



LOULOUTE

Dossier de presse

LOULOUTE
LA NOUVELLE ADRESSE HYBRIDE DE
LA RUE DE CHARONNE

SITUÉE AU 55 RUE DE CHARONNE, LOULOUTE EST LE
NOUVEAU LIEU DE VIE DU 11ÈME ARRONDISSEMENT.
CETTE NOUVELLE ADRESSE PROPOSE UN CONCEPT AUSSI
VIVANT QUE CE QUARTIER EN PLEINE EFFERVESCENCE :

DES BONS PETITS PLATS ET DE LA

MUSIQUE LIVE.

LOULOUTE, C'EST AVANT TOUT UNE HISTOIRE DE
FAMILLE CHAPEAUTE & PAR **FRÉDÉRIK RIMBERT** À
L'INITIATIVE DE CE BEAU PROJET. À LA **CROISÉE**
ENTRE CAVE À MANGER ET CLUB DE MUSIQUE, LE
SEUL MAÎTRE-MOT C'EST LE **PARTAGE !**

LE LIEU

Louloute est un petit paradis pour ceux qui font rimer simplicité avec convivialité. Franc et sympathique, l'accueil plonge immédiatement les convives dans une atmosphère détendue, le tout accentué par une décoration soignée jusqu'aux moindres détails. Les lampes sont chinées, ainsi que la vaisselle, et notamment les petites assiettes imaginées par *karla sutra* apportent ce brin d'érotisme qui donne une note un peu frivole se combinant parfaitement à une tapisserie fraîche et romantique.

Le dîner se prend au bar ou à table dans cet écrin pouvant accueillir une cinquantaine de couverts à l'intérieur et seize en terrasse pour les beaux jours. - Le

tout sans réservation -

« *CHEZ LOULOUTE
ON MANGE, ON BOIT, ON ÉCOUTE, ON
PARTAGE, ON VIT. ON SE SENT BIEN,
TOUT SIMPLEMENT !* »



LE CHEF

La carte fait la part belle aux origines

italiennes du chef **Giuseppe Savarese**. Le jeune chef napolitain cumule plusieurs belles expériences en Italie, comme le Relais & Château *l'Albereta*. Puis il décide de continuer son parcours en France, il prend vite ses marques chez Big Mamma et Gare au Gorille avant de rejoindre les cuisines de Louloute. Il source tous les produits sont en circuits courts auprès de producteurs de proximité : la boucherie Nivernaise pour la viande, Terroir d'avenir pour les fruits et légumes, Ciao-gusto pour les produits italiens ou encore le marché d'Aligre pour le fromage. Frédéric et le chef privilégient la qualité et l'authenticité des produits, ainsi tout est minutieusement choisi.





UNE CUISINE BIEN SOURCÉE

Pour le menu, pas de place à l'improvisation !

Aux assiettes à partager pleines de saveurs à mi-chemin entre l'Italie et la France, s'ajoutent des suggestions variées proposées à l'ardoise : Frites de polenta, houmous, piment d'Espelette (8€) /

Arancini tomate, scamorza fumé (10€) /

Carpaccio de Saint-Jacques, orange, fenouil, crème d'épinards, huile à la bergamote (13€). La

carte est récréative et de saison. Pour les becs sucrés, les grands classiques mi-cuit au chocolat et tiramisù sont à partager... ou pas. - Assiettes

entre 8€ et 13 € -.

Pour les plus téméraires, le plat nommé « cap ou pas cap », servi uniquement le samedi, mettra au défi Picelui qui le commande, de goûter un plat dont les ingrédients sont tenus secrets...

Surprise garantie !

En Pin, le plat nommé « l'heure des pâtes » est

créé par le chef suivant l'inspiration du moment, de quoi se délecter d'un bon plat

de pâtes avant ou après le concert.

La formule *Bubble
Dog...*

hot dog maison & verre
de
champagne pour les 6ins
gourmets.



VINS NATURELS & COCKTAILS

La carte des vins propose du bio et du nature en majorité. Une cinquantaine de références de toutes les régions de France permettent d'accompagner et de mettre en valeur les divers plats de la carte. Parmi la sélection, on peut retrouver notamment le champagne

grand brut Ledoux Leclère de

chez Séverine et Christophe Leclère, des vins de Loire - Pierre Rousses du domaine Breton - ou Les perruches de chez Bruno Dubois. On

découvre ou redécouvre aussi des vins italiens des Abruzzes, Trebbiano d'Abruzzo de l'Agricola Cirelli ou encore de Sicile, le

Catarratto Blanc.

Louloute propose également du vin au verre, de bonnes bières, spritz, gin tonic ou de très bon whiskys. - Vins au verre (6 - 10€),

bouteilles (35€ à 70€).





La recette serait déjà parfaite si elle s'arrêtait là
mais vient un ingrédient inattendu, un trésor au
sous-sol : **Louloute Club...**



LOULOUTE CLUB

Louloute est un lieu qui regorge de surprises.

S'aventurer au sous-sol, c'est changer

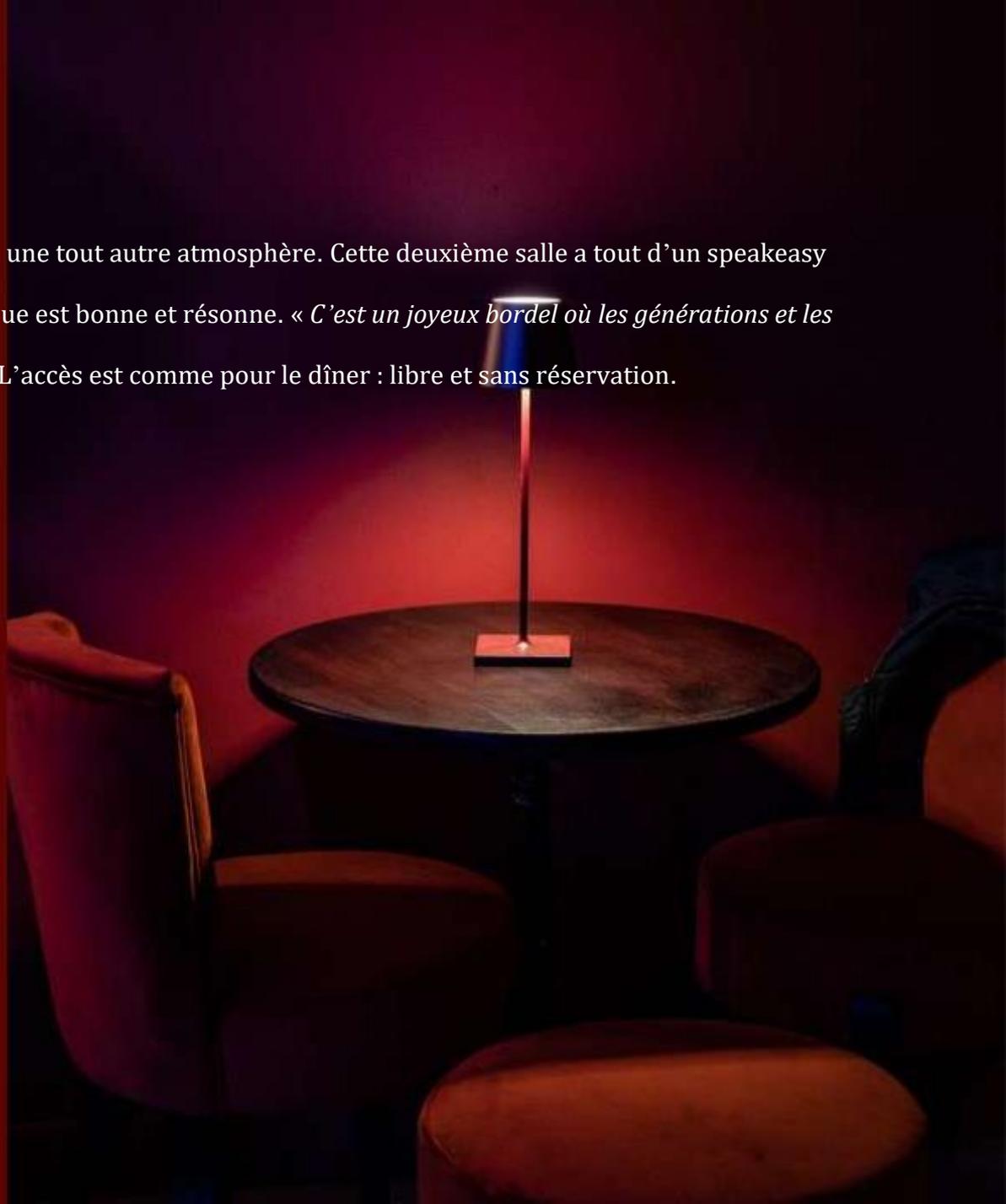
radicalement d'ambiance ! Intime et feutré, il dissimule le *Louloute Club* ; un espace hors du temps avec un bar à vin et cocktails, un éclairage tamisé et une programmation léchée. autour de la musique.

Le style de musique évolue en fonction des jours avec une programmation hebdomadaire varié : les amateurs de variété internationale viendront le **mercredi** pour une jam session animé par Yann Négrit à la guitare, les férus de funk et fusion adoreront écouter François Faure le **jeudi** et les passionnés de concerts de jazz, funk, soul, pop, électro, bossa nova ou encore musique brésilienne et cubaine, apprécieront le vendredi. Louloute Club propose également deux rendez-vous mensuels à ne pas louper : Une jam de musique cubaine et un jam de musique brésilienne deux mardis par mois et un karaoké live band, le premier samedi de chaque mois, avec des reprises des grands classiques de la chanson française et internationale.

Au sous-sol, le public est plongé dans une toute autre atmosphère. Cette deuxième salle a tout d'un speakeasy en période de prohibition où la musique est bonne et résonne. « *C'est un joyeux bordel où les générations et les cultures se mélangent* » L'accès est comme pour le dîner : libre et sans réservation.

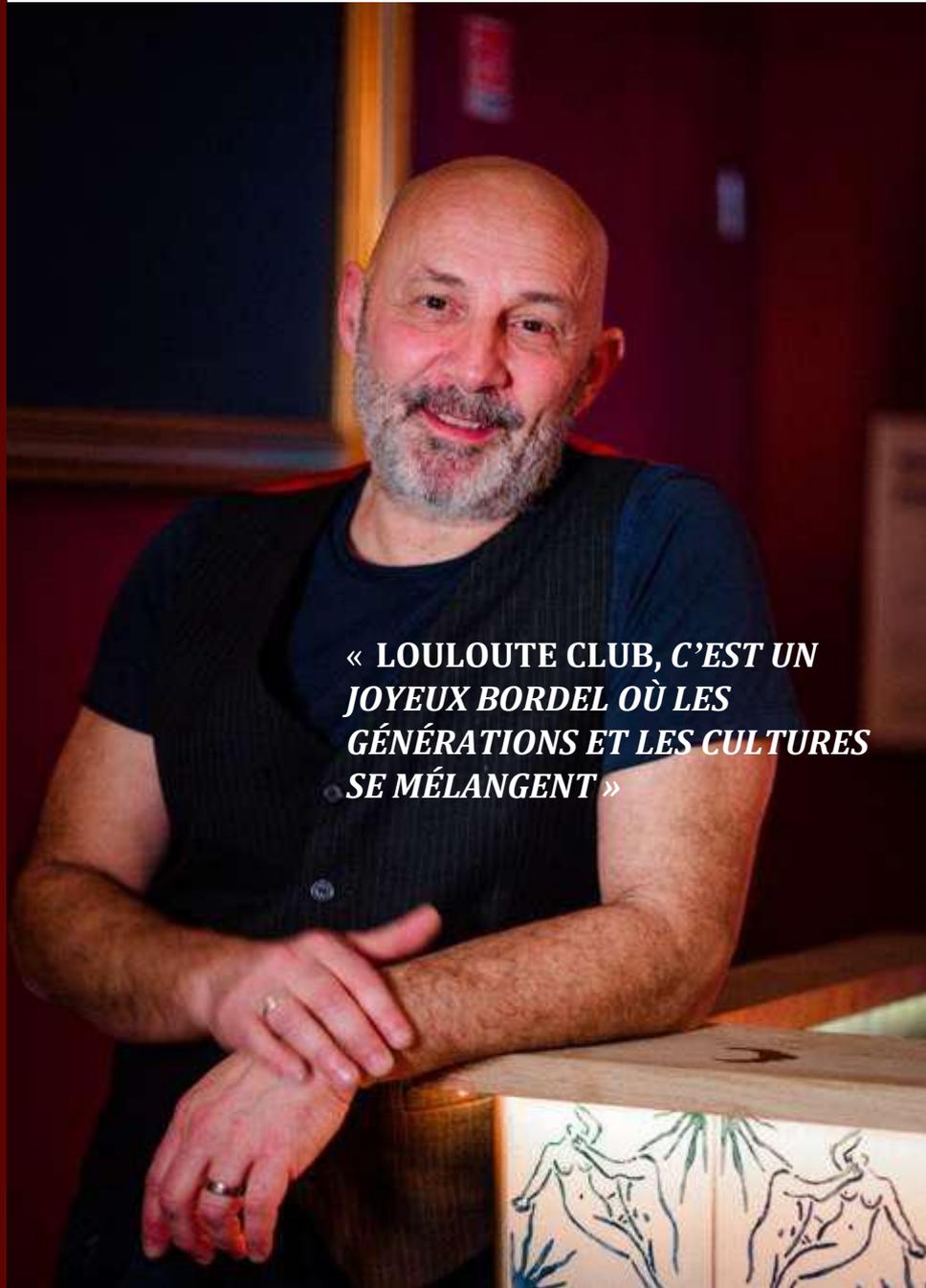
Un photomaton en libre-service immortalisera les meilleurs moments passés dans le nouveau QG des épicuriens du

11ème et d'ailleurs !



FREDÉRIK RIMBERT

L'idée de Frédéric, de combiner cave à manger et club de musique n'est pas venue par hasard. Avant Louloute, il fonde Drumming lab, une école expérimentale de batterie reconnue internationalement. En organisant des masters class avec des pointures internationales de la batterie, il devient le mentor des batteurs de la capitale. L'organisation de ces nombreuses master class lui a souvent donné envie de prolonger le plaisir de partager ces instants liés à la musique en organisant des jam sessions, puis des concerts, puis de partager un verre, puis un dîner... puis Louloute...
comme une évidence !



**« LOULOUTE CLUB, C'EST UN
JOYEUX BORDEL OÙ LES
GÉNÉRATIONS ET LES CULTURES
SE MÉLANGENT »**



LOULOUTE

55 RUE DE CHARONNE 75011 PARIS

MARDI – SAMEDI : 18H00 – 02H00

INSTAGRAM : LOULOUTE.PARIS

