

A top-down photograph of a dish on a rustic, light-colored ceramic plate. The dish features a skewer of grilled lamb chops, interspersed with slices of red onion and a whole roasted red pepper. Beside the skewer is a fresh salad of green herbs and sliced red onions. In the foreground, a small white ceramic bowl contains a yellow dipping sauce. The plate is set on a textured, light brown surface. The word "Jolia" is overlaid in a large, white, serif font, with the "O" partially covering the dipping sauce bowl.

# Jolia

Middle Eastern Promises

# Jolia

123, rue du Chemin Vert - 75011 Paris

Jolia ouvre ses portes comme une ode aux plaisirs noctambules du Moyen Orient et rend hommage à ses années les plus festives, au cœur de l'ère disco. Après Dalia et son atmosphère solaire, Benjamin Cohen, fondateur de Dalia Group, offre une identité singulière à son nouvel établissement. Mis en scène par les architectes de Jaune, le décor opulent, en contraste avec de grandes baies vitrées, fait de Jolia un lieu de vie aussi lumineux que chaleureux. Dans le 11<sup>ème</sup> arrondissement, l'adresse rayonne le jour et se fait rebelle le soir. On y découvre une carte exclusive orchestrée par le chef Steve Zylbersztejn, dont les créations de caractère, inspirées des traditions orientales et levantines, se dégustent sur de belles tables de partage.



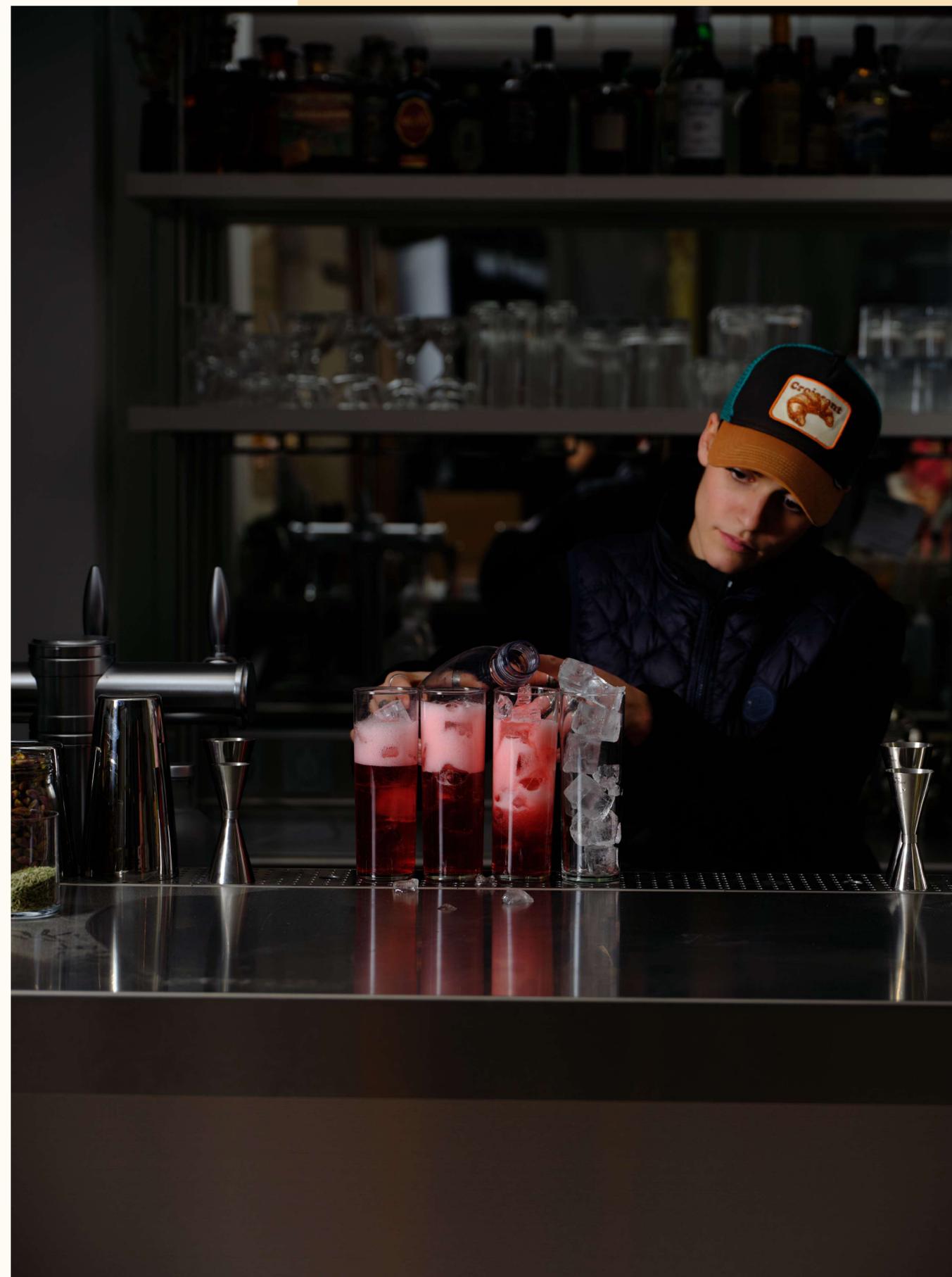
## MIDDLE EASTERN PROMISES

Depuis l'ouverture de Dalia - été 2021 - Dalia Group fait rayonner l'art de vivre méditerranéen à travers toutes ses plus belles facettes. Et cela s'incarne autant dans l'assiette que dans le sens de la fête. On trinque, on mange, on partage, on se réunit entre amis et on s'imprègne d'une ambiance enivrante. Si Dalia est une table solaire et festive, elle nous fait (re)découvrir une cuisine traditionnelle des plaisirs levantins, à travers une interprétation contemporaine. L'adresse vit au rythme des grandes tablées de copains le soir et des déjeuners « feel good ».

Jolia se distingue par une atmosphère plus cossue, mais également par une carte très créative. Banquettes en velours mordoré, jeux de miroirs, objets orientaux chinés ou encore luminaires somptueux, la décoration rend hommage aux années fastes du Moyen Orient. Le Chef Steve Zylbersztejn dévoile une cuisine pointue autour des cuissons à la braise. Rituel emblématique de la cuisine des pays méditerranéens, elles se retrouvent au cœur de ses inspirations saisonnières, et font la part belle au végétal.



Si une partie de la salle est tournée vers la cuisine ouverte - où l'on aperçoit l'impressionnant grill à braise Mibrasa, et le spectacle virevoltant de la brigade - l'autre partie du restaurant vibre autour du bar majestueux. C'est la talentueuse cheffe mixologue qui délivre une carte de cocktails aussi techniques qu'éclectiques, comme une véritable cuisine liquide. Avec délicatesse et justesse, elle sublime les saveurs méditerranéennes.





## CUISINE DE CHEF(FES)

Pour Jolia, Benjamin Cohen a donné carte blanche au chef Steve Zylbersztejn et à la cheffe pâtissière Chen Zikry. Franco-Israélien, Steve doit sa technique imparable à un parcours gastronomique académique qui le fait apprendre auprès de chefs étoilés tels qu'Alain Senderens, Jérôme Banctel ou encore Christian Le Squer.



Mais c'est son retour à Tel-Aviv durant deux ans qui a déterminé son identité culinaire. Puis il part trois ans à Hong Kong où il découvre un carrefour de nombreuses cultures. De retour à Paris, il devient chef exécutif du restaurant Magniv durant deux ans avant de rejoindre Dalia Group en tant que Head Chef.

Il travaille en harmonie avec la cheffe Chen Zikry. Cette Israélienne, venue d'Arad (près de la Mer Morte) il y a six ans, est devenue cheffe pâtissière de Balagan, après un apprentissage chez Pierre Hermé. Elle est aujourd'hui la créatrice des partitions sucrées de Jolia et Dalia, et dévoile également son talent à travers les pains maison.

---

Technique, créative et gourmande, la cuisine de Jolia est tout aussi responsable. Chaque ingrédient est travaillé en pleine saison et dans une démarche anti-gaspillage. Le sourcing est français, à l'exception des épices que l'on ne trouve qu'au Moyen Orient. Les produits marins proviennent d'une pêche sauvage et les viandes, fruits et légumes, sont sélectionnés auprès des meilleurs producteurs français.

---







## PARTAGE ET GOURMANAISE

Comme le veulent les traditions moyen orientales, tous les plats de Jolia sont créés pour être partagés. Les festivités commencent en « cassant le pain » avec le **Malka Bread**, une brioche maison à l'huile d'olive, accompagnée d'un beurre (maison aussi) au dukkah, de tehina et zhoug. Puis on poursuit avec les **Rip & Dip**, dans lesquels tout le monde picore, comme un étonnant **Houmous de chou-fleur fumé au Mibrasa** (sans pois chiche !) au tahini, graines de tournesol et persillade, un **Labné à la betterave brûlée** relevé de sésame noir et zaatar.

Après cette entrée en matière qui met nos appétits en joie, c'est une véritable danse orientale d'assiettes, aux jeux de saveurs et de textures bien balancés, qui se propose à nous. Incontournable de cette carte hivernale, la **Brochette de Céleri-rave** est divinement fondante et s'accompagne d'une spicy mayo, et d'une salade de coriandre et pickles d'oignons rouges. En plein dans la saison, le **Carpaccio de Saint Jacques** dévoile un bel umami grâce à un délicat assaisonnement de chocolat blanc râpé, dukkah, pistaches et citron vert. Les **Arancini d'Orzo** font un pont entre la méditerranée orientale et la méditerranée occidentale. Les pâtes d'orzo, très populaires au Moyen Orient, sont cuisinées comme un risotto « cacio e pepe » puis frites en arancini et s'accompagnent de sauce tahini et amba emblématiques de Tel-Aviv.





L'**Antias** (plus connu sous le nom de sériole) est coupé en sashimi épais et très savoureux, et se déguste avec de la clémentine brûlée et un jeu de sauces dont une vinaigrette acidulée à base de leche de tigre, une huile de ciboulette et de la crème. Les appétits carnés ne seront pas en reste avec le **Veau comme un Schnitzel**, dont la sublime pièce de noix de veau est panée et accompagnée d'aïoli à l'ail grillé et coleslaw sans mayo. Et pour faire honneur aux rues du Moyen Orient, Jolia dévoile un **Chicken Shawarma** d'anthologie avec sa brochette de poulet mariné 24 heures puis grillé, sa sauce tehina à la coriandre sur un Laffa maison à la flamme (flat bread originaire de Yaffo) et un assortiment de pickles orientaux.



Qui dit grandes tablées dit aussi grands plats de partage. La carte de Jolia met l'accent sur un **Bar sauvage entier**, cuit dans des feuilles de vigne. Ses chairs fondantes sont électrisées par un gel citron et s'accompagnent d'une salade de chou kale. On découvre également une belle **Souris d'agneau confite**, cuite comme un tajine durant 24 heures. Celle-ci s'accompagne d'un couscous perlé et de légumes de saison rôtis.





Enfin, les desserts appellent notre gourmandise tout en délicatesse. La cheffe pâtissière Chen Zikry nous envoute avec une **Crème brûlée noire** (à la poudre de charbon) au safran et une **Ganache chocolat & tuile de nigelle**, où l'huile d'olive, la fleur de sel et le crumble d'olives de Kalamata jouent leurs notes salines. Pour la fraîcheur, on se délecte de la **Clémentine & kadaif** - dont la subtile crème d'agrumes et les suprêmes de clémentine sont réveillés par un sirop de clémentine et des cheveux d'anges croquants - ou du **Sakhleb & eau de rose**, un divin sponge cake agrémenté de crème anglaise, mélasse de grenade, pétales de rose et pistaches caramélisées.

## BRUNCH LEVANTIN

Les samedis et dimanches midi, place au brunch oriental ! Les tables de remplissent de mezzés tels que la fameuse **Tehina**, les **Middle East Pickles**, ou encore les **Carottes à la marocaine**. Six petites spécialités, joliment interprétées, qui se partagent avec un assortiment de pains maison comme le Pain au cumin, le **Manakish au zaatar** ou les **Rugelach**.

Parmi les plats typiques du dimanche, un délicieux **Sabich** à l'assiette - qui remplace l'aubergine par du panais de saison confit, mais n'oublie pas son houmous crémeux, son œuf mollet, ses pommes de terre fondantes ni sa sauce amba - et une **Brick à l'œuf** addictive. Pour les desserts, deux créations ne se retrouvent qu'au brunch dont un formidable **Cheesecake brûlé et tahini** ou un imparable **Jolia Granola**.

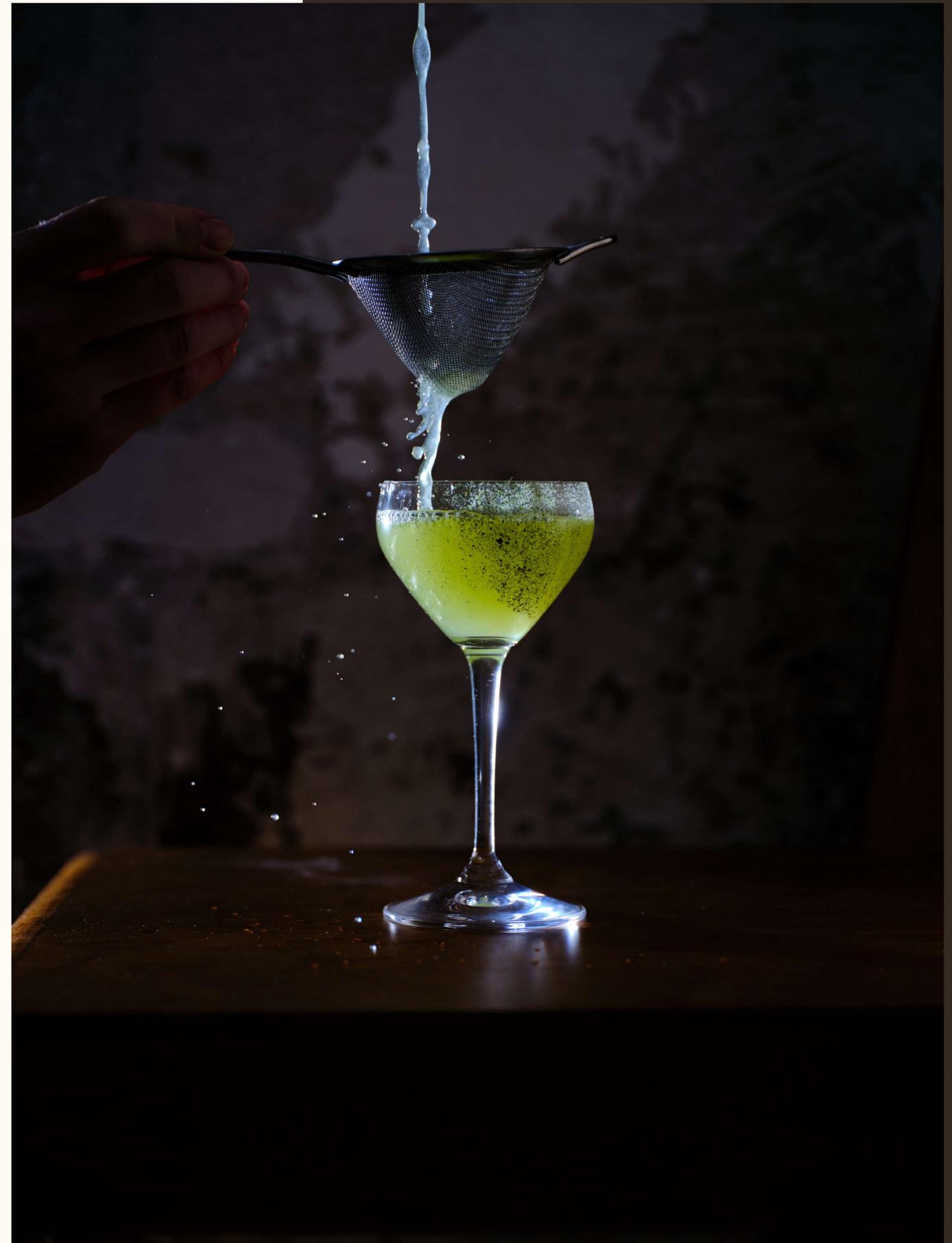




## L'ART DE TRINQUER

Relevée et joyeuse, la carte de Jolia s'accorde à merveille avec **une belle sélection de vins nature, Bio et en biodynamie**. On y retrouve des vignerons tels que Jo Landron (Loire), Olivier Python (Languedoc-Roussillon) ou encore Patrick Bouju (Auvergne) pour les Blancs. Les Rouges mettent en avant le travail de vignerons comme Benjamin Taillandier (Sud-Ouest), Nicolas Chemarin (Beaujolais), Loïc Mahé (Loire), ou encore Chantal Lescure (Bourgogne). On trouve également les vins Oranges de Loberger en Alsace ou les bulles de château Cazebonne et du Domaine le Fayd'homme.

Le bar est l'épicentre de Jolia. Dès que l'on entre dans le restaurant, il nous accueille comme le signe d'une très belle soirée qui s'annonce. Benjamin Cohen a souhaité sublimer le savoir-faire mixologique de Jolia en lui offrant un bar majestueux qui envoie une carte de cocktails en divine adéquation avec les plats. Louise Ghintran (Ex.Perchoir) est la cheffe mixologue de Dalia Group. Pour ce nouvel écrin, elle a créé six recettes exclusives dont chaque préparation, chaque infusion, chaque jus et chaque garnish est réalisé maison. Parmi elles, **Adeia** est tout en légèreté avec un gin infusé à l'huile de coco, eau de coco, jus de citron vert, jus de céleri branche, sirop de miel et liqueur de bergamote. **Karydi** est aussi doux que relevé avec du Calvados, rhum blanc infusé au piment d'Espelette, orgeat de noix, Cointreau infusé au curcuma et jus de poire. **Elia** convoque l'amertume pour les amateurs avec de la cachaça à la tomate séchée et écorces de pamplemousse, liqueur de tomate H Theoria, amaro italien amer et fumé, jus de pamplemousse, olives de Kalamata et pamplemousse brûlé. **Alka**, se savoure en fin de repas et peut même remplacer le dessert tant il est gourmand avec du yaourt grec, mezcal infusé au cumin, caramel à la fleur d'oranger, eau de fleur d'oranger, vodka, cannelle fumée et graines de cumin.





## L'ÉCRIN CLAIR-OBSCUR

Jaune signe ici l'architecture de son premier restaurant parisien. Marine Delaloy et Paula Alvarez de Toledo ont relevé le challenge de Benjamin Cohen d'interpréter les dîners festifs d'une époque glamour au Moyen Orient, tout en ancrant Jolia dans un Paris contemporain. L'autre challenge, plus structurel et technique, fut de transformer un salon de coiffure et une boutique en un restaurant de 90 couverts. Enfin, dernier challenge et non des moindres, elles ont scénarisé la cuisine et le bar comme une véritable invitation à manger au comptoir et ont mis les chefs à l'honneur.





---

Le bar et la cuisine ouverte, à l'opposé l'un de l'autre, sont toutefois centraux dans le lieu pour être vus et admirés de partout. Pour cela, Jaune invite l'innox qui tranche avec les couleurs chaudes de la décoration. Tout autour du bar et de la cuisine, accolées aux ouvertures en façade on retrouve des banquettes en velours mordoré qui enveloppent la salle et habillent un bois de chêne couleur miel. Un bois que l'on retrouve également autour des jeux de miroirs.

---

---

Les banquettes répondent aux tables sur-  
mesure en céramique ocre dont le cerclage  
et les pieds en inox rappellent le bar et  
la cuisine. Face à celle-ci, une grande  
table d'hôte en bois, réalisée sur mesure,  
évoque les dîners intimistes. Une  
magnifique succession de suspensions en  
laiton parcourt toute la salle et donne le  
ton à la fête. Les grandes ouvertures en  
façade qui entourent tout le restaurant  
font entrer beaucoup de lumière en journée  
et convoquent également l'atmosphère  
sulfureuse de la nuit...

---





## INFORMATIONS PRATIQUES

### Jolia

123, rue du Chemin Vert - 75011 Paris

**Du lundi au mercredi** : de 12h à 14h30 et de 19h à 00h

**Jeudi et vendredi** : de 12h à 14h30 et de 19h à 00h30

**Samedi** : de 11h à 16h et de 19h à 00h30

**Dimanche** : de 11h à 16h et de 19h à 00h

Réservations : Zenchef

Instagram : @jolia.paris

**Mezzés**, à partir de 7 €

**Assiettes**, à partir de 9 €

**Grands plats de partage**, à partir de 60 €

**Desserts**, à partir de 8 €

**Cocktails**, à partir de 12 €

**Brunch**, à partir de 33 €

## CONTACTS PRESSE

**woki toki**

BY EUROS / AGENCY GROUP

amandine.thouin@wokitokiparis.com

camille.barthomeuf@wokitokiparis.com