

A man in a dark suit stands in a restaurant, looking at a wall of framed human figures. The text "Le Melville" is overlaid in the center. The background features a wall with a grid of framed human figures, some of which are illuminated. The scene is dimly lit, with a warm light source on the right. In the foreground, several people are seated at tables, engaged in conversation and dining. The overall atmosphere is sophisticated and artistic.

# Le Melville



Melville, c'est un nom de films noirs, qui glisse comme des jazz brushes sur un Charleston. Ce sont quelques notes de Martial Solal sous les doigts de Belmondo, les impros de Jean-Michel Colombier dans Un Flic, une voix blonde qui envoûte Deux hommes dans Manhattan.

---

Aujourd'hui, Le Melville c'est une adresse qui se chuchote entre amateurs de jazz et de world music, d'ambiances smooths, joyeuses et surprenantes. C'est un piano, une gourmandise, une élégance.

En cuisine, le jeune chef Malcom Ecolasse infuse ses plats de parfums latinos, asiatiques et moyen-orientaux. Un accord mets-musique, reflet de l'ouverture sur le monde de ce lieu pourtant à l'abri des regards.





Riche de live, d'impros et d'une playlist de pépites, la bande originale du Melville est ouverte à la découverte. Dans le confort cocon conçu par l'architecte Isabelle Farran, la scène se plaît à accueillir tous les soirs du lundi au vendredi, au cours de deux sets, à 21H et 22H30, le talent d'artistes ou d'amis de passage.

---

Accueillant de 19H00 à 2H00 du matin, il réserve également la discrétion de sa mezzanine aux confidences de discussions feutrées.

# Le Melville

Le Melville réunit les plaisirs rares, tous les soirs de la semaine, d'un live dans un lieu élégant et d'une cuisine raffinée à déguster jusqu'aux petites heures du matin.

Le Melville, c'est une histoire de musique, d'amitié -celle de Sébastien et de Laurent- de moments de grâce.

Un Deuxième Souffle.



# Food

À 26 ans, Malcom Ecolasse, colosse tatoué, passé par les brigades d'Eric Frechon, de Jean-François Piège et Juan Arbelaez trouve l'atmosphère idéale au Melville pour déployer sa cuisine. Ses rêves d'Amérique latine, d'Asie, associés aux transmissions épicées de sa grand-mère tunisienne, lui permettent de twister les classiques en mode bouchées et finger food.

“ **Ma cuisine est un écho naturel à la proposition musicale du Melville, ouverte sur le monde, inventive, surprenante.** ”

Audacieuse.

Un agneau de Sisteron, choisi chez les meilleurs, haché, mariné en cuisine avant d'être blondi au four. Les parfums de zaatar, de cumin, de Raz el Hanout, agissent sur l'agneau comme un révélateur. À côté, la pointe d'acidité moelleuse d'une sauce yaourt à la grecque relevée d'une huile de sésame torréfié, magnifie le goût de la viande.



# L'agneau





# Cocktails

La musique infuse les cocktails du Melville.  
Aux côtés des incontournables, les créations  
s'élaborent en rythme

“ J'aime inventer, swinguer les  
incontournables pour en faire  
quelque chose de différent

explique la jeune Mila derrière le bar.

Ici, la musique se marie au tintement  
des verres qui s'entrechoquent, au  
son des liqueurs qu'on y verse, et  
même au petit charivari de la machine  
à glace... ”





Laurent et Sébastien offrent aujourd'hui à la musique la place qu'elle occupe dans leurs vies depuis toujours. Laurent, qui en a longtemps fait son métier, et Sébastien qui aime mêler les arts à son environnement professionnel où on les croise peu, ont ainsi imaginé le Melville.

---

Un écrin au centre duquel les artistes, qu'ils œuvrent sur scène, en cuisine ou au bar, partagent créations et découvertes avec ceux qui les aiment.



“Cet endroit, nous en rêvions, nous l'avons cherché.  
Il n'existait pas, alors nous l'avons inventé.”

Ouvert du lundi au vendredi de 19h à 2h  
Possibilité de commander jusqu'à 01H15.  
Réservation conseillée par téléphone ou en ligne.

28 rue Jean Mermoz, 75008 Paris  
+33 01 40 75 00 57  
contact@lemelville.fr

Contact Médias  
Emmelyne Letellier  
emmelyne@agencemelchior.com | 06 95 54 67 17