat met à l'honneur le *faux-filet d'agneau avec un streusel de gras d'agneau, cardamome fumée, millefeuille de betterave, aioli d'Amba et condiment abricot-miso*.

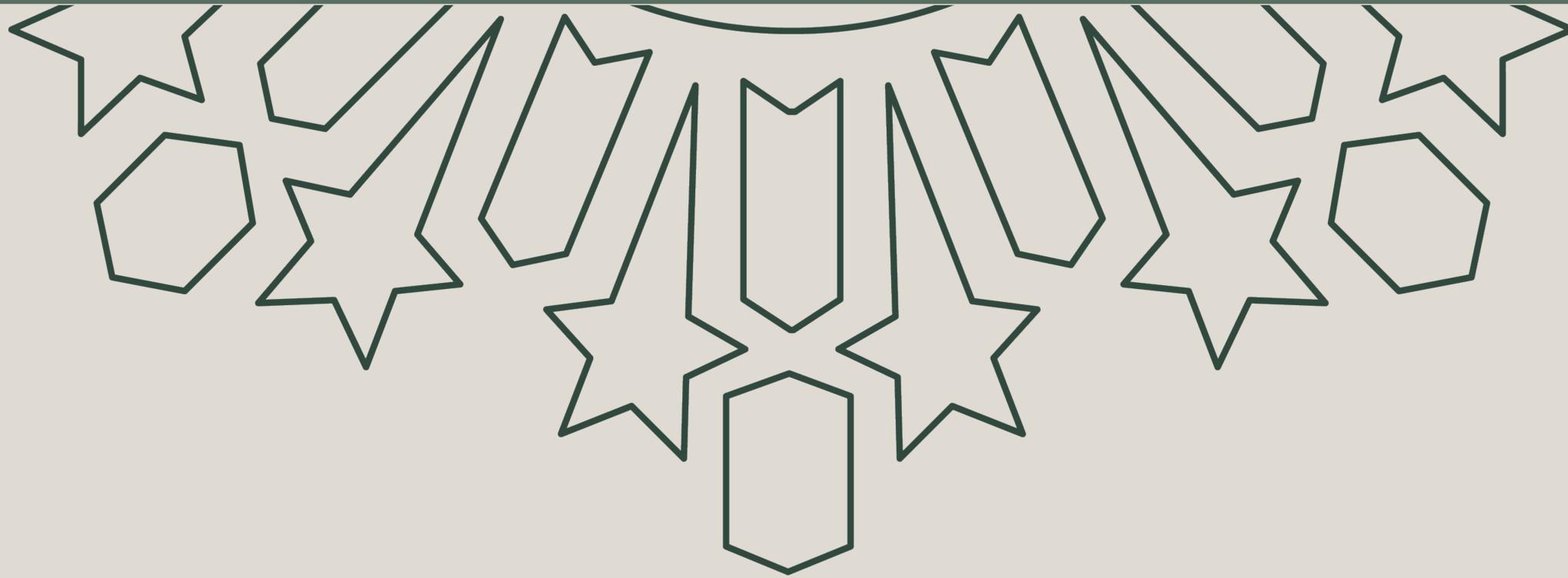






Pour accompagner cette partition bistronomique, on n'oublie pas **le pain maison, comme une focaccia**, un incontournable préparé chaque matin sur place. On ne passera pas non plus à côté d'une finale sucrée dont le prédessert, **un sorbet au pamplemousse et Arak – huile d'olive – zaatar**, est un véritable concentré de puissance et de fraîcheur. Le dessert est quant à lui tout en rondeur, avec une **crème mascarpone, potimarron caramélisé et pistaches**.





Des vins qui invitent à la découverte

Liran et Noa ont fait appel à Emmanuel Delmas, ancien sommelier de grandes maisons telles que le Plaza Athénée, Lasserre ou La Tour d'Argent, pour composer la carte des vins. Pour Alluma, il s'est attaché à une sélection lisible, courte et abordable, pour épouser le lieu, l'histoire du couple et la cuisine du chef. Cette dernière, vive, puissante, très texturée et parfois relevée d'épices, s'associe à des vins bio, peu tanniques, et digestes.

Résolument méridionale, la carte met en avant des références issues des terroirs français, espagnols, italiens et arméniens. Toutes respirent la fraîcheur, la vitalité et sont produites par des vignerons pointilleux et sincères dans leurs démarches. Elles se marient avec les touches orientales dissimulées dans les plats. Avec élégance elles embrassent parfaitement les assiettes de Liran Tal.

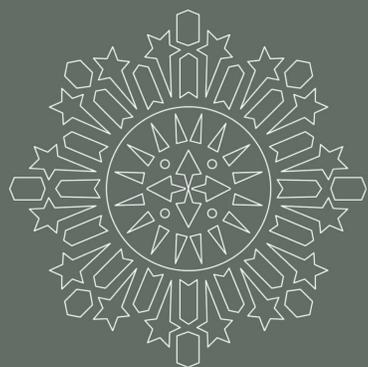


Un écrin sobre et poétique

Le restaurant de 80m2 a été pensé par Nathalie Rozencwajg, fondatrice de Name Architecture. L'élément central de la décoration d'Alluma réside dans son habillage mural. Entre le motif marocain et la dentelle ashkénaze, il entoure la pièce de la plus majestueuse et la plus délicate des façons. Il incarne le métissage de toutes les cultures de l'Est, nord-africaines et européennes qui trouvent aujourd'hui leur point d'ancrage dans le pays natal du chef. A cette imposante fresque s'oppose une décoration sobre et minimaliste.



Le blanc domine avec quelques touches de vert. Dans le velours de la banquette d'abord, qui vient structurer la salle principale. Dans le bar ensuite, à travers un mélange élégant de carrelage et de marbre. Puis dans le verre soufflé des luminaires qui viennent orner la pièce. A cet éclairage subtil vient s'ajouter la lumière de charmantes appliques en rotin. Cette alliance d'éléments de différentes origines fait écho à la cuisine éclectique du chef.





Dès l'entrée, une alcôve, structurée par des banquettes de velours évoque la promesse d'un repas voluptueux. Puis à l'écart, près de la baie vitrée, quelques tables de deux invitent aux échanges intimistes. Au centre, la table de partage accueille les grands moments entre amis. Le bar propose quant à lui une expérience de comptoir décontractée. Enfin, pour ceux qui préfèrent se laisser charmer par l'euphorie de la cuisine, quelques tables font face au passe.

INFORMATIONS PRATIQUES

Alluma

151, rue Saint-Maur – 75011 Paris

Du mardi au vendredi
De 12h à 14h30 et de 19h à 23h
Le samedi de 19h à 23h

alluma-paris.com

Réservations : 09 85 11 88 33

Menu déjeuner en 4 étapes / 25 €
Menu dégustation en 6 étapes / 55 €

CONTACTS PRESSE

WOKI TOKI

megan.arnaud@wokitokiparis.com