



# NISSI

4, rue Pierre Fontaine, 75009 Paris

Comme réapparu des années 80 – 90, NISSI ouvre ses portes dans le quartier de South Pigalle pour y transmettre la tradition des petites tables de rue issues des cultures séfarades et levantines. Ici justement, pas de design moderne mais un mobilier chiné dans les brocantes pour donner une nouvelle vie aux vieilles tables, chaises et vaisseliers dépareillés que l'on trouve encore aujourd'hui dans les petites échoppes du Levant. Le menu se lit à l'ardoise et l'on devine aux caisses remplies de hallot, qu'il est question de sandwiches dodus et réconfortants. Nina Métoudi, la fondatrice de NISSI, a souhaité les garnir généreusement de recettes qui font honneur à ses traditions, celles qui se transmettent de mère en fille. Du Sabich au Schnitzel, en passant par les boulettes de poisson à la marocaine ou le bœuf mijoté, ce sont les icônes des fringales de Tel-Aviv que l'on savoure lovées dans un pain hallah ou à l'assiette.

# NISSI







## DE NINA SIMONE A NISSI

---

NISSI c'est la contraction des deux prénoms de sa fondatrice, Nina Simone Métoudi. Celle qui porte le nom d'une des légendes du Jazz américain a surtout grandi dans la culture levantine et séfarade et a toujours cuisiné avec sa mère et ses grand-mères. De ses nombreux voyages en famille à Tel-Aviv, elle a retenu les plaisirs simples des petites tables de rues, des kiosques à sabich, des sandwiches au schnitzel sur le pouce et des véritables institutions qui ne payent pas de mine mais sont devenues incontournables pour le réconfort régressif de leur cuisine. \

Après trois masters en France, business et management qui l'ont amenée à vivre un peu partout (Chine, Londres, Turin, Atlanta, Miami), Nina se dirigeait vers les grands groupes. Mais à l'aube de ses 30 ans, son rêve de devenir restauratrice lui est revenu comme un boomerang. Elle a puisé dans ses traditions et ce qui l'a toujours rendue heureuse : une cuisine simple et gourmande et ce pain hallah qui était au centre de la table chaque vendredi.



Véritable nostalgique des adresses de quartier, elle a choisi un lieu qui évoque autant les petites tables séfarades de Belleville ou de la rue Richer que les vieilles institutions du Levant que l'on trouve de Tel-Aviv à Beyrouth. Le mobilier en bois 100% chiné et dépareillé côtoie les murs en pierre de Jérusalem sur lesquels sont accrochés les affiches vintage de son enfance. On a réellement l'impression que le temps s'est arrêté ici et on s'attend à voir nos anciens jouer à la belote. Puis l'on voit Nina s'affairer en cuisine et la gourmandise nous appelle.







## HOMMAGE AUX TRADITIONS

---

NISSI valorise une carte courte mais véritablement généreuse. Nina a choisi les halloth de chez Mamiche car elles sont les plus moelleuses et réconfortantes qu'elle connaisse, proches de celles qu'elle confectionne elle-même en famille. Elle les garnit de quatre recettes au choix, qui ne manqueront pas de changer au fil des saisons et de l'extraordinaire patrimoine culinaire qui compose son hommage aux traditions et à la transmission.

Le Beef Stew est une recette légèrement s u c r é - s a l é . L e b œ u f a u x o i g n o n s e s t longuement conft durant 20 heures à basse température, et s'inspire du tajine de la maman de Nina avec une touche de miel, de la cannelle, du cumin et de la coriandre. Le tout se mélange délicatement et devient gracieusement caramélisé. Dans le pain hallah, Nina ajoute du tahini, de la salade de fenouil au citron, des pickles d'oignons rouges et du persil frais. \

Le Schnitzel est un grand classique de Tel-Aviv. Réalisée maison, cette escalope de poulet pané bien croustillante et juteuse se p a r e d ' u n e d é l i c i e u s e e t t r è s s o l a i r e makbubah (compotée de tomates fraîches très longuement mijotées avec de l'ail, du piment et du paprika). Dans le pain hallah, elle est aussi escortée d'aubergines frites, tahini, coleslaw maison, et lamelles de gros cornichons à la russe. Un vrai sandwich de grande fringale !







Le Fish Balls fait honneur aux origines marocaines et tunisiennes de Nina. Souhaitant rendre hommage aux cultures culinaires de sa mère et de son père, elle interprète le poisson à la marocaine (poisson-sauce tomate) au travers de boulettes façon tunisienne. La chair du poisson blanc (selon arrivages) est hachée puis mélangée

à de l'oignon rouge, piment, persil et huile d'olive. Les boulettes sont passées dans la farine puis frites. Elles sont ensuite revenues dans une sauce ultra nappante, longuement mijotée à la tomate, cumin, paprika et ail. Un dernier tour au four puis elles se glissent dans le pain hallah avec leur sauce, du tahini, de la salade de fenouil au citron, du persil et un peu de menthe. \

Le Sabich, qui puise ses origines en Irak, est devenu LE totem de la street food tel-avivienne. Traditionnellement servi dans un pain pita, Nina lui confère toute la générosité d'un pain hallah mais conserve sa recette la plus traditionnelle. Aubergine frite, œuf dur, salade israélienne (tomate-concombre-oignon rouge), tahini et sauce Amba (spécialité à la mangue fermenté) sont les fondamentaux de ce sandwich solaire et haut en saveurs. Chez NISSI on le relève avec un zhug maison, comme une harissa verte (piment vert, coriandre, persil, huile d'olive, clou de girofle, cumin).



Et si l'on n'a pas envie d'un énorme sandwich, toutes ces merveilleuses recettes traditionnelles se retrouvent à l'assiette. Mais gourmandise levantine oblige, elles sont posées sur un lit de houmous maison bien crémeux....







## ACCOMPAGNEMENTS ET DESSERTS

---

On pourrait penser qu'après ça il ne reste plus de place, mais il en reste toujours pour les délices... \

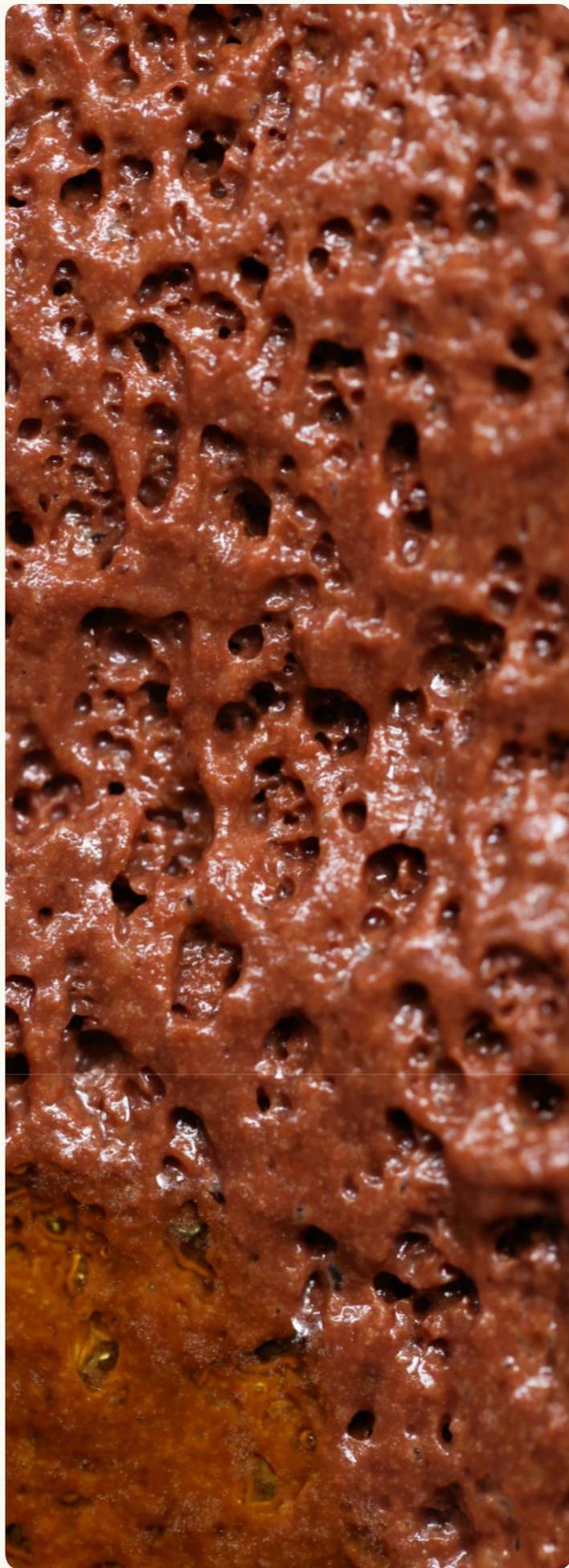
Sans crier gare, on se voit volontiers ajouter des Frites de patate douce, accompagnées d'une sauce aïoli twistée à l'Amba, ou un beau Houmous avec de la salade israélienne que l'on partage joyeusement. La « Sainte Trinité » nous fait découvrir l'art de la kemia levantine avec le fameux trio : tahini, makbubah, zhug. On les dip avec le fameux pain hallah, et on se met en appétit !



Les becs sucrés ne résistent pas aux Malabi, ce fan oriental à la fleur d'oranger, nappé d'un sirop de rose. \

Et la Mousse au chocolat maison, très aérienne, se pare évidemment d'huile d'olive et d'une pointe de fleur de sel.







Pour faire glisser toutes les réjouissances, rien de mieux qu'une Lemonana bien fraîche : une citronnade maison à la menthe, elle-même infusée dans un sirop de miel.



## INFORMATIONS PRATIQUES

# NISSI

4, rue Pierre Fontaine, 75009 Paris \

[nissiparis.com](http://nissiparis.com)

@nissi.paris

Ouvert du mardi au samedi

De 12h à 15h et de 19h à 22h

**woki toki**  
BY EUROS / AGENCY GROUP



SANDWICHES	SIDES	DESSERTS
Beef Stew 12€	Hallah + la Sainte Trinite 6,5€	Cookie du moment 4€
knitzel 13€	Houmous 4€	Malabi 4€
Fish Balls 11,5€	Frites de Patate Douce 4€	Mousse Choco 4€
Shabbich 10€		
option assiette 1,5€		
		Hallah x Mamiche