

JUGAAD



* Indian Soul, Local Products

UN NÉO-INDIAN BISTROT TOUT *FEU* TOUT *FLAMME*

Oubliez le folklore, gardez le tandoor...

Aux antipodes des clichés, Jugaad réveille le concept de restaurant indien avec la complicité du chef Manoj Sharma, figure de la gastronomie londonienne et parisienne.

Voyage & délices, bistrot chic & bar électrique, le mix parfait dont on rêve depuis des mois... Face à l'Opéra-Comique, entre Sentier et Grands-Boulevards, JUGAAD fait vibrer l'esprit de l'Inde dans une version contemporaine ultra-raffinée, midi et soir... et encore plus tard. Une expérience inédite à Paris, à vivre tous sens en éveil.



JUGAAD

COMPLÈTEMENT *JUGAAD*...

Derrière ce nouveau HOT SPOT stylé, on retrouve le duo Alexandre Guillet et Nicolas Esclapez, la team d'UMA NOTA PARIS, en partenariat avec le chef Manoj Sharma. Jugaad emmène les Parisiens en Inde, la vraie, celle d'aujourd'hui. En rupture assumée avec le passé, Jugaad ose le choc des contrastes tout en s'appuyant sur les trois éléments-clés de la culture indienne.

La couleur, celle des épices, des plats et du décor. La chaleur de l'atmosphère festive d'un lieu rempli de bonnes vibes, où l'esprit de service, positif et souriant a toujours le dernier mot. Les saveurs du métissage, source de richesse et de plaisir depuis la nuit des temps et pour toujours.





Pourquoi Jugaad ?

Le sens de ce mot hindi varie selon le contexte et les usages, mais il résume bien l'esprit du lieu : détournement, solution astucieuse et audacieuse, débrouillardise, innovation avec un minimum de moyens pour un maximum de qualité. Tout à fait dans l'idée de se faire plaisir facilement, de plonger dans le vrai mood indien sans quitter Paris !





LE RESTAURANT S'INSTALLE DANS LA CUISINE

On ne voit qu'eux... Deux fours tandoors aux reflets d'or trônent au beau milieu de la salle, aménagée autour de la cuisine. Plus qu'un mode de cuisson, le symbole absolu de la cuisine indienne, inventé en Perse au VI^{ème} siècle. Pour escorter ce duo spectaculaire, une robata, le barbecue au charbon de bois d'origine japonaise, très populaire en Inde avec ses flammes impressionnantes. *Show devant !* Juste à côté, la brigade s'affaire autour du piano Athanor XXL, réalisé sur mesure dans l'Isère par une entreprise française, héritière de 80 ans de savoir-faire. Tout en inox, la bête occupe tout le mur du fond de la salle : 7,5 mètres de long, 1,8 tonne, respect ! Autant dire que les tables hautes en première ligne seront très convoitées pour vivre une expérience show cooking en direct live...





LA «*FINE INDIAN FOOD*» DE MANOJ SHARMA

JUGAAD est le premier restaurant du chef Manoj Sharma, originaire des vieux quartiers de New Delhi.

« J'avais envie de faire découvrir l'esprit de l'Inde et toutes les facettes de sa gastronomie, très différente selon les régions. Jugaad s'inspire à la fois des spécialités familiales authentiques, de la street-food et de la cuisine des restaurants. 90 % de mes recettes sont inconnues en France ! »

Libre d'exprimer sa vision de la cuisine indienne moderne, Manoj Sharma revisite l'histoire culinaire de son pays, en lui apportant la sensibilité et la valeur ajoutée d'un chef sous influences, nourri de culture britannique et de savoir-faire gastronomique français.

MANOJ SHARMA

Manoj a fait ses débuts à Delhi pour le groupe de luxe *Oberoi*, puis a travaillé dans les plus grands restaurants indiens de Londres, notamment les tables étoilées par le guide Michelin, *Amaya et le Rasoi*. En 2014, il arrive en France pour piloter l'ouverture du *MG Road* puis *Desi Road* avant de rejoindre le chef Akrame Benallal pour superviser la carte du *Shirvan Café Métisse*, sur le thème de la Route de la Soie. L'occasion pour lui de découvrir l'Azerbaïdjan, l'Iran, la Turquie, la Perse... Il ouvre ensuite *Séoul Mamma* avec sa femme Sangmi Lee, d'origine coréenne, et participe à la création du pub indo-british *Sir Winston* à Paris en 2020.





RO

L'AUTHENTICITÉ INDIENNE *RÉINVENTÉE*

Manoj Sharma signe des assiettes élégantes, dressées avec délicatesse, où les légumes et les herbes fraîches ont la part belle, tradition végétarienne oblige. Les assaisonnements sont toujours justes, le jeu des couleurs irrésistible et la simplicité apparente cache des heures de travail et de préparation, avec beaucoup de marinades. Au menu, des spécialités traditionnelles revisitées par le chef qui leur apporte un twist contemporain très personnel.

Chez JUGAAD, oubliée la trinité entrée-plat-dessert, la carte déstructurée invite à une cuisine de partage informelle où chacun goûte, picore et se régale en se laissant guider par ses envies, façon tapas indiennes.

Parmi les plats signature, le Mâcher Paturi, une recette emblématique de la baie du Bengale, où le poisson blanc mariné à la moutarde de coco est cuit enroulé dans une feuille de bananier pour un moelleux à tomber. Mais aussi le Pork Chop Vindaloo, héritage de la colonisation portugaise au XV^{ème} siècle dans la région de Goa. Les Indiens ont gardé la méthode de conservation portugaise au vinaigre et à l'ail, appelée « Vin-Ail », et l'ont fait évoluer en ajoutant poivre, badiane et cannelle.

Renommée « vindaloo », elle est au centre de cette recette de côte de porc marinée aux épices de Goa avec pickles de légumes sautés.

A tester aussi, le Malai Makhani Broccoli, un demi-brocoli mariné à la sauce tomate caramélisée, sans oublier les fameux naans, qui ont droit à une carte à part. Cuit dans les tandoors dorés, le pain indien se décline en version nature, sans gluten ou fourrée, les Kulchas.



INDIAN SOUL,



LOCAL PRODUCTS

Si l'inspiration est authentiquement indienne, le sourcing des ingrédients est 100 % local, avec des produits choisis auprès des meilleurs artisans du goût en France.

« Je trouve toutes les épices et herbes de la cuisine indienne à Paris, explique Manoj Sharma. C'est ce qui fait la richesse et la complexité des plats. Ma cuisine est une cuisine d'épices, mais pas une cuisine épicée, à de rares exceptions, comme le Bollywood Burner, à réserver aux amateurs avertis. »

Même parti-pris pour la bière maison, une IPA complètement indienne dans l'esprit, brassée spécialement pour Jugaad par une micro-brasserie artisanale près de Tours.

CHILL OU ÉLECTRIQUE, TOUTES LES ATMOSPHÈRES SONT DANS L'AIR

Jugaad se vit selon ses envies, déjeuner tranquille à midi en terrasse, dîner cool à l'étage, soirée survoltée face à la cuisine... Chacun son expérience entre les banquettes cosy, les tables hautes ou le bar. Pour la musique, la Maison Sérieuse assure l'ambiance, qui s'échauffe à mesure que la soirée avance. En fin de repas, la carte des gin tonic servis sur un plateau avec un large choix de toppings alléchants met tout le monde d'accord. Souvenir de l'Inde coloniale, le gin tonic a été inventé par les Anglais pour se protéger des maladies tropicales transmises par les moustiques, grâce à la quinine, terriblement amère. Et tellement plus facile à boire mélangée avec du gin...





DÉCOR CONTEMPORAIN EN MODE *HYBRID MODERNISM*

Inventer l'avenir en respectant l'histoire... C'est vrai pour la cuisine, mais aussi pour le décor ! Installé dans un ancien bistrot parisien, Jugaad a conservé quelques éléments d'origine, comme le bar classé, les miroirs vintage et les moulures du plafond... Mais Marine Castanier, architecte décoratrice formée à l'Ecole Boulle, a métamorphosé les lieux à grands coups de couleurs pop, rose, orange, bleu, vert, en s'inspirant du mouvement hybrid modernism. Typique des cinémas et des églises du sud de l'Inde dans les années 70, c'est un mélange inattendu d'influences européennes et d'éléments d'architecture locaux. Un parti-pris parfaitement en ligne avec le concept de Jugaad, qui associe allègrement patrimoine et avant-garde. Des banquettes aux tables, la majorité du mobilier a été conçue sur mesure et réalisée par le Studio Kann, maison d'édition de meubles libanaise. Eclectique et décalé, le décor de Jugaad joue l'audace graphique, le choc des couleurs, le métissage des effets de matières, entre cuir, zelliges et parquet noir. Un cocktail explosif bien maîtrisé qui rend l'expérience encore plus joyeuse.





JUGAAD

16 rue Favart – 75002 Paris

Lundi-dimanche 18h-23h