

# MOMZI

elevated donuts





M O M Z I

e l e v a t e d d o n u t s

**1 rue Cherubini 75002 - Paris**

Dans le quartier Vivienne, on découvre Momzi, une nouvelle boutique, pensée comme un délicat écrin, dont les donuts en sont les bijoux. Chez Momzi, les donuts sont aux antipodes de ce que l'on en connaît. Créés par le chef Raamin Samiyi (ex. chef pâtissier du restaurant Pilgrim), ils s'inscrivent dans une noblesse gastronomique. Leur texture aérienne et singulière se pare de glaçages et garnitures réalisés à partir d'ingrédients issus d'un sourcing de produits d'exception, dont chaque saveur explose en bouche. Une carte courte mais radicalement pointue qui laisse place à quatre divines signatures intemporelles et deux sublimes créations de saison. Celles-ci évoluent au gré de l'inspiration du chef et des beaux produits du moment pour toujours provoquer la surprise et l'émotion gustative.

# « BORN IN A MICHELIN STAR KITCHEN »

Il y a encore quelques années, Raamin Samiyi rêvait de pâtisserie. Californien d'origine iranienne, il a fait tout d'abord des études scientifiques puis a travaillé pour un grand laboratoire pharmaceutique à Paris. Quelques années plus tard, il décide de repartir aux Etats-Unis pour « faire tout sauf ça » et décroche, au culot, un poste de pâtissier dans une petite boutique de Manhattan. Il revient ensuite à Paris pour intégrer l'école Ferrandi puis travaille pour des établissements prestigieux comme la Maison Rostang ou le Lutetia, où il deviendra sous-chef de Nicolas Gercio. C'est en septembre 2020 que Raamin devient le chef pâtissier du restaurant étoilé Pilgrim.

Pendant le confinement il crée des donuts « gastronomiques », vendus par le restaurant en click & collect, pour reconforter les fidèles du restaurants et habitants du quartier. Le succès est tel que l'idée de proposer une pâtisserie entièrement consacrée à cette gourmandise commence à germer dans son esprit... pour devenir une évidence un an plus tard.



# UN DUO



Raamin propose à son ami Thomas Bellego de le rejoindre pour co-fonder Momzi. Ce diplômé de l'Institut Français de la Mode a travaillé 10 ans dans la mode pour de grandes maisons de couture avant de créer sa propre marque de bijoux, Armor. Également passionné par la pâtisserie, ce projet commun lui permet d'exprimer sa direction artistique à travers la gourmandise. Pour Momzi, il imagine l'interprétation « Nature » du design de la boutique avec l'agence d'architecture A & D, crée l'identité visuelle de la marque, et développe les packagings dans une démarche éco-responsable et 100% made in France. Il forme avec Raamin un véritable duo créatif pour porter le donut au rang de véritable expérience sensorielle.

# CRÉATIF

# DONUTS GASTRONOMIQUES



Les donuts sont réalisés sur place, dans le laboratoire caché derrière l'élégante boutique, à partir des meilleurs ingrédients, 100% naturels, et sourcés auprès d'artisans prestigieux. Raamin Samiyi s'entoure d'un jeune chef pâtissier, Robin Martin (ex. Pâtisserie Cyril Lignac). Ni grasse, ni sucrée, la pâte à donut est comme un petit nuage savoureux. Le secret réside dans la triple fermentation d'une pâte à brioche au levain naturel. Les donuts sont ensuite frits dans de l'huile de coco avant de les glacer méticuleusement à la main. Volontairement faibles en sucres raffinés, les créations Momzi mettent avant tout sur le goût des ingrédients nobles. Chaque création nous plonge dans une destination et une histoire personnelle du chef pour toucher les cinq sens à travers des jeux de saveurs explosifs que Raamin décrit comme « Mother of all donuts ».



# MOTHER OF YUZU

## Collection permanente

Créé en honneur du précieux agrume Japonais, il offre le juste équilibre entre l'acidité et le sucre tout en gardant le goût intense du Yuzu. Le thym frais et les pétales de fleurs de Calendula distillés sur le glaçage par petites touches, apportent la fraîcheur et le croquant.



# MOTHER OF PROVENCE

## Collection permanente

Celui-ci est inspiré des champs de lavande à Avignon où le chef a vécu quelques années. Le glaçage à l'huile d'olive du Château d'Estoublon offre une saveur intense d'amandes et de noisettes, et un goût herbacé. La lavande arrive en fin de bouche, et livre une note fraîche et florale exaltant ainsi les marqueurs forts du Sud de la France.



# MOTHER OF MATCHA

## Collection permanente

Ce donut est glacé avec un matcha d'exception réservé à la cérémonie du thé au Japon. Sans amertume et très rond en bouche, le Uji Matcha est contrebalancé à merveille avec les feuilles de thé vert Gyokuro qui dévoilent un délicat goût d'umami et de grain de riz grillé qui accompagne délicieusement le tout de ses notes de noisette.



# MOTHER OF BOURBON

## Collection permanente

La terre volcanique de l'île de la Réunion a inspiré le chef pour cette dernière création de la collection permanente. Fourré d'une indécente crème pâtissière vegan à la noisette et à la noix de cajou, il est saupoudré d'une délicate poudre de vanille bourbon et de café. Une création voluptueuse aux saveurs corsées.





# MOTHER OF FIG

## **Collection de saison**

Jusqu'à fin octobre 2022

Sous la forme d'un décadent beignet fourré d'un cœur de figues de Solliès, surmonté de figues fraîches et graines de nigelle, cette création rend hommage à la grand-mère iranienne de Raamin. Peu sucré, ce donut est envoutant par sa générosité incomparable en fruit à pleine maturité.

# MOTHER OF APPLE PIE

**Collection de saison**  
Jusqu'à fin octobre 2022

Ce donut au glaçage à la cannelle de Madagascar et jus de pomme Pink Lady est inspiré de l'iconique tarte aux pommes, en hommage aux pays natal du chef, les États-Unis. Il est entièrement recouvert, à la main, de fins pétales de pomme Gala pochées dans un sirop de sucre Muscovado.

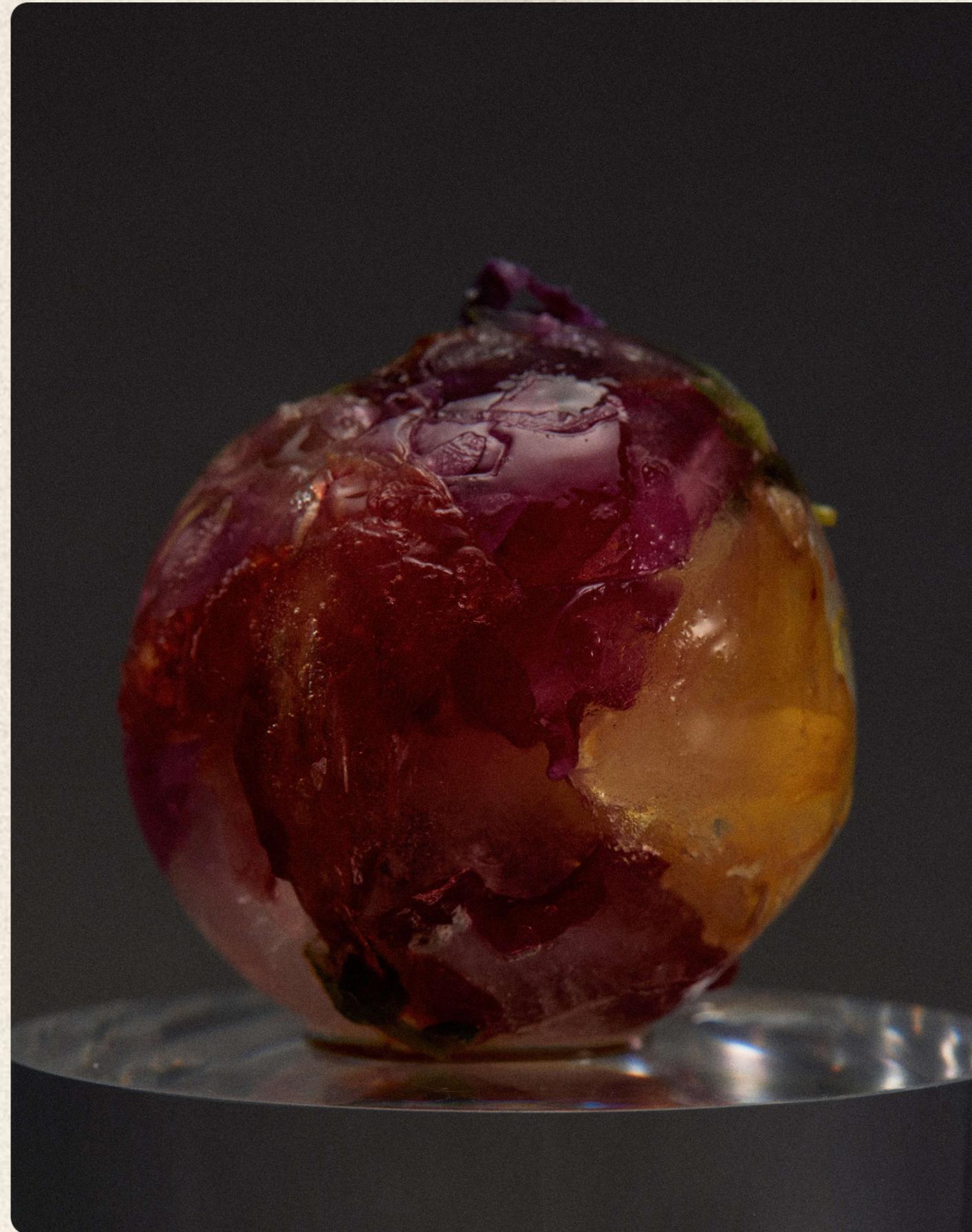


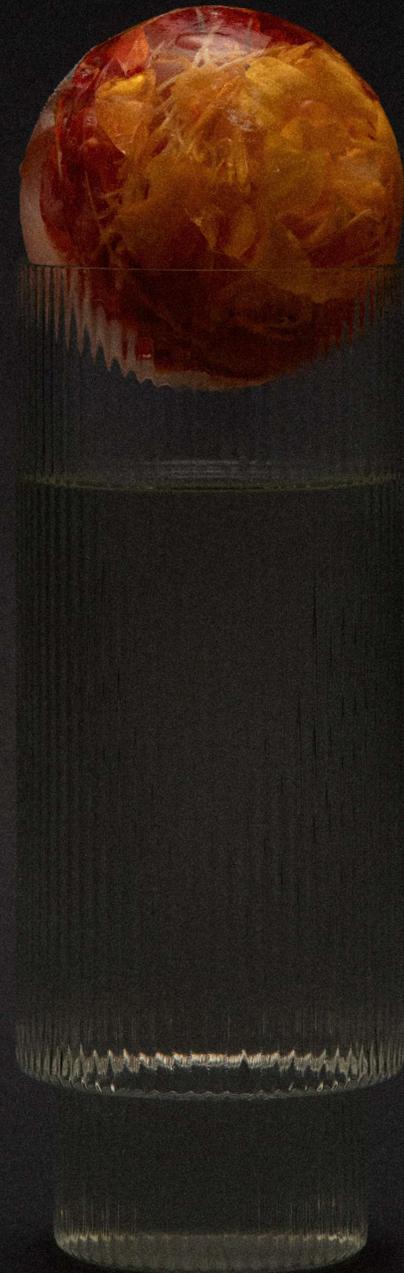
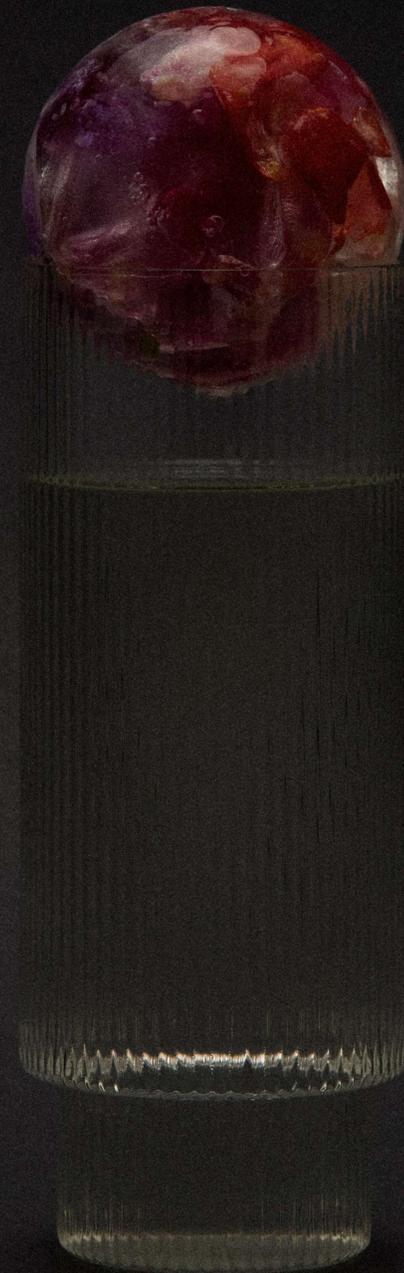
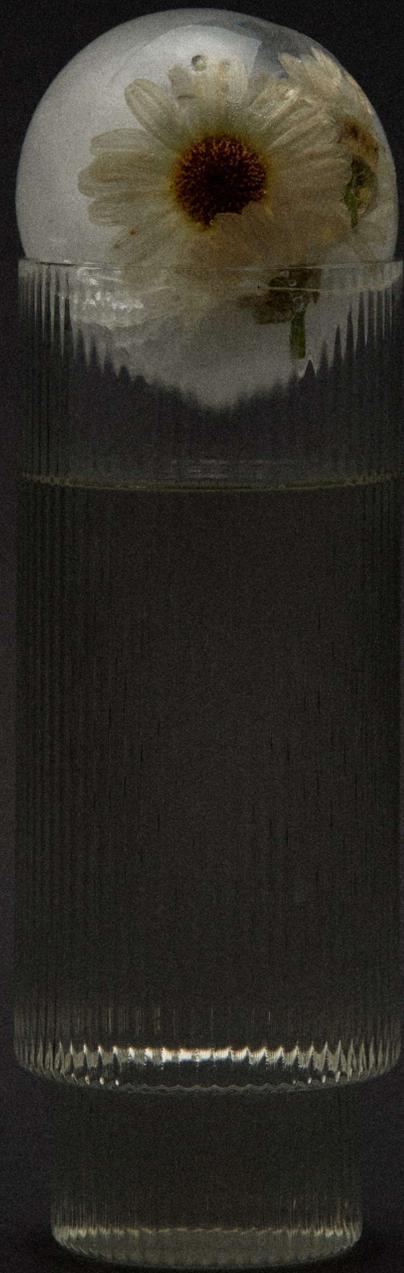
# GLACES ET BOISSONS

La carte de Momzi se complète de deux créations glacées qui changeront, elles aussi, tout au long de l'année et selon les produits de saison. Raamin Samiyi souhaite rendre accessible le style de sorbets et crèmes glacées qui sont réservées aux restaurants gastronomiques. Elles se déguste comme une petite coquetterie. La première se compose d'une indécente crème glacée au pain grillé, fève de tonka rappée, noisettes du Piémont torréfiées, huile de noisette et fleur de sel de Maldon. Tour en fraîcheur, pour finir la saison estivale, on se dirige vers le sorbet aux cinq herbes, légèrement citronné : tagette, coriandre, estragon, menthe et basilic.



Les boissons ne sont pas en reste avec des créations 100% maison. On retrouve à la carte un délicieux latte à base de lait d'amande et d'avoine, généreusement vanillé, et additionné de sirop d'érable. Il se marie à merveille avec le Mother of Matcha ou le Mother of Bourbon. On se délecte également d'une eau florale à base d'hydrolat de géranium bourbon, jasmin samba, rose de damas et verveine. Summum du chic, des fleurs fraîches comestibles de saison sont encapsulées dans un glaçon sphérique. Il se déguste avec le Mother of Yuzu ou le Mother of Fig. Pour finir, la bière au gingembre et yuzu maison accompagnera avec grâce le Mother of Matcha et le Mother of Yuzu.





# L'ÉCRIN

## « MOTHER OF NATURE »

Raamin et Thomas ont souhaité créer une véritable expérience immersive. L'univers de la boutique est la parfaite fusion entre le design et la pâtisserie. Pour sublimer le lieu, ils ont choisi l'agence A & D qui a fait appel à des artisans français pour réaliser leurs installations sur-mesure. Les murs sont recouverts de bois de sapin brûlé obtenu grâce à une technique ancestrale Japonaise appelée le Shou Sugi Ban et sol et comptoir en béton ciré habillent la boutique. Le plafond déploie une œuvre créée par Thomas et Raamin eux-mêmes, invitant le spectateur à lever les yeux vers le ciel pour s'immerger dans un champ de blé en pleine floraison. Chaque année, un artiste sera invité à donner sa propre interprétation et à habiller le plafond d'une nouvelle œuvre.





M O M Z I

1 rue Cherubini 75002 - Paris

## **Informations pratiques**

Ouvert du mercredi au  
dimanche de 12h30 à 19h30

Donuts individuels entre 8 et 10€

Mother of all donuts  
(boîte de 4) Mini donuts 19€

Créations glacées 7€

Boissons entre 7 et 8€

## **Contacts presse**

Woki Toki

Salomé Lerendu  
salome.lerendu@wokitokiparis.com

Sophie Ribault  
sophie.ribault@wokitokiparis.com