



**TIGER MILK**  
DOSSIER DE PRESSE



**TIGERMILK**



## LE SPOT DE LA RENTRÉE TIGERMILK PASSE À CINQ ADRESSES

**Un concept très clair :** passer un bon moment dans une atmosphère mexicaine autour de nourritures enjouées et toniques. Le projet d'Alexis Melikov, 31 ans, - accompagné de Nina et Bérénice, respectivement femme et soeur d'Alexis -, tient plus que jamais le cap. Après des débuts réussis avec l'ouverture du Tigermilk Aboukir, Valmy et au Chatelain à Bruxelles, la petite chaîne qui monte vient d'ouvrir coup sur coup Lille, Pigalle SOPI, bientôt Amsterdam (avril 2022) et deux autres adresses en cours de signature.

Tigermilk trouve ses racines en Amérique du Sud, berceau de cette célèbre marinade que l'on appelle « leche de tigre », à base de jus de citron vert, d'oignons rouges et d'épices.

## UN OBSERVATEUR GOURMAND, ALEXIS MELIKOV

Après un parcours studieux en école de commerce, fonds d'investissements et immobilier, Alexis Melikov s'est laissé aspirer par le lancement d'une chaîne de poke bowls aux États Unis. D'abord New-York où le succès fut tel que plus de cent adresses allaient ouvrir dans les deux ans. C'est à cette occasion qu'Alexis a pu découvrir et goûter les variations du Mexique, ces diGérentes cultures et des chocs avec la mythique ville d'Acapulco. À son retour en Europe, sa décision est prise : associer ses souvenirs avec sa franche envie d'entreprendre et enfin se rapprocher de l'expérience client. Très vite s'enchaînent les adresses avec le souci de respecter les équilibres, matcher les nourritures et l'attente des convives.



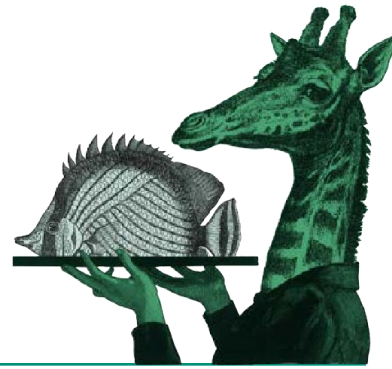
# TIGERMILK



## UNE APPROCHE ENTREPRENEURIALE INÉDITE

S'ils ont quitté l'univers confortable de la finance, **Alexis Melikov et ses deux associées** l'ont fait pour repenser leur métier avec une nouvelle approche et délivrer le sel de leurs expériences et de leurs voyages : *" Plutôt que de se concentrer sur un produit particulier comme le ceviche ou la sole meunière, nous avons voulu ouvrir totalement le champ de réflexion. Penser la sole depuis son lieu de pêche jusqu'à sa découpe et sa cuisson avec une ergonomie appropriée. Cette remise à plat suppose que le ceviche ou la sole meunière ne sont pas des fins en soi. Il s'agit avant tout de repenser le concept du restaurant avec à l'esprit, l'idée constante de passer un bon moment, au-dessus d'un bon plat et ce à prix honnêtes, abordables. L'idée c'est surtout d'avoir envie de revenir la semaine suivante avec ses amis "*.

Tigermilk reflète ainsi la démarche de trentenaires, amoureux des voyages et d'un art de vivre. Ils apportent le recul hédoniste d'anciens financiers pour remonter les rouages d'un restaurant en termes de plaisir, loin des canons de la bistronomie et de la gastronomie. Tigermilk ne prétend pas tout remettre en question mais de se poser la bonne question : à savoir passer un bon moment.



## UNE CARTE RAMASSÉE ET JOYEUSE

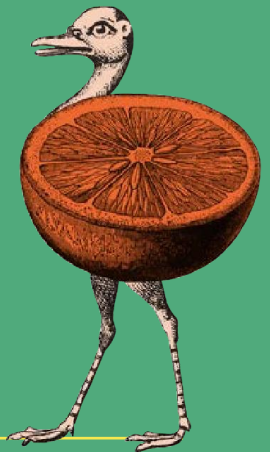
Alexis Melikov pense qu'un bon restaurant doit se concentrer sur ses essentiels. Ne pas démultiplier mais se focaliser sur ce que l'on fait bien. Et le faire encore mieux.

En un clin d'œil, on sait déjà ce que l'on va prendre. Si l'on hésite entre Tigermilk ceviche (églefin, leche de tigre au lait de coco, grenade et coriandre fraîche) et la belle grosse côte de boeuf, (avec chipotle mayo, chimichurri, patates douces et petits légumes bien rôtis), on se dit que ce sera pour la prochaine fois : une grande partie des clients de Tigermilk revient, parfois deux- trois fois par semaine !



Carte courte donc tapant aux endroits sensibles : guacamole avec petits oignons rouges et dés de tomate, tortillas chips avec un nappage addictif de triple cheese, un superbowl avec du saumon frais mariné avec de la mangue bien sucrée, edame, oignons frits et coriandre fraîche...

Tigermilk, ne s'embarrasse pas, il va droit au but. Faut-il pour autant donner le secret de la réussite et des files d'attente ? Le rapport qualité/prix ! Autre dimension chaleureuse : les plats aspirent au partage et se laissent détourner sans façon : tacos crispy au thon sauce soja-miel ou encore votre chocorazon, une tarte au choco pralinée sur une bonne dose de crème fouettée arrosée de caramel risque de ne laisser insensible vos amis. Hold-up garanti...



## UNE DÉCO SINCÈRE SANS CLICHÉS



Tigermilk joue l'inspiration mexicaine, façon hacienda posée à ses tous débuts par l'architecte d'intérieur Christie Ward (hôtels Soho House). Celle-ci est venue sur ce projet par amitié et coup de coeur pour le concept et les valeurs partagées. L'idée était d'être dépaysé dès l'extérieur avec une façade jaune et fleurie et ensuite de distiller un décor à la fois dépaysant et soigné. L'ensemble est enveloppant avec ses chaises cannées dans l'esprit colonial, les murs à la chaux rosée ; poutres roses, banquettes abondantes, tables en bois massif, tapis au sol, tomettes brique...



# UN PARTI PRIS ÉCO RESPONSABLE

**Faire voyager tout en limitant l'impact carbone, c'est un défi que relèvent les équipes de Tigermilk.**

Certes l'avocat ne vient pas de France, il suit tout simplement les saisons et est à son meilleur en franchissant régulièrement les frontières.

Tigermilk en limitant sa carte évite de brasser trop large et de jeter tristement. L'idée d'Alexis Melikov est de jouer sur la transversalité des produits. Ainsi le yuzu, cet agrume d'origine asiatique, peut aussi bien agrémenter un cocktail (*le fameux Tigermilk Spritz*), le guacamole, avant de donner un twist à un ceviche ou encore rejoindre une volaille pour donner cette acidité bienvenue. Les produits sont sourcés : pêches du littoral français avec poissons MSC issus de la pêche durable, porc de Picardie label rouge, légumes de saison, boeuf black Angus...



Le **zero waste** est devenu le langage des cuisines d'aujourd'hui. Il fait partie du nouveau plaisir de cuisiner.



[www.tigermilk.com](http://www.tigermilk.com)

# INFOS PRATIQUES

Les Tigermilk sont ouverts tous les jours.

## - Bruxelles -

46, rue du Bailli, 1050 Ixelles. Tel. (+32) 2 537 37 73

## - Lille -

4, place Louise de Bettignies – 59800 Lille. Tel. 03 20 43 22 82

## - Paris -

Canal - 37, quai de Valmy, 75010 Paris. Tel. (+33) 1 42 41 17 01.

Sentier - 77, rue d'Aboukir, 75002 Paris. Tel (+33) 1 40 15 97 73.

South Pigalle - 72, rue du faubourg-Montmartre, 75009 Paris.