



CHRISTOPHE HATON

M O F  
■ ■ ■



**HATON-nous**  
**LE COMPTOIR À QUICHES**  
**DU MOF CHRISTOPHE HATON,**  
**EN PLEIN CŒUR DE PARIS.**

**C'est dans l'incontournable 8ème arrondissement de Paris que Christophe Haton – MOF\* depuis 2011 – et sa femme Céline ont décidé d'installer HATON-nous. Un nouveau concept qui prône une gastronomie à la fois accessible et qualitative, et place au cœur de sa carte un incontournable de la cuisine française : la quiche.**



## UN PRODUIT RÉGRESSIF AU COL BLEU, BLANC, ROUGE

Il ne faut pas s'y méprendre, HATON-nous est à déguster sans hâte. Fort de son expérience, Christophe Haton, qui est devenu un des « Meilleurs Ouvriers de France » en cuisine gastronomique depuis 2011 et enseignant formateur chez Ferrandi-Paris depuis plus de 20 ans, a décidé de mettre en avant un produit simple, français, apprécié et connu de tous mais trop souvent dénaturé. « Tout le monde croit savoir faire une quiche, mais personne ne sait vraiment la faire ».

C'est là que rentrait en jeu tout le savoir-faire de Christophe puisqu'aucun concept ne s'y est déjà consacré pleinement. Après être passé dans plusieurs belles maisons, le chef décide d'offrir ses talents au service du quotidien et propose une version gastronomique de la quiche, travaillée selon les exigences MOF. Une carte gourmande et délicate, élaborée à partir de produits choisis chez les meilleurs fournisseurs, pour une qualité unique. Toutes les préparations et les garnitures sont intégralement faites maison et cuisinées selon des techniques et un savoir-faire parfaitement maîtrisés et reconnus.



## L'ENGAGEMENT AU CŒUR DE L'ASSIETTE

Christophe et Céline ont choisi de travailler en étroite collaboration avec une liste très réduite de producteurs de qualité et privilégient un sourcing français (beurre normand, farine des Moulins Bourgeois, les fruits et légumes de la Maison Charraire). Une démarche essentielle qui leur tenait à cœur, afin de limiter les transports et soutenir leur engagement en faveur de l'environnement.

## SUBLIMER LA QUICHE

Chez HATON-nous, la quiche est reine. Elle est déclinée en plusieurs versions, soit en format individuel, soit en format familial, et cuisinée avec des produits de saison et de qualité pour plaire au plus grand nombre. Le chef a à cœur de proposer des recettes aussi bien traditionnelles, qu'originales, que les clients n'ont pas l'habitude de trouver ailleurs (courgettes/chèvre/basilic, joue de bœuf braisée/champignons, petit salé/lentilles/carottes ou encore foie gras/cèpes/persil). Il veille tous les jours à imaginer des recettes variées, gourmandes et savoureuses. HATON-nous propose également, comme alternative à la quiche, des salades composées et de pâtes cuisinées pour répondre aux souhaits des clients.

Des offres végétariennes sont également disponibles quotidiennement (asperges/parmesan/champignons de Paris ou encore épinards/feta/tomates séchées).



## CÔTÉ SUCRÉ ...

Tous les desserts sont également faits maison avec des produits frais et suivant l'inspiration et la saison (muffins, clafoutis, riz au lait, financiers, ...)

Et pour les matinaux, un petit déjeuner a été ajouté à la carte (chocolat chaud maison, jus d'orange pressé minute, thé glacé maison, etc).

Sur place ou à emporter, le couple a opté pour des formules déjeuner afin de proposer ce produit haut de gamme au plus grand nombre, à un prix abordable.



## UNE ATMOSPHÈRE GOURMANDE ET ÉLITISTE

L'envie première était de proposer un lieu à la fois soigné et cosy pour se sentir « comme à la maison », d'ailleurs l'accueil y est tout aussi chaleureux !. Que ce soit à emporter ou sur les manges-debout, le couple a voulu transmettre des valeurs qui leurs sont chères, à travers un mix entre l'artisanat (avec le bois), le contemporain (pose des carreaux métro) et le haut de gamme (avec les codes bleu, blanc, rouge qui rappellent le travail minutieux du MOF).

Un mélange raffiné entre modernité et élégance à la française pour rappeler l'adéquation entre le lieu et la qualité du travail réalisé.



# INFORMATIONS PRATIQUES

## HATON-nous

### *Adresse*

33 rue de Liège – 75008 PARIS

### *Horaires*

Lundi – Vendredi: 8h-15h

### *Accessibilité*

Liège (13)

Europe (3)

St Lazare

### *Formules*

Formule 1 : quiche individuelle + salade vinaigrette + dessert + boisson = 14,50€

Formule 2 : quiche individuelle + salade vinaigrette / dessert ou boisson = 12,50€

Quiches individuelles = 7,50€

Quiches familiales (4- 6 personnes) : 24€

Salades composées et pâtes cuisinées, dès 7,50€,  
et en formule dès 10,50€.

### *Crédit Photos:*