



M A N T R A

L'ÉPOPÉE
MALAISEENNE

DOSSIER
DE PRESSE



MANTRA, l'épopée malaisienne du 9ème

Paris accoste en terre malaisienne :
le 9ème arrondissement accueille désormais le
restaurant Mantra.
Adresse pensée sur-mesure pour le chef
malaisien Manageran Shasitaran par son acolyte
Jonathan Caron, elle est le terrain d'expression
de sa cuisine et de son histoire. Puisant dans ses
souvenirs d'enfance en Malaisie autant que ses
expériences étoilées en France, le chef dévoile
son univers entre Malacca et Paris, riche et
singulier.

Itinéraire d'un passionné

Manogeran Shasitaran grandit en Malaisie, un pays au carrefour de différentes cultures. Sa mère lui transmet le plaisir de cuisiner, les parfums et saveurs qui l'entourent attisent ensuite sa curiosité. Il se forme à la cuisine à l'École Cordon Bleu en Malaisie, et développe rapidement sa main pour travailler les produits qui croisent sa route. Après un passage en Angleterre où il s'éloigne un temps des fourneaux, sa vocation le rattrape une fois arrivé en France en 2007. Révélé par le chef David Le Corre du restaurant Le Paris-Nice à Joigny, il rejoint ensuite des cuisines prestigieuses où il s'initie à la haute-gastronomie française : L'Espérance du chef Marc Meneau, puis La Côte-Saint-Jacques** auprès du chef Jean-Michel Lorain avant le Saint-James à Paris sous les ordres du chef et Meilleur Ouvrier de France Jean-Luc Rocha. En 2023, il prend la place de chef du restaurant l'Itinérance à Mers-les-Bains, tout juste rénové à l'initiative de son propriétaire et directeur de salle Jonathan Caron. L'occasion d'y exprimer son identité en cuisine, façonnée entre deux cultures.

Après deux ans passés en Baie de Somme, le chef Manogeran Shasitaran revient à Paris et prend les commandes du restaurant Mantra, nouveau projet de Jonathan Caron. Derrière la cuisine ouverte de ce restaurant intimiste, face à la salle de dix-huit couverts, il puise dans ses souvenirs - ceux de son enfance comme ceux de son parcours en France - et convie les quelques privilégiés sur la route des épices, menant au port de Malacca, sur ses terres natales.

Miroir d'une cuisine métissée



Située en mer de Chine méridionale, la Malaisie est au carrefour de plusieurs pays. Au Nord, la Thaïlande, le Cambodge et le Vietnam. Au Sud, l'Indonésie. Pendant des siècles, des négociants du monde entier y transitent et commercent. Son emplacement stratégique sur la route des épices attire les colons indiens, chinois, arabes puis européens. Des communautés d'horizons différents peuplent aujourd'hui le pays et la cuisine malaisienne englobe ainsi ces influences multiples.

À plus de 11 000 km de là, le chef Manogeran Shasitaran puise dans les techniques et le savoir-faire acquis en France pour sublimer et faire découvrir cette cuisine de métissage. Le repas est pensé comme une véritable immersion dans son pays natal. En amorce, les premières mises en bouche donnent le ton. La meringue magique à la poudre tandoori, algues et pressé de porc laqué au miel est un précurseur aux multiples influences des assiettes à venir. Le vernis de coquillage cru, vinaigrette chaude aux sucs de coquillage et infusion de feuilles de citron kaffir souligne l'influence des produits de la mer dans sa partition.

Le chef présente ensuite la Saint Jacques en trois façons, clin d'œil aux trois principales communautés malaises (chinoise, musulmane et indienne) : crue avec une vinaigrette à la fleur de rose, pochée et servie avec un croustillant de poitrine de porc et un caramel de betterave et enfin rôtie et accompagnée

THÉÂTRE D'UN VOYAGE CULINAIRE



d'une soupe de poisson au tamarin, aïoli au piment et billes de tapioca soufflées. Le chef infuse naturellement sa cuisine de produits et condiments typiquement malaisiens. Il s'inspire du sambal - condiment au piment venu du Sud-Est asiatique - pour réaliser un sambal de homard, qu'il joint au homard poché, laqué au goraka fumé aux nuances de vanille et jus de tête réduit au curry malay. La datte medjool en beignet, crémeux d'oignons blancs et pâte de crevette fermentée est une réinterprétation personnelle du pisang goreng, beignet à la banane mangé à toute heure de la journée dans les rues malaises. En référence à son histoire personnelle mais aussi à celle de son pays, colonisé pendant longtemps par les Européens, la cuisine résonne avec des notes plus occidentales : en dessert, la délicate mousse au chocolat servie chaude, crumble de cacao au sésame noir et gingembre confit est servie en point final, juste après un sorbet kalamansi, algue mandarine et meringue au citron noir.



Mantra est un écrin où 18 convives seulement prennent place, pour un moment intime et privilégié. Souhait d'une immersion profonde, dans une culture méconnue, Mantra invite au voyage, avec son rideau séparant le restaurant de la rue Rodier. Imaginée par Gabrielle Noor, la salle, les murs et le plafond peints en noir donnent le ton d'une expérience brute, ponctuée de tables rondes en marbre noir, pour la touche d'élégance. Sur chacune d'elles reposent les serviettes de table, où l'emblème du restaurant - un oiseau de paradis - a été brodé. Comme dans une salle de spectacle, les tables sont orientées vers la cuisine ouverte. Deux chaises sont accolées au majestueux comptoir en marbre vert, pour être aux premières loges, face au chef. Côté arts de la table, celui-ci a sélectionné chacune des pièces pour sublimer ses plats. Parmi ses coups de cœur, l'atelier de poterie et de céramique Evin Yeap Studio situé à Lion-sur-Mer en Normandie qui a réalisé pour Mantra des créations sur-mesure, comme l'assiette vert émeraude dédiée au homard. Dans cet espace hors-du-temps, les convives se laissent guider vers ces terres inconnues, dans ce lieu à la poésie brute, pour en percevoir des saveurs uniques.

**Mantra : le nouveau chant
d'une cuisine envoûtante est à
présent à notre portée.**



MANTRA

17 rue Claude Rodier, 75009 Paris

Du Lundi au vendredi de 19 h à 22 h

Du jeudi au vendredi de 12 h 15 à 14 h 15

www.mantra-paris.fr

Tel : 06 18 15 99 36

Menu Pantai: 39 €

Menu Bornéo: 89 €

Menu Nyonya: 145 €

NÉROLI
AGENCE DE COMMUNICATION