

étsi



étsi - le bistro / étsi - l'ouzeri

Deux lieux, deux interprétations de la cuisine grecque par la cheffe Mikaela Liaroutsos

Cinq ans et demi après l'ouverture de son premier restaurant étsi - le bistro, la cheffe Mikaela Liaroutsos remet le couvert en dévoilant sa taverne grecque d'un nouveau genre, étsi - l'ouzeri. Deux adresses qui réinterprètent à leur manière les saveurs des Cyclades, plus ou moins revisités ou brutes, sans jamais feindre l'authenticité...

étsi - l'ouzeri

Située à seulement sept cent mètres de sa première table, étsi - l'ouzeri vient tout juste d'ouvrir dans le quartier animé de Jules Joffrin. Avec ce nouveau projet, la Cheffe franco-grec souhaite avant tout se faire plaisir et faire plaisir en offrant un condensé de ce qu'elle aime sans jamais s'interdire quelques libertés, en allant puiser ici et ailleurs. **À l'authenticité de la taverne grecque, elle y ajoute un soupçon de street-food et un côté bar à vin.** Le résultat donne un lieu qui lui ressemble, sans étiquette, résolument solaire et convivial.



Comptoir en béton, pierres apparentes, plancher, banquettes bleu«étsi», quelques photographies sur les murs, l'espace s'affranchit de tout appareil. Un sort également réservé à la carte. **À l'ouzeri, Mikaela déconstruit le schéma conventionnel de l'assiette et offre une vision brute de la Grèce.**

Le seul mot d'ordre ? Pas d'ordre à respecter ! **D'une assiette à l'autre, les papilles se délectent de mezzes : salade de poulpe, calamars frits, spanakopitakia.** En clin d'œil au traditionnel souvlaki, elle signe le Merida. Le pain pita est grillé et accueille une viande marinée plusieurs heures et cuite à la broche. **Le bifteki se retrouve quant à lui en brochette à accompagner à sa guise de fromage saganaki ou de frites à l'origan.** Encore un peu de place ? Il y en aura toujours avec les kourkoubinia, petites douceurs à la pâte filo et au sirop à dévorer sans faim.



Yamas !

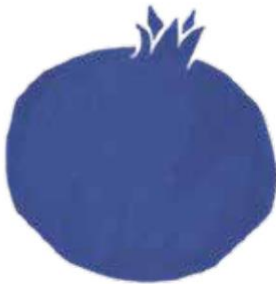
La carte des boissons : Comme au bistro, on y déguste des vins grecs mais aussi des bières pression servies en pichet pour prolonger cet esprit de partage. **Parmi les autres breuvages proposés, des spécialités bien de là-bas à l'image de la Retsina (vin infusé à la résine de pin) et de l'ouzo (alcool parfumé à l'anis).** Et pour se mettre en appétit ou tout simplement clôturer le repas, des cocktails rafraichissants et pétillants sont à découvrir : « Live Your Greek Myth » ou le « Negroni Etsi ».

étsi - l'ouzeri
41 rue du Ruisseau, 75018 Paris

Ouverture
Du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h30

Carte
merida 14 €
mezzes entre 6 et 9 €

38 couverts



étsi - le bistro

Ouvert en octobre 2016, Mikaela Liaroutsos installe son premier restaurant étsi – le bistro au cœur du 18ème arrondissement de Paris. De ce restaurant de quartier, elle impose une proximité et une bienveillance qui transparaît tout naturellement dans le choix des couleurs et des matériaux. Un grand comptoir en béton pour accueillir ses convives au plus près, des chaises dépareillées en bois clair, et quelques touches de bleu que certains habitués qualifient désormais de « bleu étsi », hésitant entre Klein et Mykonos. Une décoration simple et chaleureuse qui laisse primer le plaisir de l'assiette.



étsi en grec, ça veut dire « comme ça ». Comme ça, spontanément et librement, elle imagine une cuisine à la croisée de ses deux cultures sans jamais poser de limite à sa créativité. Aux saveurs des Cyclades du Dodécannèse ou des Sporades se mêlent les influences de la cuisine française.

Origan de Serifos, fromage de Naxos, poutargue du Péloponnèse, elle fait venir ses produits des Cyclades et de la Crète en se fournissant essentiellement chez Profil Grec (Paris 20) et Yorgios (Paris 10). **Beignets de courgettes et tzatziki ; poule grillé à la fava, grenades, pistaches ; poisson cru aux épices pastourma ; câpres à la sauce tomate de Serifos ; saucisse grillée, haricots blancs, citron... Elle réinvente le voyage immobile en associant ses souvenirs à des ingrédients, des couleurs, des textures. Côté desserts, l'incontournable c'est elle, la crème citron, meringue à la mastiha et sablé huile d'olive.**

La carte des boissons : Exclusivement des vins naturels et bio, qu'elle est allée chercher dans les meilleures wine-ries grecques.

étsi - le bistro
23 – 25 rue Eugène Carrière, 75018 Paris

Ouverture

Du mardi au samedi de 19h30 à 22h30

Samedi et dimanche de 12h30 à 14h30

tél. 01 71 50 00 80

Carte

Mezzes entre 6 et 13 €

Vins entre 5,50 et 8 € le verre

38 couverts





la cheffe

Elle est « comme ça », **Mikaela Liaroutsos, multiculturelle**. Après une petite enfance à Athènes, elle rentre à Paris mais revient en Grèce passer toutes ses vacances dans la propriété familiale sur l'île de Serifos, dont elle garde le souvenir de grandes tablées bruyantes et conviviales. **Chez étsi que ce soit au bistro ou à l'ouzeri, elle partage les souvenirs et fantasmes que réveillent des odeurs, des appellations, des sensations.**

www.etsi-paris.fr