



RESTAURANT - BAR



INFORMATION PRESSE



A quelques pas du romantique cimetière de Montmartre, **au cœur du 18^{ème} arrondissement arty et foody**, **Mikaela Liaroutsos, jeune Chef franco-grec, a ouvert un restaurant à son image**. Simple, lumineux, chaleureux, élégant, familial, festif, **Etsi, « comme ça », en grec**, fait le pont, sans manières, entre ses deux cultures, françaises et grecques.



UNE AMBIANCE...

Mikaela Liaroutsos a conservé les codes du restaurant de quartier tout en y faisant entrer, en tout délicatesse, **un souffle de méditerranée**. Un grand comptoir en béton dans une première salle, quelques touches de bleu hésitant entre Klein et Mykonos, des chaises minimalistes et dépareillées en bois clair, un miroir soleil 50's. Subtilement, **elle a recréé, dans un Paris populaire, l'esprit d'une taverne des Cyclades**. Sans tomber dans les effets de déco superflu, **c'est le plaisir de l'assiette qui prime**.





UN PARCOURS...

Elle est « comme ça », Mikaela Liaroutsos, libre et affranchie des règles. Lancée dans des études supérieures d'audiovisuel, elle lâche tout, à 22 ans, pour redémarrer à zéro. Un CAP de cuisine en alternance, un **BTS en hôtellerie-restauration à l'école Grégoire Ferrandi**, un **apprentissage chez Cyril Lignac** (Le Quinzième - 1 étoile Michelin) puis **chez Michel Rostang** (2 étoiles Michelin).

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. Sa mère a le goût et l'art de recevoir : des repas de famille, en France, elle retient que **le plaisir des yeux est presque aussi important que celui des papilles**. Chez « Etsi », elle veut partager les souvenirs et les fantômes que réveillent des saveurs, des odeurs, des appellations, des souvenirs, des sensations.



DES PRODUITS...

Origan de Serifos, fromage de Naxos, poutargue du Péloponnèse, pastourma, feuilles de câpres... Tous ces produits transitent par le Pirée. Mikaela Liaroutsos réinvente le voyage immobile. Elle mêle aux saveurs des Cyclades du Dodécannèse ou des Sporades, la sophistication de la haute cuisine française, la liberté de la bistronomie. Mezze, plats à partager ou à déguster en solo, elle libère ses assiettes des conventions. Elle donne du rythme aux saveurs comme aux textures, de la couleur et du sens à un Chou-fleur et céleris rôtis au four accompagnés de féta, grenades et pistaches ; à un oeuf mollet croustillant ; à la féta saganaki snackée et poivrons verts rôtis au paprika ; au cabillaud juste saisi accompagné de Skordalia et éclats de pistaches ; à l'échine de cochon grillée au citron et origan, accompagnés de houmous, sésame et figues...

La carte des vins : essentiellement des vins naturels et bio, qu'elle est également allée chercher dans les meilleurs wineries grecques. Un blanc Assyrtiko de Santorin, l'Alchymiste de Céphalonie du domaine Sklavos...



LES BONS SPOTS

EXCLUSIVEMENT GRECS DE MIKAEL A...

SON ÎLE : Serifos, authentique, sauvage. J'adore la plage de Psili Ammos et le village perché de Chora, où j'adore me poser à la terrasse du petit café Stou Stratou sur la place.

SA PLAGE, Vroskopos, sur l'île de Kéa, toute proche d'Athènes. Une eau parfaitement turquoise et un lieu si paisible !

SON HÔTEL, Le Fresh hôtel, un hôtel design au coeur d'Athènes, à deux pas du marché central. Le service y est très agréable, la terrasse sur le toit avec piscine et bar est parfait pour buller entre deux ballades sous la cagnard athénien.

SES RESTAURANTS, A Athènes, l'Aster, un tout petit restaurant où l'on sert de la cuisine crétoise. Tenu par une femme, l'atmosphère y est ultra cosy et raffinée ; on s'y sent comme chez soi. Il se situe à Petrálona, un quartier que j'aime beaucoup, authentique et en même temps très jeune. **Fabbrica de Efrossinou** (dans le quartier très agréable de Koukaki), une belle cuisine authentique grecque avec de supers produits ultra frais et des recettes simples. Le renouveau de la taverne. Super sélection de vins naturels. **A Santorin**, à Vlychada, il y a mon restaurant de poisson préféré, **To Psarakí**. Tout est super frais : le chef Thanassis Sfougaris ne travaille qu'avec les produits locaux et les pêcheurs de l'île. Ne pas manquer le ceviche, incroyable !

SES BARS, Dans le centre d'Athènes, Heteroclitio. Un bar à vin très mignon, avec des petites tables posées en terrasse sur la rue. Ils ne servent que des vins grecs. On y découvre toujours des cépages et cuvées originales. A Athènes, toujours, **Materia Prima** : bar à vin et à manger, super sélection de vins, une jolie cuisine de produits grecs travaillés avec finesse en petites assiettes. **Kolokotroni 9** : petit bar dans une « stoa », galerie athénienne, les cocktails sont parfaitement maîtrisés et belle programmation musicale.



ETSİ

23-25 rue Eugène Carrière, 75018 Paris Tél. 01 71 50

00 80 www.etsi-paris.fr

Ouverture :

Du mardi au vendredi à partir de 19h30

Samedi de 12h30-14h30 & 19h30-22h30

Dimanche de 12h30-15h

CARTE

Mezze entre 6 et 13 €

Vins entre 5,50 et 8 € le verre

Cocktails 10 €