



MIEL

Cuisine inspirée du monde,
et de la rue d'à côté.



48° 52' 26" nord, 2° 23' 07" est,
Bout du monde, Paris 20e

Inspirée des échoppes du quartier et de voyages au bout du monde, la petite dernière des tables bevilloises a ouvert ses portes rue Lemon. Babel, hôtel pensé par Joris Bruneel et Clarie Feral-Akram, ne pouvait voir le jour sans sa table. Repaire des hôtes, le restaurant séduit les voyageurs mais aussi les habitués, conquis par son décor chiné, nourri de souvenirs de périple, parfaitement imparfaits.

Venus de Belleville, de Blonville et de l'autre côté de la Méditerranée (Damas), les trois Chefs Clarie Feral-Akram, Sofiane Sadi Haddad, Haitham Karajay, le 1er chef en résidence issu du programme Refugee Food Festival font évoluer la carte chaque jour.

Piochant dans les influences culinaires de la route de la soie, ils serpentent entre les tendances levantines et parfument les assiettes d'épices du monde et de produits locaux. Le végétal y mène la danse, l'esprit convivial aussi : les plats se partagent d'ailleurs (tous !).

Passé par le Baratin et Les Triplettes, Sofiane Sadi Haddad apporte sa touche généreuse et plus «tradi' » autour de plats tantôt réconfortants, tantôt déroutants. Sans jamais dénoter avec la volonté de Clarie et Haitham de retranscrire à la fois le voyage et le circuit court dans des assiettes «babellisées ». À toute heure de la journée, Babel est à la fois cantine et refuge, une deuxième maison où s'attabler autour d'une ginger beer, d'un chocolat chaud au zaatar ou d'un cocktail aux accents d'ailleurs.

À table ou en terrasse se partagent des mezze : halloumi rôti de la Laiterie de Paris, aubergine entière confite, babka au pesto, ceviche aux épices levantines, cervelle de veau panée aux épices.

Le bar Babel se charge d'arroser le tout de bonnes bouteilles de vins naturels mais aussi de cocktails originaux, où épices, fruits, alcools et plantes sont passés au shaker.

Parfumés à leur tour, les desserts couronnent les tablées : la mousse au chocolat au zaatar et fleur de sel, les figes rôties à la tuile de sésame ou encore le Paris-Damas, dessert phare aux pistaches caramélisées.

Et chaque samedi, les Mamas du quartier s'emparent des cuisines pour concocter couscous, pastilla, tajine du démon, chakchouka berbère ou kabuli pulao Afghan...

Le dimanche, place au brunch, le rendez-vous réconfortant des smalas en tous genres. Un brunch qui se veut différent, avec une Babka salée au pesto, œuf parfait et émulsion de tahini ou un kesh keh, recette populaire syrienne, kurde, persane ou libanaise de blé au yaourt fermenté.

Babel, dans sa plus belle interprétation.





Clarie Feral-Akram

Née à Paris, franco-afghane, Clarie Feral-Akram a été élevée dans le « tout-maison » et a toujours vu ses parents s'affairer aux recettes françaises et afghanes dans la cuisine familiale.

Elle n'avait jamais rêvé d'en faire son métier, puis, inévitablement, la restauration l'attire. Clarie prend ses cliques et ses toques, et entre chez Ferrandi, il y a quinze ans. Elle étoffe ensuite son bagage multiculturel, qui deviendra sa signature. De l'Iran à l'Italie, traversant la route de la soie, les contrées syriennes, grecques ou turques, les cuissons chinoises et les couleurs de la cuisine indienne, Clarie s'inspire des casseroles d'ici et là pour ne laisser de côté aucune influence si ce n'est celle du « trop vu », de la tendance.

L'ingrédient de prédilection de la cuisine Babel, c'est l'humain. Valeur qui lui vient directement de son père, diplomate afghan qu'elle a vu (et admiré), toute jeune, lancer des restaurants pour faire vivre des quartiers entiers, au sens propre du terme.

En rencontrant Joris, autour d'un riz tahdig afghan, l'idée naît d'un projet commun au cœur d'un Paris bouillonnant de cultures, avec un « s ». En duo, ils insufflent chez Babel leur appétit de partage, de mixité et de pluralité de saveurs.



Babel
3 rue Lemon
Paris 20e
babel-belleville.com

Restaurant

Ouvert tous les jours (sauf lundi)
de 12h à 14h30 (15h le weekend)
et de 19h à 22h30 (23h le weekend)

Brunch le dimanche

Bar à cocktails tous les soirs (sauf lundi)