

iche
mour

sandwichs
optimistes

plus a

certifié
anti-morose

sandw
de l'ar

minimo

certifié

Par Julien Sabbat

certifié



micho enfin chez micho !

LE CHEF JULIEN SEBBAG POURSUIT L'HISTOIRE
DE MICHÔ ET DÉVOILE ENFIN UN LIEU SUR MESURE

46, RUE DE RICHELIEU 75001 PARIS

Au printemps 2021, alors que les restaurants étaient tous fermés, Julien Sebbag a voulu « envoyer du love » avec les sandwiches les plus réconfortants de Paris. Proposés à emporter et en livraison depuis les cuisines de la Fontaine Gaillon, les Micho ont rencontré un tel succès que Julien et Moma Group ont souhaité leur offrir une belle adresse rien qu'à eux . Et c'est aujourd'hui chose faite. Le chef est heureux de nous accueillir aux abords du Palais Royal dans un lieu qui lui ressemble. Déco vintage inspirée du Swinging London et des diners américains, playlist qui navigue entre les Beatles et Kendrick Lamar, tout l'univers de Julien Sebbag est ici concentré pour envoyer la sauce. Le midi, place aux indétrôlables sandwiches Micho et leur pain hallah ultra moelleux. Le soir, dans une ambiance de petit bistrot décontracté, des assiettes imaginées par le chef, au fil des envies et des saisons, défilent sur les tables pour se partager au rythme des good vibes. Sans oublier une sélection de vins nature et beaucoup de spontanéité !

MICHO, LA PETITE HISTOIRE

Tout commence au moment du premier confinement. Julien Sebbag initie la « Résistance des chefs » en compagnie d'amis tels que Guillaume Sanchez ou la boulangerie Mamiche. Ensemble ils décident tous de soutenir les soignants des hôpitaux de Paris grâce à de belles recettes cuisinées avec amour et servies dans un réconfortant pain hallah. Un an après, lassé d'attendre la réouverture des restaurants, Julien décide de proposer ces délicieux sandwiches aux gourmands impatients.

Micho c'est le surnom de Julien Sebbag et celui qu'il donne affectivement à ses proches, aux personnes à qui il tient. « Mi - chaud », c'était aussi pour nous prévenir qu'il valait mieux venir sur place car, en livraison, les sandwiches allaient arriver moyennement chauds.

Alors, lorsque la vie a repris son cours, le chef s'est consacré à ses deux autres restaurants Forest et Créatures, ouverts avec Moma Group. Et c'est aussi avec Moma Group que l'envie d'offrir un lieu unique et très personnel à Micho ne le quitte plus. Un an et demi plus tard, rue de Richelieu, Micho est enfin chez Micho.





MICHO SIGNATURE & GUEST

Cette fois - ci, Julien Sebbag fait appel à la boulangerie Mamiche pour élaborer la hallah parfaite : dorée à souhait, bien joufflue et à la mie comme un nuage. Livrées chaque matin, le chef y glisse les trois recettes signature, que les connaisseurs retrouveront avec émotion, à partir d'un sourcing rigoureux et en circuit court.



Le **STEW** renferme un ragoût de bœuf fondant, mijoté de longues heures avec des patates douces. Pour la fraîcheur, Julien y ajoute de la salade de chou rouge, du persil, et des noisettes torréfiées. Le tout est garni et arrosé d'une délicieuse sauce thina au paprika.



Le **ROAST** associe de beaux morceaux de poulet jaune rôti à une croquante salade de fenouil, de l'œuf dur haché, des radis pickles et de l'oignon cébette. Un ail noir maison offre du caractère à cette recette ronde comme un câlin.



Le **HAVITA** rassemble toutes les saveurs explosives de Tel Aviv. Dans une hallah ouverte en deux, une omelette aux champignons bien baveuse, du labneh à l'ail confit, des oignons pickles, de la ciboulette et du zaatar.

Chaque semaine, on découvrira également le Micho du moment . Selon les arrivages de saisons et les inspirations du chef, un nouveau Micho guest se fera une place à la carte . Tous les Michos sont accompagnés de sides qui rendent la frite totalement has been . Le must c'est de dévorer son Micho avec des accompagnements comme de véritables petits plats de saison . Pour l'hiver qui pointe le bout de son nez : carottes de couleurs rôties au miso, pesto de fanes et feta marinée aux graines de coriandre et de fenouil, salade de radicchio et vinaigrette à l'huile de sésame accompagnée de biboulette, poire confite et oignons rouges en pickles , ou encore pommes de terre rôties au paprika qui sont trempées dans l'ail noir maison .

pommes de terre



MICHO LE JOUR

MICHO LE SOIR



Ce « Micho reloaded » a été pensé comme un petit bistrot décontracté où l'on vient se régaler de sandwiches à midi... et de petites assiettes et plats qui débordent d'amour le soir ! Dans un esprit spontané et décomplexé qu'on lui connaît bien, Julien concocte ses recettes les plus personnelles, n'hésitant pas à faire appel à ses souvenirs d'enfance et ses découvertes voyageuses. Ce Micho Le soir, Julien le veut comme une joyeuse invitation aux tablées de copains, celles où l'on se retrouve encore et encore.

Proposés selon les produits de saison et les inspirations du chef, les plats défilent sur les tables : l'œuf ajitsuke, thina à la marinade, oignon pickles et œuf de truite, le ragoût de bœuf mijoté 24h, accompagné de purée de panais, café romarin et cerfeuil, le potimarron rôti , taboulé aux amandes, feta marinée aux graines de coriandre et thina au paprika, ou le shawarma de lieu jaune grillé , salade de chou - rave, chimichurri et sauce aux noix de cajou . Et parfois, on dit bien parfois, Julien nous fera la surprise d'un extraordinaire plat de spaghetti , tel qu'il le dévore en famille ...

spaghetti bolognaise

Pour aller jusqu'au bout du love, une sélection courte mais pointue met à l'honneur des vins bio et nature qui changeront le plus souvent possible . On retrouve également la bière craft « La Miche » réalisée à partir de restes de pains invendus ou encore le café de spécialité créé en collaboration avec la brûlerie de Belleville .



MICHÔ BY GUNDY + DUCKER

Passionné par l'effervescence pop de Londres, Julien Sebbag s'est inspiré de lieux qu'il aime particulièrement tels que les restaurants Voodoo Ray ou The Barbary ou encore la poissonnerie Fishshop. A chaque fois, le nom du studio de design Gundry + Ducker revenait dans ces références iconiques. Il leur propose alors de signer leur premier lieu à Paris.

Gundry + Ducker a mis en scène toutes les passions de Julien dans un décor contemporain, teinté de références vintage. On a comme l'impression que ce restaurant est là depuis toujours. Le sol datant des années 50 ainsi que le plafond victorien ont été conservés. Le design rend hommage aux petites cantines anglaises tout comme aux delis new-yorkais encore dans leur jus. Les miroirs en bois arrondi jouent avec les banquettes en cuir vert emblématique des 70's, tandis que la cuisine ouverte et moderne se dévoile derrière un grand bar en mosaïque blanche. On joue ici avec les époques, et Micho s'illustre entre un imaginaire anglo-saxon – du Swinging London à Woodstock, en passant par la Factory d'Andy Warhol – et un ancrage parisien où la street food est devenue un art de vivre.

Le lieu rend aussi hommage à la musique. Sur les étagères en bois, de vieilles radios d'époque sont installées aux côtés d'une partie de la collection de vinyles du chef, des Beatles au Velvet Underground. La playlist de Micho, sans fin et totalement décalée, nous transporte d'un pub londonien au son de la brit pop à un bar de NYC en mode hip-hop.

INFORMATIONS PRATIQUES



46, RUE RICHELIEU - 75001 PARIS
OUVERT DE 12H00 À 00H00

SANDWICHES MICHO
Entre 13 et 16 €

SIDES
Entre 4 et 7 €

ASSIETTES À PARTAGER ET PLATS DU JOUR
Entre 6 et 24 €

