



**LA NOCERIA**  
TAPAS & COCKTAILS

## ✦ QUAND L'ESPAGNE DÉBARQUE EN PLEIN COEUR DE PARIS !

Niché dans le quartier historique du Sentier à Paris, au 58 rue d'Aboukir, ce nouveau restaurant aux accents espagnols se veut convivial et festif !

La Noceria issue du mot français "nocerie" pour l'esprit de la fête, du partage et des grandes tablées, souhaite valoriser l'univers des tapas, avec des produits 100% faits maison gourmands et méticuleusement sourcés par le Chef.



## ✦ CAP SUR LA PÉNINSULE IBÉRIQUE !

En foulant le seuil de la Noceria, c'est un aller-simple pour l'Espagne que l'on prend ! Partis de l'envie de faire redécouvrir les véritables tapas espagnols, les fondateurs du restaurant souhaitent valoriser et remettre au goût du jour ces petites assiettes si réconfortantes aux possibilités infinies avec un twist bien à eux.

Synonyme de partage et de générosité, le concept se décline de midi à minuit, en continu, à l'espagnole, avec un comptoir rempli de Pintxos pour un clin d'œil au Pays Basque, des tapas à partager, des plats typiques ou encore des desserts indécemment bons comme les churros con chocolate.

La soirée continue jusqu'à deux heures du matin pour profiter de l'ambiance festive et tamisée du restaurant en sirotant des cocktails singuliers, véritables pièces maîtresses de la carte.



Amoureux de l'Espagne et du Pays Basque, la Noceria est le lieu rêvé : des produits d'exception au prix juste, une décoration sur-mesure, une équipe chaleureuse et une ambiance musicale jusqu'à deux heures du matin.



**LA NOCERIA**  
TAPAS & COCKTAILS

# UN LIEU UNIQUE QUI MÊLE ART ET CONVIVIALITÉ

Aux manettes de ce nouveau concept, Clara et Said qui ont pour en-vie de créer un lieu de vie branché, festif et authentique.

Le choix du lieu fût un véritable coup de cœur pour les deux acolytes, qui accordent un point d'honneur à ce que le bar et la cuisine soient ouverts sur la salle pour laisser place aux odeurs appétissantes et vibrations hispaniques ! Un espace d'environ 80 couverts en intérieur et 20 couverts en terrasse.

Rien n'a été laissé au hasard. Clara, co-fondatrice du projet qui a d'abord exercé dans le milieu de l'art est particulièrement sensible à l'artisanat. Elle a donc souhaité laisser libre court au fait main, à la création et à l'imagination pour la réalisation du restaurant.



La décoration, portée par des artistes émergents et artisans, nous embarque immédiatement dans le sud. Dès que l'on passe le pas de la porte, deux colonnes magistrales en mosaïque faites main par [Blandine Helary](#) et le [Pavillon Leroux](#) nous accueillent.

Une immense fresque réalisée par [Ségolène Derudder](#) sur le mur du fond vient donner le ton du restaurant avec ses lignes fines à main levée et ses couleurs chaudes. La salle du sous-sol parfaite pour des privatisations a été entièrement pensée par [Margaux Derhy](#), artiste, peintre et sculptrice en vogue.

Une belle vaisselle aux couleurs chaudes dessinée et personnalisée par la céramiste [Marie de Martino](#) orne les tables. L'installation florale a été confiée à [Clémentine Lorieux](#) spécialiste des compositions vives et colorées mêlant fleurs fraîches et fleurs séchées pour un effet waouh !



## A LA COCINA Y AL BAR

## À LA CUISINE ET AU BAR



En cuisine, on retrouve le chef cuisinier originaire du sud-ouest Yohan Bernard.

Après avoir fait ses armes au Fouquet's et aux côtés de Christian Etchebest, il se passionne par la culture du partage et l'assortiment des saveurs.

Yohan Bernard retranscrit dans cette nouvelle carte l'envie de faire (re) découvrir le patrimoine culinaire qui a bercé son enfance et son amour pour la gastronomie espagnole.

Un menu entre terre et mer, aux accents méditerranéens à déguster sans modération et à toute heure, de midi à minuit !

L'ensemble des produits est soigneusement choisi par le chef, dont la charcuterie qui figure parmi les meilleures d'Ibérie et une huile d'olive extra vierge d'une production familiale, traditionnelle et durable de Cordoue.

Vient enrichir cette appétissante carte maison, une collaboration avec la Boulangerie du Sentier qui réalise tous les assortiments de pains du menu (farines label rouge, beurre AOP, taux de sel et gluten réduits).



Pintxos, tapas froids ou chauds, plats espagnols revisités à partager ou non ou encore churros...

CE QUE LA PÉNINSULE  
IBÉRIQUE A FAIT DE MEILLEUR !



RACIONES

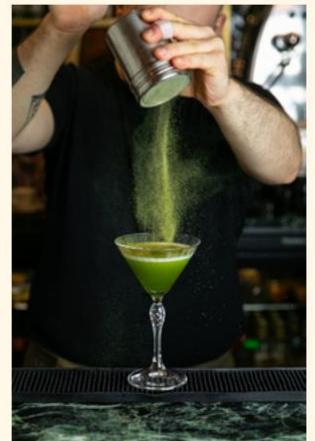


# UNE CARTE DE COCKTAILS SURPRENANTE

La carte des cocktails est quant à elle pensée par un jeune prodige de la mixologie, Hugo, passionné de Gins et de recettes originales.

Des créations avec ou sans alcool, pensées en équilibre avec la carte food pour des accords justes et cohérents. Des ingrédients surprenants et détonants viennent rythmer les recettes de la carte comme l'encre de seiche, l'hibiscus, des alcools infusés au CBD, la mousse de rhubarbe ou encore des poivres et épices du monde.

Une jolie sélection de vins français et espagnols, des bières, des spiritueux variés ainsi que des sirops et infusions d'alcool faits maison viennent s'ajouter à cette sélection.



## QUI SE CACHE DERRIÈRE ? LA NOCERIA

Le groupe Malenic est aux manettes de deux autres adresses parisiennes : L'Empire, et Le Presque Bout du Monde, ainsi que l'Iris, restaurant de bord de mer proche de Cadaques. Une belle bande de copains d'enfance entourés par des personnes précieuses et compétentes pour donner naissance à des restaurants et lieux de vie gourmands et innovants.

Le mot d'ordre du groupe pour chaque restaurant est la convivialité, et l'envie frénétique d'apporter du bonheur à leurs clients.

