



LE GRAND VACARME

**Sarah Mainguy installe
son restaurant Vacarme
à l'hôtel Le Grand Quartier
pour la saison estivale**

Jusqu'au 31 octobre 2021

Sarah Mainguy, finaliste de Top Chef 2021, signe la carte éphémère de la terrasse de l'hôtel Le Grand Quartier, au cœur de Paris, dans le 10^{ème} arrondissement. Elle y dévoile la cuisine de son restaurant Vacarme, situé à Nantes, ainsi que les plats qui l'ont démarquée cette année lors de la compétition culinaire. Ses assiettes à partager nous font découvrir des créations végétales tout au long de la belle saison. Une douce parenthèse que l'on savoure dans la grande cour jardin de l'hôtel Le Grand Quartier.





Paris – Nantes – Paris

La jeune cheffe de 26 ans, formée à l'école Ferrandi Paris, et passée par les restaurants parisiens Holybelly, Season et Mary Céleste, a depuis créé son restaurant Vacarme qu'elle a su imposer dans le paysage gastronomique nantais. Avec sa cave à manger, Sarah Mainguy propose une cuisine populaire, inspirée du bistrot, des recettes de grand-mère et de la street food.

Elle revisite ces inspirations par le prisme d'une cuisine végétale et naturelle, autour d'un sourcing local. C'est cette cuisine créative, qui privilégie la cueillette, les plantes aromatiques, la fermentation et l'harmonie des produits que Sarah Mainguy souhaite nous faire découvrir à Paris, le temps d'une saison. Invitée par l'hôtel Le Grand Quartier, elle y signe une carte éphémère pour illuminer la grande cour jardin d'assiettes de partage réjouissantes et gourmandes.

Petites et grandes assiettes d'été

Exigeante sur la saisonnalité, Sarah n'a pas imaginé une carte mais deux cartes pour Le Grand Vacarme. La première nous régale dès la fin du mois de juin, et jusqu'à la fin du mois d'août. La seconde fera pétiller la rentrée et le début de l'automne, avec une nouvelle proposition de septembre à octobre.

Cette première carte nous fait découvrir des assiettes signature et de beaux plats de partage. Tous incarnent le talent et la sensibilité végétale de la cheffe. Parmi eux, un délicieux « *Ravioli végétal de chou, tartare de bulot fumé et oseille* », une délicate « *Fleur de courgette farcie, courgettes et beurre blanc aux graines de tournesol* », un addictif « *Biscuit-sandwich au tarama d'algues fumées* », une sublime « *Sole entière, beurre aux fleurs de sureau, amandes grillées* » ou encore un très convivial « *Schnitzel, sauce groseille au maquereau et graines de moutarde, mayo estragon* ».





La finaliste de Top Chef a également voulu nous faire déguster les desserts qui l'ont démarquée cette année dans la compétition :

« *Bonbons de tomates cerise, marmelade de tomate à la verveine et verveine fraîche* » et « *Gaufre sarrasin, os à moelle et pollen, glace à l'abricot, huile d'olive et caramel* ».

Comme pour son restaurant Vacarme à Nantes, Sarah Mainguy fait équipe avec son compagnon et associé Damien Crémois. Il signe la carte des vins du Grand Vacarme avec une sélection nature qui leur tient à cœur.

A propos du Grand Vacarme

Les restaurateurs Fabio Trapani (Le Fer à Cheval), Hugo Pinto (14 Paradis) et le duo Antony Faotto et David Janaud (Monkey Pigalle) se sont associés pour créer des expériences culinaires au sein de l'hôtel Le Grand Quartier. Ils ont fait appel à l'agence La Relève, menée par Julie Gerbet et Margaux Décatoire afin d'imaginer un restaurant éphémère pour les beaux jours. Saisie d'un coup de cœur pour la cour jardin de l'hôtel, La Relève y a immédiatement vu la cuisine végétale de Sarah Mainguy et le lieu idéal pour installer, le temps d'une saison, son restaurant Vacarme. Pour réaliser la carte pointue de la jeune cheffe, c'est le talentueux chef Hugo Pinto qui est aux manettes de la cuisine du Grand Vacarme.





A propos de l'hôtel le grand quartier

C'est à Saint-Martin dans le 10^e arrondissement, entre parisiens à vélo et salons de coiffure afro, que Le Grand Quartier a ouvert ses portes à Paris. À la fois lieu de vie et lieu d'échanges, Le Grand Quartier offre une nouvelle vision du « bien-vivre urbain », une véritable expérience. Organisé autour d'un large jardin central, c'est un véritable havre citadin regroupant un hôtel de 83 chambres dont 3 suites, un restaurant, un concept store, des studios (salles de réunion) et un rooftop. Imaginé par le duo de designers intérieurs, Joyce Urbanus et Dax Roll, fondateurs et directeurs artistiques de Nicemakers, Le Grand Quartier, est un endroit où l'on se sent bien et dans lequel habitants du quartier et voyageurs du monde entier se croisent en toute convivialité et simplicité.

LE GRAND VACARME

A l'hôtel Le Grand Quartier
15, rue de Nancy – 75010 Paris
Jusqu'au 31 octobre 2021

Du mardi au samedi : déjeuner et dîner
Petites assiettes : à partir de 9 €
Grandes assiettes : à partir de 24 €
Assiettes sucrées : 11 €

Réservations au 07 62 26 16 34 et sur [Zenchef](#)
Instagram : [@legrandvacarme](#)

Sophie Ribault

Amandine Thouin