



SHARMAJI

Authentic Indian home cooking





Le Chef Manoj Sharma ouvre Sharmaji

Véritable hommage à son pays natal et à la richesse gastronomique des différentes régions de l'Inde, le Chef Manoj Sharma inaugure le 4 septembre 2023 son nouveau hot spot parisien, le plus personnel : Sharmaji. S'inspirant des meilleures recettes familiales qu'il a emprunté au gré de ses voyages à travers l'Inde, Sharmaji est une invitation à découvrir cette cuisine chaleureuse, riche en épices et en saveurs.



HOME SWEET HOME

Bienvenue chez le Chef Manoj Sharma et son épouse, Sangmi Lee

Ce n'est pas un hasard si Sharmaji se traduit par Monsieur Sharma, car le Chef et sa complice, Sangmi Lee – lui en cuisine, elle en salle – proposent une expérience culinaire conviviale décontractée, avec à la carte des plats familiaux à partager ou à savourer seul pour les plus gourmands. Une invitation à venir manger chez le couple, qui a peaufiné le menu autant que le décor pour proposer, dans un cadre chaleureux aux nuances pourpres et ocres, une cuisine authentique. L'âme du lieu repose sur les effluves épicés qui se dégagent de la cuisine ouverte, mais aussi par ces petits objets de décoration chinés, disposés çà et là avec goût, pour que chacun puisse finalement se sentir comme à la maison.

Accompagnés par Marine Castanier, architecte à la tête du studio Carderon, ils ont imaginé ensemble une brasserie indienne contemporaine. De même que la cuisine familiale se transmet, se transforme, s'agrémente de génération en génération, et qu'une maison familiale est un juste équilibre d'objets qui ont une histoire et de meubles de différentes époques, Sharmaji mélange les codes pour créer une adresse accueillante et habitée.

FRIENDLY PLACE & COMFORT FOOD

Aux antipodes des clichés

L'Inde déborde d'une gastronomie encore trop peu connue en France. Elle a inspiré le Chef Manoj Sharma, qui, par cette nouvelle adresse, a souhaité présenter ce qui rend ce pays si unique : sa cuisine de famille, saine et parfumée.

A contre-courant des codes actuels pour tendre vers plus d'authenticité et renonçant à proposer une approche fusion, Sharmaji affiche sa singularité afin de partager avec les Parisiens l'héritage gastronomique qui a bercé l'enfance du Chef. Une cuisine vraie, qui ne s'embarrasse pas de chichis pour proposer des plats savoureux et réconfortants. Le seul twist occidental que s'autorise le Chef Manoj Sharma se retrouve dans le dressage, par une présentation chic et moderne qui saura éveiller l'appétit des convives dès le premier regard.





SHARMAJI

Loin d'être un énième restaurant indien à Paris, le Chef Manoj Sharma a fait le pari d'un lieu vivant dans lequel chacun puisse se sentir bien. Que l'on s'y rende au déjeuner ou pour un chill drink entre amis qui pourra se prolonger en dîner, Sharmaji propose une carte conviviale, pour siroter des cocktails dépaysants et partager ou non des plats aux saveurs inédites.





CASUAL FOOD

Le vrai goût de l'Inde

Parmi les plats signature du restaurant, on retrouve le Ghee Roast Lamb : un carré d'agneau parfumé d'un savant mélange de différentes spécialités issues des quatre coins du pays, de la région du Pendjab au nord de l'Inde au Karnataka au sud, en passant par la ville de Mumbai. Il se compose d'un agneau rôti, mariné dans un mix d'épices Masala savoureux, servi avec une sauce raita à base de yaourt, et de pommes de terre tendres, agrémentées de feuilles de fenugrec.

SHARMAJI

VEGGIE FRIENDLY

Des propositions végétariennes, hommage aux différentes cultures du pays

Entrée végétarienne, la Three lentille texture, est également un incontournable de la carte. Comme son nom l'indique, ce plat joue sur les textures des lentilles, fermes, fondantes et croquantes, pour une dégustation multisensorielle. Entre acidité et fraîcheur grâce à sa sauce tamarin, son condiment de légumes croquants et sa Masala Crisp, cette proposition est un hommage aux différentes régions indiennes, puisqu'elle associe des marqueurs propres au nord du pays, de la région d'Uttar Pradesh, dont les habitants sont connus localement pour être presque exclusivement végétariens. Près de la moitié des plats du menu sont d'ailleurs végétariens, à l'image des différentes populations présentes en Inde.

A TASTE OF CHILDHOOD

Des plats inspirés des recettes de sa maman

Les accompagnements ne sont pas en reste, notamment avec le Maa ki dal qui évoque beaucoup de souvenirs au Chef puisqu'il a emprunté la recette à sa maman. Preuve d'un véritable attachement pour ce plat, le Chef confie qu'il s'agit du tout premier plat qu'il a réalisé dans son enfance, dans le sillage de sa mère, et qu'il a peu à peu adapté afin de se l'approprier pleinement. En résulte un Dahl crémeux, ultra-parfumé, préparé avec des lentilles noires.



**FOR A FIRST OR LAST
DRINK...**

*Pour un afterwork à l'heure
indienne*

Et parce que les boissons tiennent une place de choix chez Sharmaji, une sélection de cocktails avec et sans alcool a été conçue, à l'instar du Gulabi qui revisite le traditionnel lassi avec une proposition à base de vodka, fraise, yaourt et cardamome Masala.

SHARMAJI





SHARMAJI EST UN VOYAGE
À TRAVERS LES SOUVENIRS
CULINAIRES DU CHEF,
POUR SAVOURER LE
VRAI GOÛT DE L'INDE...
DÉPAYSEMENT GARANTI,
SANS JETLAG.

Informations pratiques :
Déjeuner de 12h à 15h
Afterwork à partir de 17h
Dîner de 19h à 23h

