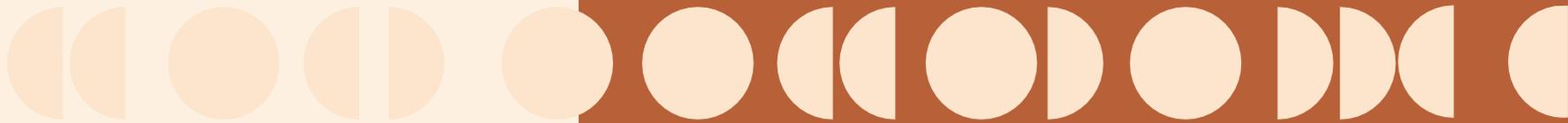


MEÏDA

BRASSERIE MÉDITERRANÉENNE
SAINT-OUEN

le premier restaurant
du Chef mohamed cheikh





Mohamed Cheikh ouvre son premier restaurant tant attendu : Meïda, la brasserie méditerranéenne de Saint-Ouen. Une cuisine généreuse et solaire, qui n'a pas de frontières : Italie, Grèce, Turquie, Espagne, Maghreb, Sud de la France...

Une expérience culinaire immersive aux portes de la capitale, qui met instantanément de bonne humeur. C'est l'adresse où il fait bon se retrouver pour prolonger l'été. L'ambiance est chaleureuse, conviviale et décontractée. En un mot : méditerranéenne !

*« Le bassin méditerranéen,
ça commence en Provence »*

Révélé par sa victoire dans Top Chef 2021, Mohamed Cheikh est un chef hors du commun. Après avoir appris les bases dans la cuisine de sa grand-mère algérienne, il fait ses armes auprès des grands noms de la gastronomie : Jérôme Banctel chez Alain Senderens, le Royal Monceau, Yannick Alléno à Saint-Tropez, le Shangri-La, chef du Sofitel puis du Drugstore sous la houlette d'Éric Frechon. S'ensuit en 2021 le pop-up Manzili au sein des Belles Plantes, qui met à l'honneur les petites assiettes à partager – puis une résidence de plusieurs mois à La Réserve. Pour ouvrir sa première adresse, il choisit la ville de Saint-Ouen, en pleine ébullition :

« J'ai tellement été habitué à accueillir les gens dans des palaces, mais Meïda, c'est différent. Ici, je suis vraiment moi-même. »



Après des années d'établissements étoilés, Mohamed Cheikh voulait un restaurant qui lui ressemble. Joyeux, spontané et familial ! « Meïda, c'est un lieu où l'on se sent bien » dit-il avec le sourire. Les équipes sont en t-shirt et pantalon cargo, la playlist enchaîne les tubes italo disco, il y a un air de vacances au soleil. Une bonne humeur communicative ressentie dès que l'on passe la porte ! C'est une brasserie qui vit toute la journée, ouverte à tous, flexible et dans l'air du temps.

On peut y aller seul au déjeuner sur un coup de tête, passer boire un verre en terrasse, dîner en famille le week-end, ou avec tout un grand groupe pour un anniversaire... Le Chef a imaginé un restaurant généreux et accessible autant dans le rapport qualité-prix que dans l'accueil convivial. Des plats de saison, une cuisine simple, raffinée mais sans prétention :

« J'explique aux équipes de salle que le plus important pour moi, ce n'est pas de servir le client par la droite, ou que le couteau soit aligné à la serviette. C'est que les clients passent un bon moment, qu'ils se sentent accueillis comme s'ils venaient dîner à la maison. »





Meïda signifie la table en arabe littéral : un symbole fort de partage et de convivialité. « La table, pour moi, c'est l'élément qui rassemble. Mon plus grand plaisir, c'est de revenir à ce que j'ai vécu quand j'étais enfant, une grande table multiculturelle » explique le Chef. Pour lui, rien de plus beau qu'une table bien garnie, où chaque plat est partagé dans la bonne humeur.

Chez Meïda, on adore partager – parce que c'est la meilleure façon de tout goûter ! La cuisine méditerranéenne parle à tout le monde, elle n'est pas clivante pour un sou : on peut être végétarien, viandard, sans gluten, healthy, grand gourmand... Mohammed Cheikh l'exprime mieux que personne :

« On peut venir pour tout partager, ou tout garder pour soi. On peut venir pour couvrir la table de mezzés, ou simplement pour un dessert et un thé à la menthe. Ici, il n'y a pas de règles ! Juste prendre du plaisir, profiter, savourer. »

Et avec un menu déjeuner à 19,50 €, le kiff n'a jamais été aussi accessible.



La brasserie méditerranéenne de Saint-Ouen

Pour son tout premier restaurant, Mohamed Cheikh signe une carte baignée de soleil et de saveurs du Sud. On a toute la Méditerranée à portée de fourchette ! Sa cuisine lui ressemble : elle est colorée, généreuse et gourmande. Il s'est inspiré de sa double culture et surtout de ses voyages d'enfance... La carte sent bon les souvenirs de vacances ! Un véritable périple culinaire entre l'Italie, l'Espagne, la Grèce, le Maghreb, et la Provence.

Et si le menu change au gré des saisons, les produits sont minutieusement sourcés aux quatre coins de la Méditerranée. Le Chef choisit et travaille ses ingrédients avec la même minutie que dans les établissements étoilés qui l'ont formé. Soucieux de l'environnement, il diversifie la carte en faisant découvrir des produits moins consommés comme le maquereau, le maigre, ou la bavette.

*« Pour moi, le bassin méditerranéen est l'endroit
qui a la meilleure culture culinaire au monde. »*





« C'est très important pour moi d'utiliser des produits qui racontent une histoire, qui ont du goût et qui donnent du plaisir.

C'est une petite folie : avec son savoir-faire, le Chef imagine des recettes qui rapprochent le Sud et les grands classiques de la brasserie. Il vient méditerranéiser la brasserie avec des codes solaires et chaleureux, pleins d'épices et de voyages. Pour commencer, des mezzés qui sont pensés pour être partagés, on a presque envie de commander toute la carte : houmous au zaat' ar, caviar d'aubergine, tortilla de pommes de terre, betteraves au sumac ou encore burrata crémeuse XXL. Des mezzés qui nous rendent complètement baba... ghanoush ! Et le petit plaisir du Chef : un arancini merguez, sauce rémoulade harissa, qui promet d'être le best-seller des entrées.

« Tu viens, c'est régressif, tu kiffes »

résume tout simplement Mohamed Cheikh. C'est un dépaysement immédiat : l'impression de partir en vacances quand on vient simplement dîner ou déjeuner.





Coup de soleil dans les assiettes, les plats aussi nous téléportent à des kilomètres : tartare de bœuf et frites de pois chiche, volaille rôtie aux épices douces, ou encore maquereau citron-cumin cuit sur la braise, pour apporter un vrai supplément d'âme au plat. Des saveurs qui font partir encore plus loin que la ligne 13 ! Et pour rester dans cet esprit de famille, le Chef a même imaginé un menu enfant : pâtes datterino basilic, riz au lait ou boule de glace, et boisson fraîche.

On termine ce voyage en douceur, en hésitant entre un tiramisu twisté avec un caramel au marc de café, une profiterole vanille coulis de fraise à l'eau de rose, et un riz au lait à la fleur d'oranger. Ou encore le dessert signature, le nomade givré : une coupe de sorbet citron, gel fleur d'oranger, basilic, suprêmes d'orange frais et pistaches torrifiées. En fermant les yeux, on s'y croirait...

Pour accompagner ce périple culinaire sur les rives de la Méditerranée, Meïda a pensé à tout en offrant une sélection de boissons avec ou sans alcool – il n’y a pas de camp, que des raisons de trinquer tous ensemble ! Pour faire honneur aux plats, les vins font le tour du bassin méditerranéen : Maroc, Liban, Syrie, Corse, Turquie, Portugal, Espagne, Italie... Des pépites venues d’ailleurs, accessibles et dans l’air du temps, qui apaisent notre soif et attisent notre curiosité. À toute heure de la journée, on s’installe en terrasse pour commander un cocktail, comme le Meïda aperitivo à seulement 6,90 € : Campari infusé à la cardamome, liqueur de kumquat, sirop de rhubarbe, jus de citron et de pamplemousse frais. Sans oublier les bières artisanales produites à Saint-Ouen, un Pastis parisien, différentes déclinaisons de Spritz, ainsi qu’une superbe collection de spiritueux.

Pour les adeptes du no-low ou du Dry January les autres mois de l’année, le Chef barman Julien Quettier a imaginé une carte qui garde l’univers de la mixologie sans nécessairement avoir besoin d’alcool. Une attention toute particulière a été donnée aux ingrédients : eau de rose, sirop de rhubarbe, eau de fleur d’oranger, infusion bergamote... À siroter sans aucune modération ! Mais aussi des jus détox, bières sans alcool, boissons fraîches maison (cherbet, bissap, thé glacé), boissons chaudes inspirantes (thé à la menthe, rooibos, affogato), ou encore le Sahab (lait d’avoine, sirop de pistache, jus de citron frais, amandes, dattes Medjool). Les verres sont décorés comme des jours de fête, avec de la menthe fraîche, des rubans de concombre, des boutons de roses, des graines de coriandre... C’est toute la Méditerranée qui s’exprime dans les verres.





Un lieu qui invite au voyage

Idéalement située devant la magnifique mairie de Saint-Ouen, Meïda se déploie sur deux étages et respire la douceur méditerranéenne. La devanture est d'un bleu intense, avec une double porte grande ouverte qui dit viens, ici on se sent bien. Tout donne envie de s'installer et profiter de l'instant présent : chaque détail évoque la convivialité et le partage. L'ambiance intérieur-extérieur et les tons chauds mêlés à des touches de terre cuite rappellent l'atmosphère solaire d'une maison en bord de mer.



En passant la porte, on est impressionné par l'immense hauteur sous plafond, qui varie entre 10 et 15 mètres. Au rez-de-chaussée, on retrouve la salle principale du restaurant, et un bar central grandiose qui se prolonge vers la mezzanine. Les matériaux sont chaleureux et réconfortants : des tables en bois chinées, des chaises en cuir entrelacé, des banquettes en clin d'œil à l'esprit brasserie, des luminaires en rotin et des tapis mauresques. Mais aussi un art de la table coloré et dépareillé, composé de bois, de terre cuite, de grès... Un « joyeux bordel » qui donne le sentiment d'être accueilli chez des proches. L'escalier majestueux est un élément fort de la décoration de Meïda, avec un garde-corps en bois sculpté, et encadré de niches enduites à la chaux où l'on retrouve des statues, des vases et des luminaires. À l'étage, on découvre un salon intimiste, propice aux grandes tablées et aux célébrations pleines de joie. Juste à côté, une grande bibliothèque remplie d'objets décoratifs, de jarres et de jeux de lumière – et un jardin de cactus qui donne des envies d'exotisme.

On DiRaIT le SUD

Partout, Meïda s'entoure d'une palette de couleurs chaudes comme un coucher de soleil : terre de sienne, ocre, ambre, orange agrume, et jaune safran. Des peintures à la chaux qui font voyager dans des latitudes plus orientales, en plus de la façade bleu Klein pour rappeler la Méditerranée. Éléments emblématiques de la scénographie de Meïda, deux grands murs de compressions de tuiles anciennes trônent de chaque côté de la salle, réalisés à la main comme un puzzle décoratif.

À l'extérieur, la terrasse évoque les codes de la brasserie avec un mobilier en rotin Gatti aux couleurs pop, et des tables en émail cerclées de cuivre. La végétation luxuriante, composée de palmiers, de camérobés et de cactus, donne une atmosphère d'oasis : le havre de paix idéal pour profiter d'un thé à la menthe ou d'un cocktail. Le dépaysement est total !



InfORmaTIOaS pRaTIqUeS

Meïda

10, place de la République, 93400 Saint-Ouen-sur-Seine

Horaires : lundi - dimanche 12h-23h

Instagram : @meida.so