

SUELO

L'ESPAGNE À PARIS

OUVERTURE
EN JUILLET

Dossier de presse

SUELO

UNE EXPÉRIENCE SOLAIRE À LA CUISINE MÉDITERRANÉENNE, S'INSTALLE DANS LE TRIANGLE D'OR.

L'Espagne comme inspiration. La cuisine méditerranéenne comme boussole. Bienvenue chez Suelo, l'ambassade lifestyle de la péninsule ibérique à Paris. En poussant la porte, le cap est mis vers le sud de l'Espagne, cette terre de soleil qui flirte avec les rivages de la mer Méditerranée. Le dépaysement est instantané. Et pourtant, nous sommes bien à Paris.

Posé à l'angle des rues de la Trémoille et Boccador, entouré d'immenses baies vitrées qui aux beaux jours mêlent intérieur et extérieur en une grande terrasse - SUELO est un voyage en soi.

Chez SUELO, place aux réjouissances, aux grandes tablées entre amis ou en famille. Une fois la tribu rassemblée, les rires peuvent éclater, et la nuit tombée, les festivités sont lancées... Les moments ensoleillés et souvenirs endiablés, sur une bande son rythmée, sont gravés dans la postérité.



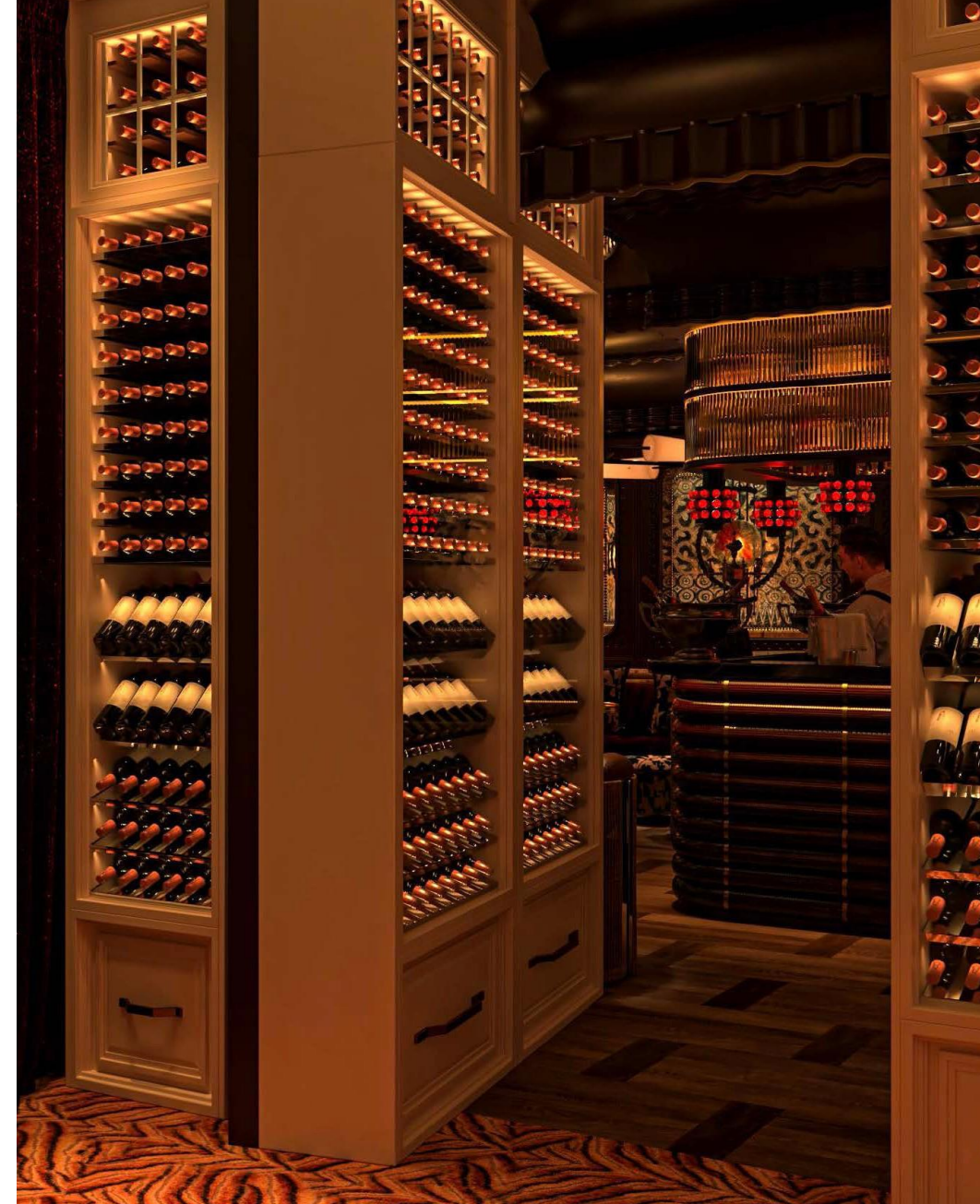
L'ESPRIT.

SUELO est un lieu plein de vie où il se passe toujours quelque chose : le bar central, où l'on peut boire un verre ou diner, rythme l'ambiance du restaurant et fait partie intégrante de l'animation de salle, tout comme la cuisine ouverte, entourée d'un comptoir ibérique et d'un étal dédié à la pêche du jour, où l'on pourra choisir directement son poisson. Derrière le comptoir, les curieux pourront deviner un four Jospier, qui permet une cuisson au charbon de bois, inspiré du savoir-faire catalan - de quoi mettre l'eau à la bouche avant de passer à table.



Dans l'assiette, place à l'authenticité et à la générosité d'une cuisine méditerranéenne revisitée, de twists audacieux, place aux produits iconiques et des recettes inspirées des classiques espagnols et d'autres régions méditerranéennes, offrent une cuisine joyeuse qui réchauffe le cœur, avec des plats à partager, comme la joie de vivre qui inspire le lieu, dans une belle fusion de saveurs et de souvenirs.

Ici, les produits espagnols sont mis à l'honneur, on découvre une large sélection de jambons ibériques, des crevettes Carabineros, du crabe royal, des fruits de mer et bien sûr l'emblématique gâteau basque. Des ingrédients luxueux ajouteront une touche raffinée aux classiques : attendez-vous à du caviar, du thon rouge et du bœuf Wagyu, venant du spécialiste madrilène Discarlux.



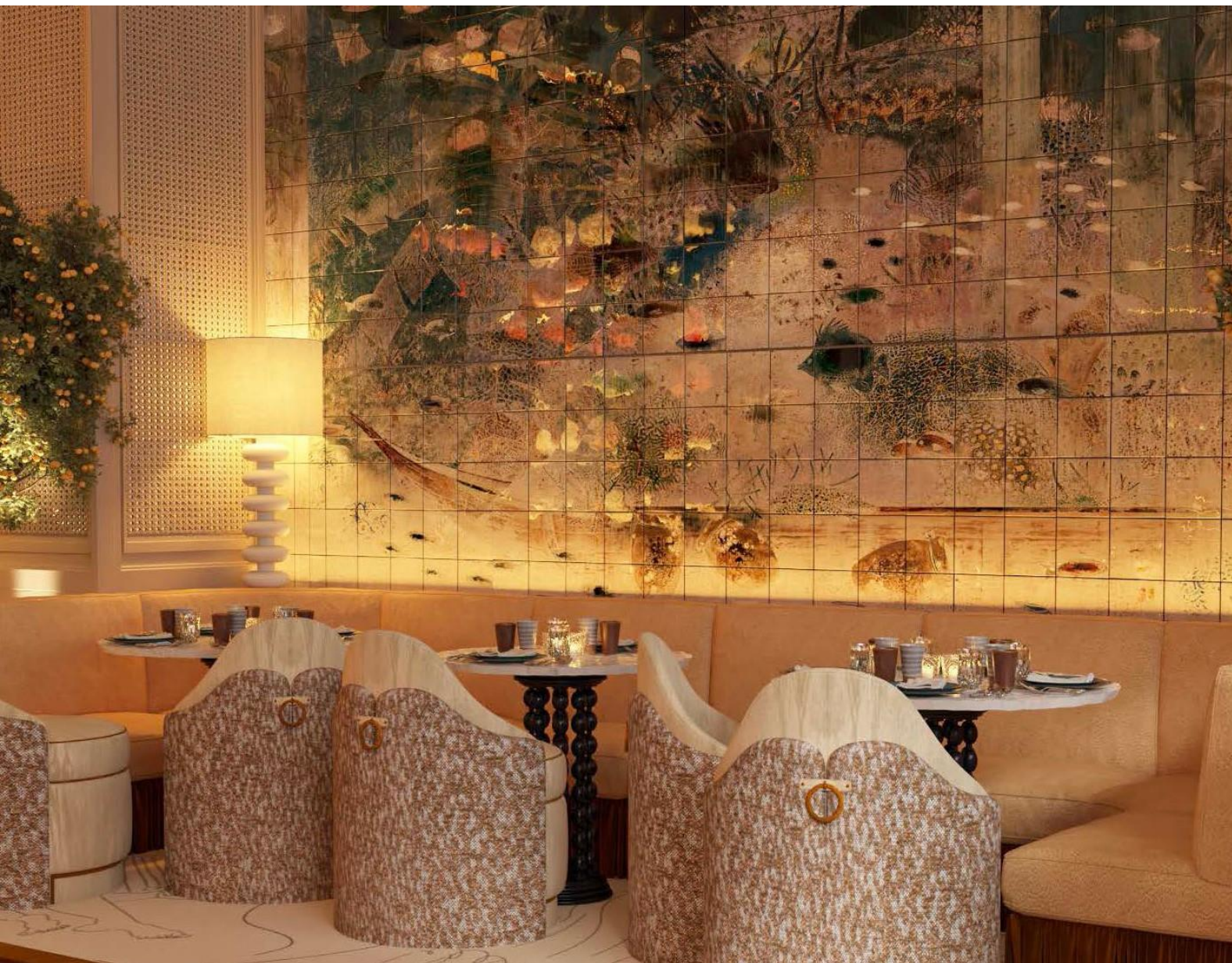
Pour sublimer ces ingrédients soigneusement sélectionnés, chaque plat sera présenté dans des pièces de la maison de porcelaine Ginori et faïencerie française Gien – ajoutant la touche artistique ultime à l'expérience culinaire de SueLo.

Accompagnée d'une belle sélection de vins hispaniques, français et italiens représentant une palette de saveurs méditerranéennes, l'expérience culinaire promet d'être exceptionnelle. Les connaisseurs de vin reconnaîtront des domaines espagnols prestigieux, tels que le Dominio Pingus renommé pour l'utilisation de très vieilles vignes de Tinto Fino ou l'iconique Vega Sicilia Unico, vieilli pendant dix ans. Ceux à la recherche d'options plus festives se délecteront dans une large collection de champagne et une sélection de cocktails estivales.

A découvrir aussi, niché sous le restaurant, un antre secret et extravagant, pour prolonger la soirée après le dîner, jusqu'au bout de la nuit. Ce lieu privilégié sera ouvert du mercredi au samedi et promet d'être le nouveau rendez-vous mondain de la capitale...

LE CADRE.

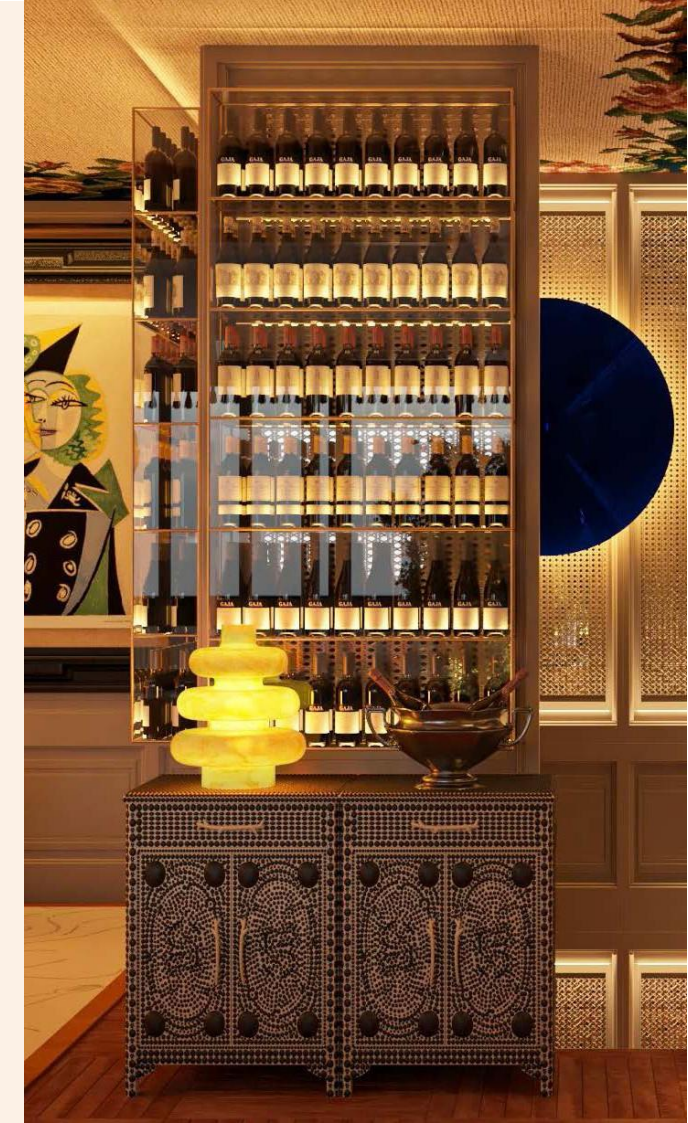
Avec sa palette de couleurs chaleureuses et ses matériaux contrastés, la décoration intérieure richement texturée, orchestrée par le célèbre designer d'intérieur Lázaro Rosa Violan, joue sur le thème de l'exotisme avec des références m l'architecture mauresque et des pièces d'art uniques. Descendant de parents catalans, Lázaro a signé les établissements les plus prestigieux d'Espagne, y compris le concept expérimental aux trois étoiles Michelin de Dabiz Munoz m Madrid, et apportera une perspective unique m l'intérieur de Suelo.



L'une des pièces sur mesure, une fresque murale XXL vert aqua peinte m la main par Chloé Costes (Atelier Costes), clin d'oeil au monde aquatique, ajoute de la perspective m la salle principale du restaurant. De l'autre côté de la salle, se dresse une création de Tollis Studio, une fresque en plâtre blanc faite sur mesure et inspirée du célèbre parc Güell de Barcelone, conçu par le maître de l'architecture espagnole, Antoni Gaudi.



Outre les créations architecturales en stuc et les azulejos peints m la main, des carreaux de faïence colorés, collectés dans des marchés exotiques, sont exposés jusqu'au plafond en feutre, lui-aussi peint m la main. Une autre pièce maîtresse est une peinture d'Andres Valencia, surnommé le nouveau Picasso, qui emprunte le style unique du maître. Sa particularité ? Il est l'un des artistes les plus prisés du moment... m seulement 12 ans !



LE CO-FONDATEUR.

SUELO a été co-fondé par Vincent Biessy, alias DJ Magnum, une figure clé des nuits jet-set qui a collaboré avec les artistes les plus importants de notre époque, dont Pharrell Williams, Rihanna et Beyoncé. Gourmand de cTur, il apportera sa touche festive m Suelo, et m son site sTur UNI situé m quelques pas, créant une expérience unique en son genre.





SUELO

SUELO

7, rue du Boccador
75008 Paris

Lundi-mercredi 12H-14H30 / 19H-23H

Jeudi-vendredi 12H-14H30 / 19H-23H30

Samedi-dimanche 12H-15H30 / 19H-23H30

Bar secret ouvert de mercredi m samedi de 19H m 2H

[Dossier de presse](#)
