



CITRONS ET HUITRES

**C'EST L'HISTOIRE D'UNE GOURMANDISE,
UNE TRADITION CULINAIRE FRANÇAISE
PRÊCHANT LE BON GOÛT IODÉ
ET LE BONHEUR DANS LA SIMPLICITÉ.
SUR LE BOULEVARD ROCHECHOUART,
CITRONS ET HÛITRES EMPORTE DANS
SA VAGUE DÈS L'HEURE DE L'APÉRITIF
ET JUSQUE TARD LE SOIR.**

**DES HÛITRES DE NOTRE DOUCE
BRETAGNE À DÉGUSTER AU
COMPTOIR OU À EMPORTER.**



57, BOULEVARD ROCHECHOUART

Citrons et Huîtres s'est inspiré de l'histoire de Pigalle.

DES ARTISTES DU QUARTIER ET DE PIERRE-AUGUSTE RENOIR, DONT LE DERNIER ATELIER SE TENAIT DANS LE MÊME IMMEUBLE, AU 57 BOULEVARD ROCHECHOUART.

Fasciné par l'effervescence et la richesse de la vie parisienne, le peintre impressionniste, révélé par *Le bal au Moulin de la Galette* (1876), séduit à l'aube du XX^{ème} siècle avec ses compositions de nature morte aux figues, aux melons, aux grenades, aux pommes, aux pêches, aux fraises et aux bouquets de roses, posant sur quelques nappes blanches, toujours accompagnés de porcelaines. Au sommet de sa gloire, il réalise en 1900, *Citrons et Huîtres*. L'histoire d'un tableau à la gloire du plus beau coquillage, classé au patrimoine de la peinture française.



LE COMPTOIR SELON MARION MAILAENDER

Citrons et Huîtres est le nouveau projet de l'architecte d'intérieur et designer d'origine marseillaise, Marion Mailaender. Formée à l'École Boulle, elle imagine au sein de son agence des collections de mobilier, des hôtels et restaurants - Tuba à Marseille, l'Hôtel Rosalie à Paris -, et résidence d'artistes à Tanger, où se mélangent les genres et les époques, et joue partout la carte de l'audace, de l'élégance et de l'humour aussi.



«Citrons et Huîtres est à l'image du Paris populaire, explique-t-elle.

**UN LIEU À LA FAÇADE EN ACIER BRUT QUI RAPPELLE
LES DEVANTURES DES POISSONNERIES DE QUARTIER,
S'OUVRANT PAR DE LARGES BAIES VITRÉES,
SUR LA RUE ET LA VIE PARISIENNE.**

Comme une halle de marché, avec son comptoir d'écailler en inox, Citrons et Huîtres invite à venir déguster les plus beaux coquillages en sirotant un verre de blanc, à se retrouver avant ou après un concert à La Cigale ou une soirée au Mikado d'à côté. Un lieu pour déconnecter et refaire le monde sans s'arrêter.»

ENTREZ DANS LA VAGUE

Passée la porte et sa poignée d'huître de bronze, Citrons et Huîtres emporte dans les flots bleus de Marion Mailaender.

« UN ESPACE IMAGINÉ SOUS UNE GRANDE VOÛTE DE 4,60 M DE HAUT, DIT-ELLE, PARABOLE D'UNE VAGUE VENANT S'ÉCHOUER SUR UNE PLAGE TAPISSÉE D'UN SOL EN MOSAÏQUE DE GRÈS CÉRAME PIXELLISÉ. »



Pour créer l'immersion totale, l'architecte fait appel à son artiste de mari, Thomas Mailaender, artisan de l'étrange et du merveilleux, et fanatique de cyanotype, un procédé photographique datant de 1842, longtemps réservé à la reproduction de notes, de plans d'architecte ou de dessins industriels, et qui permet d'obtenir un tirage photo à dominante de bleu intense et profond.

LE RÉSULTAT : UN EFFET SOUS L'EAU QUI SURPREND ET PLONGE LES VISITEURS DANS UN AQUARIUM FABULEUX, paré de photographies loufoques et érotiques, ainsi de ces jeunes filles aux coquillages et colliers de perles, résonnant parfaitement avec l'histoire artistique et sulfureuse du quartier.





SOUS LA VAGUE, LES HÙÎTRES

Au coeur de la vague, le comptoir tout en inox de Citrons et Huîtres a l'allure nacrée. À tous les endroits, s'y logent bacs de glace fraîche et coquillages éclairés par une suspension en flottaison. Rouge corail, les tabourets s'alignent autour du bar.

À LA CARTE DE CITRONS ET HÙÎTRES, SONT SERVIES, TOUTE L'ANNÉE, LES PLUS BELLES HÙÎTRES FRANÇAISES

Celles en provenance express du Golfe du Morbihan, élevées en pleine mer par le talentueux ostréiculteur breton, Gibus. Au menu: la Fine n°2 de l'île aux Moines au goût iodé prononcé, la Spéciale aux saveurs légères de noisette, et la version haut-de-gamme, tendre et charnue. Et parce que la gourmandise n'a pas de limite, Citrons et Huîtres fait livrer de sa chère Bretagne belles palourdes et bons belons.

Présentées à l'ancienne, dans leur corbeilles, ramequins et plateaux en inox, les huîtres s'accompagnent toujours de bons citrons du marché, de deux vinaigrettes maison, la première fruitée et acide préparée à partir de pomme Granny Smith, la seconde plus relevée, épicée et herbacée. Partie mayonnaise: deux recettes au choix, l'une composée d'une réduction de dashi (le bouillon de base de la cuisine japonaise) et d'un oeuf dur, l'autre pensée dans l'esprit d'un aïoli aux saveurs aromatiques.

Engagé sur le terrain de l'éco-responsabilité, Citrons et Huîtres privilégie la livraison des huîtres en plateau biodégradable (et non en polystyrène), propose des rince-doigts en fibre de cellulose et bannit tout plastique en cuisine.



CRUDOS À LA PELLE

Citrons et Hûtres aime les plats préparés à partir de poisson cru. Respectant le cycle des saisons, la carte met à l'honneur rillettes de poisson blanc, ceviches et carpaccios de dorade et assiette végétarienne pour qui veut. Une carte qui se renouvelle tous les jours, en fonction des arrivages de la douce Bretagne.





VIENS BOIRE UN PETIT COUP

Pour sublimer le festin, Citrons et Huitres tient une carte d'une trentaine de références de vins, renouvelée toute l'année. Des vins sélectionnés exclusivement en biodynamie et nature. Du blanc en majorité en provenance de jeunes vigneron français de talent comme Ronald Joachin, mais aussi d'Europe (Italie, Autriche, Portugal, Espagne).

CHEZ CITRONS ET HUITRES, LE CHEF IMAGINE AUSSI DEUX COCKTAILS MAISON, TOUJOURS INSPIRÉS DES AGRUMES, HOMMAGE AU NOM DE LA MAISON.

Régulièrement des dégustations de pépites de petits vignerons s'organisent au comptoir.

DES POP-UP DE CHEFS S'INVITENT SOUS LA VAGUE POUR RÉINTERPRÉTER LES RECETTES DE CRUDOS À LA CARTE.

Des ostréiculteurs passionnés viennent faire goûter leurs coquillages. Un bon zeste de chaleur humaine, voilà ce qui compte chez Citrons et Huitres.



CITRONS ET HUITRES

**OUVERT DU MERCREDI AU SAMEDI DE 17H À 23H
LE DIMANCHE DE 10H À 15H**

57 BOULEVARD DE ROCHECHOUART PARIS 9ÈME

www.citronsethuitres.com

@citronsethuitres



Contact presse - Agence MEWS

Lucie Poulain - Lucie@agence-mews.com - 06 65 48 02 03

Laëtitia Toulouse - l.toulouse@agence-mews.com - 07 77 32 82 64