



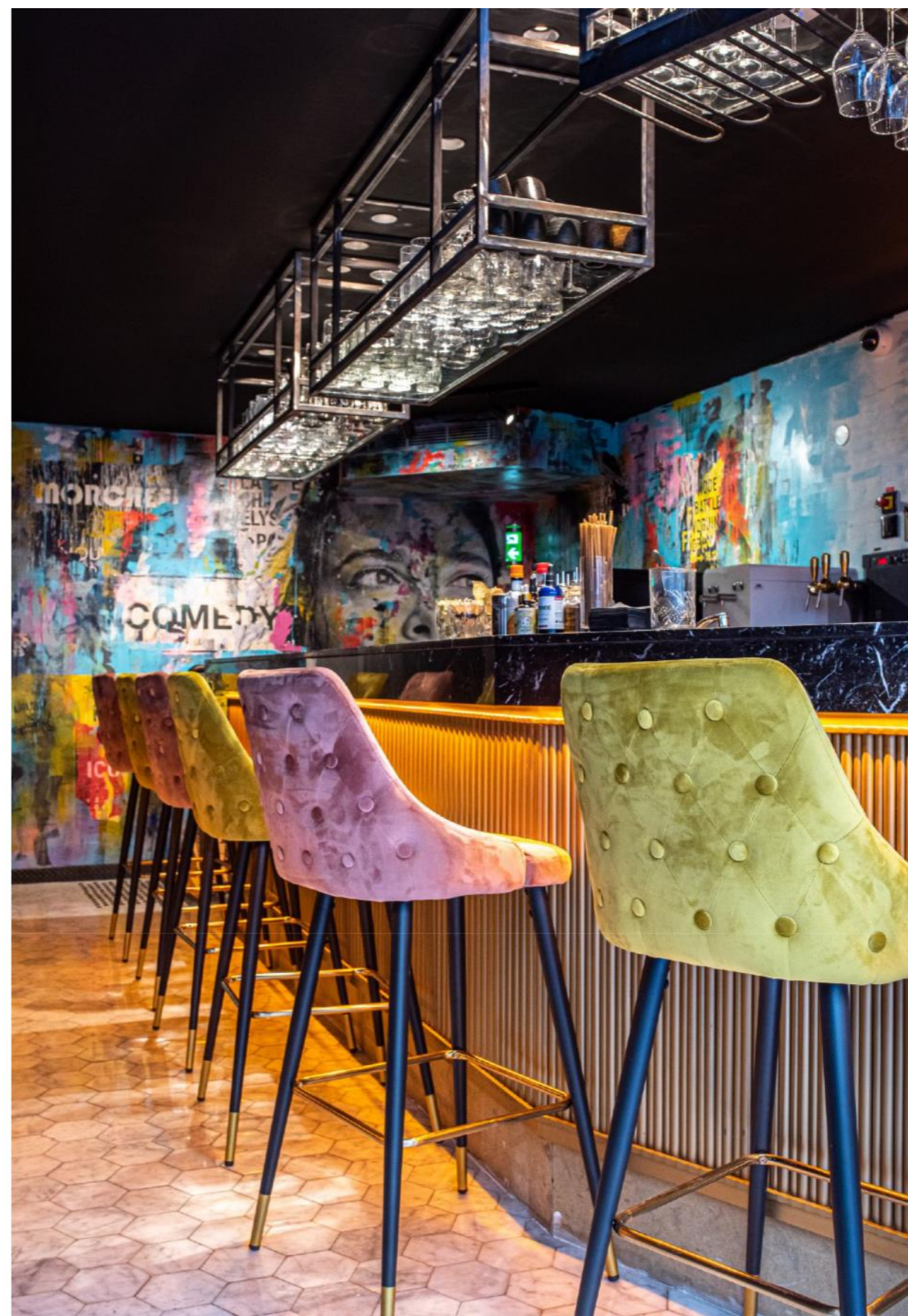
LE FRIDGE COMEDY DÉVOILE SA NOUVELLE CARTE

Rue Saint Denis, en plein cœur de Paris, Kev Adams a créé le Fridge Comedy. Les plus grands noms du stand-up parisien s'y produisent, tout comme la nouvelle génération de l'humour francophone. Le Fridge, c'est aussi un bar à cocktail et un restaurant bien caché que la nouvelle cheffe, Hannah June, a pris soin de revisiter. Autodidacte, elle partage une cuisine à son image, libre et authentique et donne aux grands plats de brasserie des accents levantins... pour que rire et appétit ne fassent plus qu'un.

RIRE POUR MANGER ET MANGER POUR RIRE

Le Fridge Comedy est un lieu hors du temps où la nuit passe trop vite. Un lieu où il fait bon rire et bien manger, en compagnie choisie. Derrière le bar à cocktails, une porte secrète : celle du Fridge. Elle donne accès au restaurant, qui se dévoile d'abord sous une verrière avant de se décliner dans une ambiance tamisée façon speakeasy.

Pour accéder à la Comedy Room, on emprunte un escalier industriel, jusqu'au sous-sol de 120m². C'est ici que se jouent les meilleurs plateaux de stand up, avec les plus grands noms d'aujourd'hui et de demain : Kev Adams, Fabrice Eboué, Jeremy Lorca, Ilyes Djadel, Alex Fredo, Nash up, Redouane Bougheraba, Samuel Bambi, Roman Frayssinet, ou encore Hakim Jemilli et Fadily Camara.





UNE NOUVELLE CARTE SIGNÉE HANNAH JUNE

En cuisine, la nouvelle cheffe du Fridge, Hannah June, sélectionne avec soin chacun des produits pour délivrer des plats de saison qui font honneur aux classiques de la brasserie parisienne, mais toujours avec un twist très personnel. Elle se plaît à faire s'entremêler saveurs traditionnelles françaises et moyen-orientales, avec cette liberté qui est l'apanage des chefs autodidactes.

En entrée : Les œufs de caille panés avec une sauce mayo au tahini, ou encore la poêlée de champignons accompagnée d'un houmous à l'ail rôti. Le mélange des cultures se poursuit délicieusement avec le poisson pané, véritable fish & chips de cabillaud, mariné à la chermoula - cette sauce marocaine à base d'épices et d'herbes fraîches. Ou encore la sublime Épaule d'agneau épicée, présentée en brochettes et accompagnée d'un labneh végétal fumé. Pour le dessert, Le Paris Tel-Aviv répond à la *Tatin perdue* (devenue *babka p* ou *r l'occasion*), dans une ultime fusion des goûts.





Parce que l'on rit mieux le ventre plein, Hannah June a aussi travaillé la carte des fingers food qui se grignotent pendant le spectacle : le 'dwich d'ici nommé Fridge Club, les coupables Chicken wings, ou encore les fondantes Wedges de patates douces... À manger avec les doigts (uniquement quand on n'applaudit pas !).



POUR LA SOIF

Derrière le bar, la cheffe mixologue **Céline Lopez** dévoile une toute nouvelle carte de 12 cocktails de haute voltige. Toujours aussi pointues et créatives, ces nouvelles recettes raviront novices, amateurs ou experts de bons élixirs.

Dans une ambiance funky, on pioche dans la carte des cocktails : le *Whoopi Goldberg* aux notes florales et fruitées, l'onctueux *Kevin Hart* à la fin de bouche herbacée ou encore le frais et épicé *Ellen DeGeneres*.



INFORMATIONS PRATIQUES

FRIDGE COMEDY CLUB

164 rue Saint Denis

72002 Paris

Du mardi au samedi, de 18h à 2h

01 83 62 40 40