



zoutra

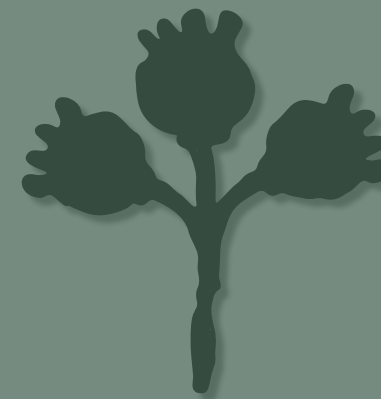
DOSSIER DE PRESSE
OCTOBRE 2025

zoutra

La petite sœur rebelle d'Adraba pose son 'Bar à Manger' dans le 18ème arrondissement de Paris

Une nouvelle adresse pour les curieux du goût, les amoureux du vrai, les lève-verres du Levant. Dès octobre, Paris s'apprête à accueillir Zoutra, un bar à manger brut et vibrant, au 6 rue Aristide Bruant, à deux pas du Sacré-Cœur et du Moulin Rouge dans le quartier branché de Pigalle.

Derrière ce nom à la sonorité douce – Zoutra, qui signifie "petite" en araméen – se cache une grande ambition : faire vibrer les papilles au rythme des terroirs du Levant.



Trois grenades en fleur, inspirées d'une ancienne pièce datant de 132-135 apr. J.-C., à l'époque de l'Empire romain.

Symbole de fertilité et d'abondance, ce fruit incarne tout ce que Zoutra apporte à sa table.

zoutra





Le Lieu : brut, vivant, sans filtres

Zoutra est un lieu à l'image de sa cuisine : plein de caractère, sans chichi, marqué d'un héritage culturel nomade oublié. Le béton côtoie le bois, le vert fumé embrasse la lumière. Une salle avec cuisine ouverte, un bar central où tout se voit, tout se vit. Ici, on brouille les frontières comme entre les anciens territoires levantins.

35 places seulement – une jauge intime pour une ambiance chaleureuse et vivante. Le design intérieur est signé Mélanie Deliry, décoratrice instinctive et poétique. Elle a sculpté l'espace comme on cisèle une matière brute : béton, métal, miroirs anciens et suspensions aériennes. Elle joue avec les matières comme le chef joue avec ses ingrédients. Les matières nobles et intemporelles sont magnifiées par la couleur et la lumière.



zoutra

Les Fondateurs : alliés par la passion du bonheur

Zoutra, c'est une nouvelle aventure à quatre voix, celle du Groupe ARBA Hospitality: Eden, Elior, David et Shlomit. Quatre personnalités, quatre talents, unis par la passion de la cuisine et de l'accueil. Une amitié forgée dans l'ancien restaurant Balagan à Paris. Trois ans plus tard, en faisant leurs premiers pas sous leur propre drapeau, ils ouvrent leur premier restaurant adraba – qui s'appelle aussi 'Le Festin Levantin' – leur signature au cœur de Montmartre.

Et maintenant – Zoutra ; à la tête de cette nouvelle adresse, Elior Benaroche, ancien chef de Balagan et Chef de cuisine d'Adraba, partage la scène avec David Weiss, qui orchestrera la salle et le comptoir avec passion et folie. Ensemble, ils signent un lieu audacieux et profondément convivial.



rue Aristide Bruant



rue Veron



zoutra



De l'autre côté
de la rue,
la suite du
voyage.

La carte : vivante, osée, qui parle à tous les appétits

Chez Zoutra, on ne parle pas de tapas, de pinchos ou de cicchetti. Ici, on parle brut, vrai, direct. On célèbre l'ingrédient, dans sa saison, dans sa matière, dans son authenticité. Zoutra invente son propre lexique culinaire : des créations à partager (ou pas), à sentir, à lécher du bout des doigts et à découvrir ensemble. Des assiettes surprenantes, spontanées, pensées pour se mêler aux verres et aux rires des convives.

La carte pensée par Elior Benaroche s'inspire de ses plaisirs coupables avec toujours une exigence de goût et une claque de sincérité. Il compose le menu comme on raconte une histoire : des souvenirs gourmands, des envies instinctives, des produits de saison, des gestes de rue relevés à la sauce Levant.

La carte possède quelques étincelles de sa grande sœur Adraba, comme les *Bagdad pickles* de fenouil, de chou, de concombre et de piment à l'amba qui claquent sous la dent. La fameuse *Crevette de Lucas*, enroulée de bacon, posée sur un lit de labneh, et coiffée de piment rôti. Un shoot de street food à manger sans modération, qui donne envie de partir loin.

Mais l'offre ne s'arrête pas là. Chaque saison amène son lot d'envies et de textures. Par exemple, le *Beygalé de Jérusalem* twisté de labneh, za'atar et harissa maison.

« Un shoot de
street food [...],
qui donne envie
de partir loin. »

zoutra



Pour les amateurs de fraîcheur, le *Sashimi taim gadol* marie le thon rouge mûr à une salade taillée surmontée d'une crème d'aubergine fondante et labneh – un équilibre parfait entre Méditerranée et Levant.

Les amoureux du végétal ne sont pas en reste avec *Eyal Lundi*, un chou-fleur rôti nappé de tahini, tomates râpées, amba, oignons Roscoff et piment vert ou le *Börek Pinukim* croustillant, garni de tahini, œuf dur, tomate fraîche, concombre Ashkénaze et un s'houg vert de Yémen qui réveille.

Côté viande, les *Arayes Lubnani* d'agneau sont juteux et brûlants, servis avec un yaourt à l'ail, citron confit, salsa piquante et sumac. Des assiettes franches, à manger avec les doigts, à partager sans façon.



« C'est bon,
c'est simple,
ça colle aux
bouts des
doigts ! »

Et pour finir ? Un dessert sans détour, sans superflu, juste ce qu'il faut de réconfort avec le *Bavaria Sonol*: un shot de crème, chocolat fondant, noix croquantes, un clin d'œil assumé au dessert d'enfance qu'on n'a jamais vraiment quitté.

Chez Zoutra, le goût règne en maître. Des assiettes franches, des cuissons brutes, et des accords pensés pour créer des souvenirs, éveiller des instants de vie, et inviter au voyage.

C'est bon, c'est simple, ça colle aux bouts des doigts !



zoutra

Du raisin au verre : une carte des vins inédite



zoutra



Zoutra, ce n'est pas qu'un repas : c'est aussi une danse de verres de vin qu'on croise rarement à Paris. Du Liban à l'Arménie, d'Israël au Maroc en passant par la Grèce, la sélection fait la part belle aux vignerons du Levant, ceux qui travaillent la vigne avec patience, humilité, et souvent dans des conditions extrêmes. On y trouve par exemple l'expressivité saline du *Attention Sparkling* (Roditis) de Grèce, la fraîcheur vibrante du Chardonnay de *Moshava 2021* en Israël, ou encore la profondeur d'un Obeideh macéré de chez *SEPT* au Liban, vinifié en skin-contact avec une maîtrise rare.

Ici on célèbre la diversité œnologique d'une région trop souvent oubliée, aux cépages anciens et aux terroirs volcaniques ou désertiques, tout en gardant un ancrage fort dans le meilleur du terroir français. Une sélection exigeante de vins nature et de cuvées en biodynamie, choisie par David Weiss. On peut ainsi trinquer avec un *Gaz'bonne 2022* (Sauvignon & Sémillon) de France tout en redécouvrant un Gewurztraminer d'Alsace signé *Loberger*.



Cette carte fait dialoguer les terroirs : ceux de la Bekaa (avec *Petit Baal* un rouge libanais) répondent à ceux du Néguev (*Yaacov Oryah - Eye of the Storm*), pendant que les pentes du Péloponnèse offrent de vrais trésors en amphore, comme la Malagousia et le Agrippiotis de *Tetramythos*.

Bonus ?

Tous les vins proposés à la carte sont disponibles à emporter. Pour prolonger l'expérience chez soi ou faire découvrir une pépite à ses proches, le bar à boire devient aussi cave de quartier. Et quelle cave !



zoutra

Infos pratiques

Ouverture officielle : 14 Octobre 2025

Adresse : 6 rue Aristide Bruant, 75018 Paris

Horaires : du mardi au samedi de 18h00 à minuit

Couverts : 35

Vente à emporter : vins à emporter disponibles

Instagram : @zoutra.paris