



BABKA ZANA

8, rue du Pas de la Mule – 75003 Paris

Sarah et Emmanuel Murat ont ouvert leur première boulangerie levantine en janvier 2020 dans le 9^{ème} arrondissement de Paris. Ils ne se sont pas contentés de décliner la babka sous toutes ses formes et saveurs. Leur envie profonde était de faire découvrir les spécialités de leurs traditions familiales et celles découvertes lors de leurs voyages à Tel-Aviv et à New York. Ainsi, leur hallah signature est devenue incontournable et les rugelach ont attisé notre curiosité. Créatifs mais surtout très gourmands par nature, Sarah et Emmanuel n'ont cessé de surprendre au rythme des saisons et de leur imagination. Ils ont même fait rimer saveurs levantines et traditions françaises comme avec leurs babkas des rois ou de Pâques. La liste serait bien trop longue, mais en un peu plus de deux ans, Babka Zana a conquis nos papilles et s'est installé durablement dans la liste de nos envies. C'est donc avec une immense joie que la Maison s'agrandit et présente sa seconde adresse parisienne. Sarah et Emmanuel nous accueillent désormais aux abords de l'iconique Place des Vosges. Cette nouvelle boutique a été pensée comme une boulangerie-coffee shop. On y vient toujours acheter ses produits fétiches et découvrir les nouvelles recettes. Mais il fait aussi bon s'y installer, prendre le temps d'un petit-déjeuner en douceur, d'une pause réconfortante à midi, ou d'un goûter hors du temps.... L'occasion de proposer une carte dédiée au déjeuner, et quelques nouvelles créations sucrées, encore une fois irrésistibles.





L'écrin levantin

Sarah et Emmanuel Murat ont choisi de travailler avec l'Atelier Rosa Bonheur pour penser leur nouveau lieu. Avec une surface de 56M2, la décision fut unanime : créer un véritable lieu de vie pour Babka Zana. Contrairement à la boutique de la rue Condorcet et son charme de petite boulangerie artisanale, celle de la rue du Pas de la Mule prend des allures de coffee shop levantin. On y retrouve un grand comptoir de boulangerie en zelliges (carreaux marocains) dont la couleur bleu clair transporte en méditerranée. Les suspensions de la designer Amande Hagen offrent une luminosité douce. Le sol en opus romain accueille des tables en résine de travertin de couleur naturelle. Les douze places assises sont immergées dans un espace élégant et apaisant. Qu'il est bon de flâner chez Babka Zana...



S'attabler chez Babka Zana

Dès le matin, Babka Zana nous accueille autour de ses babkas et viennoiseries signature et d'une sélection de cafés de la brûlerie Saint-Jacques, de thés choisis chez L'Infuseur, et de jus d'agrumes pressés minute. On y découvre également **un granola oriental maison**, idéal pour bien commencer la journée. Il se compose d'un aérien labneh fouetté, d'avoine croustillant, datte séchée, figue séchée, copeaux de chocolat noir, noix, amandes et fruits frais de saison.

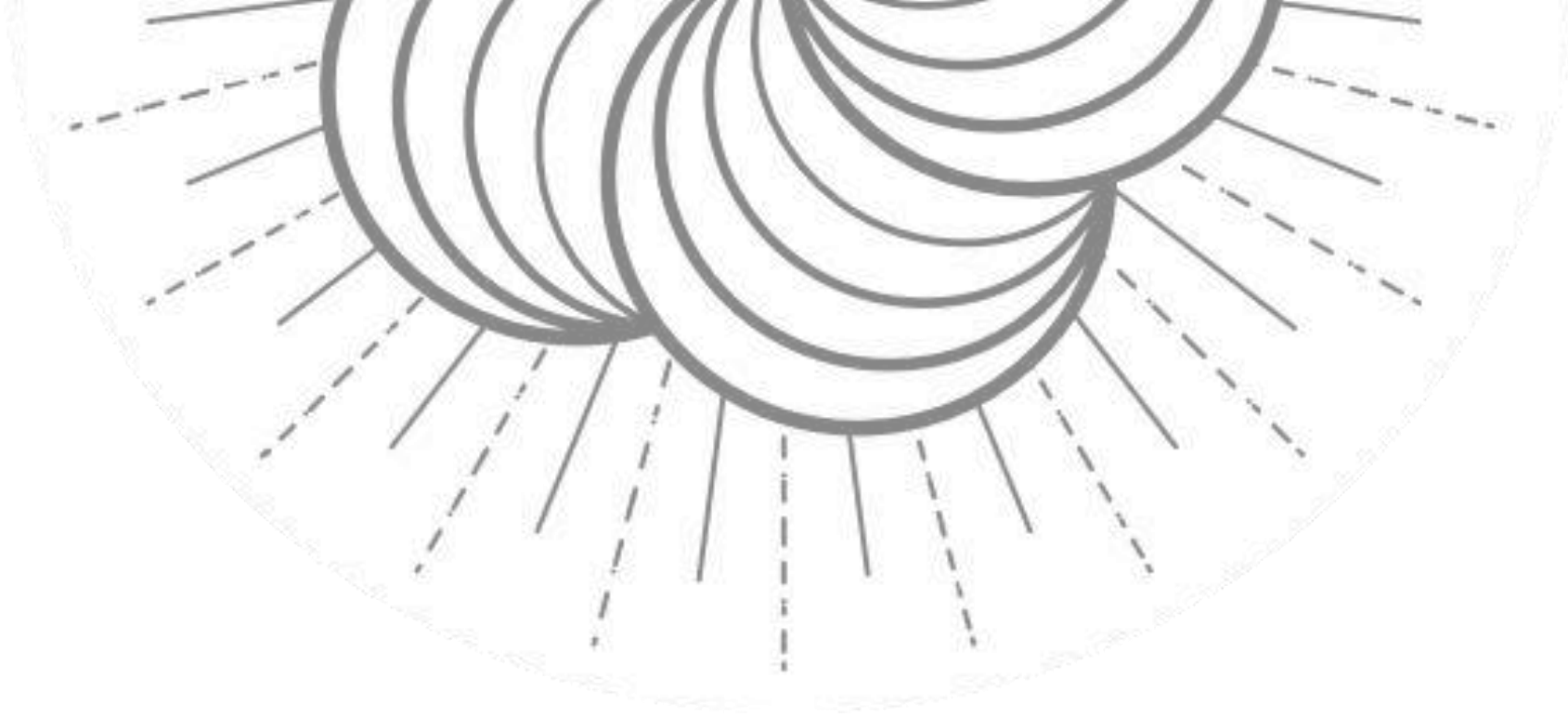




Au déjeuner, on peut commander les **sandwiches hallah** à emporter ou sur place. Les emblématiques Sabich, Reuben et Tunisien se complètent d'une création qui change toutes les semaines.

Mais on découvre surtout les assiettes spécialement créées pour le déjeuner à table. Parmi elles, **deux salades végétarienne ultra savoureuses et résolument gourmandes**.

La **Zucchini** est une composition de courgettes rôties au zaatar, carpaccio de courgette, tomates cerises confites, ricotta fumée, salsa verte au cresson, roquette et croutons de hallah. La **Tivoni** propose une préparation de petit épeautre (carottes, céleri branche, oignons rouge, citron confit, herbes et raisins secs), et un labneh, pesto de cresson, pousses de cresson et champignons rôtis.



La tartine de hallah, la **Shtisel**, se pare d'un tarama maison, pommes de terre rattes fondantes, tombée de poireau, haddock fumé, radis frais, oignons rouges, brunoise de citron confit, aneth et filet d'huile d'olive.

La hallah à l'huile d'olive et gros sel, se déguste avec une **sélection de préparations maison** telles qu'un Tzatziki au céleri-rave, une chermoula de carotte à l'arissa et un houmous de pois cassés aux oignons rouges, ail et cumin.

Quant au nouveau **borek**, il a été créé à la **façon d'une pastilla**. La pâte phyllo croustillante renferme une farce de poulet, amandes, persil, coriandre et cannelle.





Biscuits et gâteaux de famille

A l'occasion de leur nouvelle adresse, Sarah et Emmanuel ont souhaité dévoiler les saveurs traditionnelles de leurs origines. Ils ont puisé dans les recettes d'Andrée Zana Murat pour proposer **des spécialités tunisiennes dans les règles de l'art**. Trois gourmandises sont désormais disponibles. Les **Ghriba** sont de petits biscuits secs à la farine de pois-chiche et à la cannelle.



Les **Croquants aux amandes** sont de petits biscuits secs, parfumés à la fleur d'oranger, et véritables emblèmes de toute la Méditerranée, de la Provence au Maghreb, en passant l'Italie. Enfin, la **Arissa**, à ne pas confondre avec la sauce, est un délicat gâteau de semoule imbibé de miel, avec des amandes et des pistaches. Ils se dégustent tout au long de la journée avec un bon café ou une citronnade maison et peuvent également s'acheter à emporter, dans les deux boutiques.

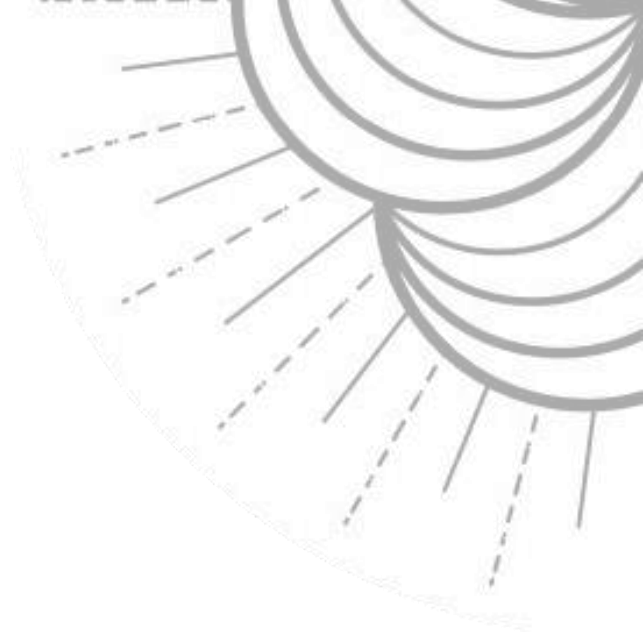




Et la Tropézana fut

Depuis le tout début Babka Zana joue avec les saveurs levantines, le savoir-faire français et les traditions méditerranéennes, au sens large et sans aucun clivage. La base de leur babka est d'ailleurs une recette de brioche française, aux bons ingrédients de terroir, et conçue avec l'aide du boulanger Benoît Castel. C'est tout naturellement que Sarah et Emmanuel ont eu l'idée d'interpréter la fameuse Tropézienne au travers d'une immense gourmandise levantine, comme un mariage entre la Provence et le Moyen-Orient. Elle se compose d'une babka pistache-fleur d'oranger, d'une divine crème mousseline à la fleur d'oranger et d'un redoutable praliné pistache maison. Elle surprend par sa légèreté aérienne, qui laisse s'exprimer un plaisir régressif.





Rugelach pistache-rose

Dans la nouvelle boutique Babka Zana, on retrouve évidemment toute la gamme indétrônable de la Maison. Hallot, rugelach au chocolat ou au sirop d'érable, babkas choco-noisette ou pistache-fleur d'oranger, mouna, cheesecake au labneh, tous sont bel et bien présents. Mais comme à son habitude, Babka Zana réserve encore des surprises. Les rugelach accueillent un petit nouveau : le pistache-rose. Ce mini croissant, typique de la culture israélienne, est roulé avec une pâte de pistache maison et se pare d'un sirop de rose. La quintessence du levant.

INFORMATIONS PRATIQUES

Babka Zana

8, rue du Pas de la Mule

75004 Paris

Du mardi au samedi de 8h à 18h30

Dimanche de 8h30 à 18h

Babkas et viennoiseries : à partir de 1,50 €

Boissons chaudes : à partir de 2,50 €

Boissons maison : à partir de 4 €

Granola : 8 €

Sandwiches : à partir de 7,50 €

Assiettes : à partir de 11 €

Biscuits et gâteaux tunisiens : à partir de 1 €

Tropézana individuelle : 7,50 €

