

LA SOCIABLE

RESTAU-BAR

Un manifeste pour une convivialité accessible

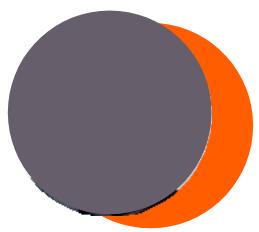
Dès le mois de juin 2024, dans le 19^e arrondissement, le restaurant La Sociable fera rimer petits prix avec bien manger et verres de l'amitié. Installé sur 330 m² rue de Meaux, ce nouveau lieu de vie grandeure nature va renouer avec les valeurs véhiculées par la cuisine : le partage, les bons produits, les rencontres... avec des premières assiettes et boissons à partir de 5 €, pour être accessibles à tous.

L'aventure la Sociable prend racine entre les murs de l'école Ferrandi en 2020. **Antoine Héry** et **Nathan Cohen**, insatiables curieux, y entreprennent un CAP Cuisine en vue d'une reconversion professionnelle. Tous deux ont connu dans leur enfance la joie des repas de famille, les plats qui se partagent et qui rapprochent, les recettes qui traversent le temps et soudent les générations. Avec la volonté d'offrir ces instants de vie à tous sans exception, ils décident d'ouvrir chez eux dans le 19^e arrondissement un lieu populaire, où règnent le bien manger et la convivialité : La Sociable. Dans cet espace ouvert jusque tard le soir, ils offrent au plus grand nombre d'accéder à des assiettes savoureuses et inspirées et à des boissons artisanales et locales. Une façon de retourner au rôle originel du restaurateur : nourrir, dans tous les sens du terme.





Afin que chacun puisse goûter aux plaisirs de bien manger, la Sociable proposera à partir de 5 € des assiettes cuisinées, créatives et de saison, aux multiples inspirations. En haut de la carte imaginée par le chef **Lorenzo Sciabica**, caponata et légumes de saison en tempura, mayonnaise au piment fumé précédent des abricots rôtis, courgettes marinées, amandes torréfiées, mesclun, mimblette et une aubergine au poivre vert sauce béarnaise. Ces plats végétariens, clins d'œil à la chaleur méditerranéenne, n'empêchent pas les propositions canailles, comme la sélection de charcuteries artisanales du Perche, ou la poitrine de cochon snackée, mousseline de pomme de terre, condiment pissaladière. Des références non dissimulées à l'esprit convivial des bistrots de quartier. La même générosité prend place avec le sucré, avec un brownie, crème crue, citron vert ou les fraises, surmontées d'une ganache chocolat blanc, crumble amandes, et granité oseille. Pour l'apéritif ou accompagner le repas, la Sociable ajoute une offre de boissons cohérentes avec sa cuisine locale : les bières artisanales franciliennes Bap Bap et Barge, du vin nature à la tireuse (originalité proposée par l'agence parisienne Soif) doublée d'une carte de vins nature signée Paris des sens et des kombuchas en bouteille ou en pression. Dès 5 €, chacun pourra trinquer au plaisir simple d'être ensemble.



La Sociable est un projet global, qui place le respect de l'environnement, des femmes et des hommes au cœur de sa démarche. En cuisine, l'ensemble des produits sont issus d'un sourcing rigoureux. **OUI architecture** signe le décor de la salle dont le mobilier - tables, chaises ou encore suspensions bleues et oranges - est constitué d'éclats de plastique recyclé, dans une démarche écologique. Vaste et lumineuse, elle peut accueillir jusqu'à 140 personnes derrière sa large baie vitrée. Aux beaux jours, une terrasse pourrait accueillir une large capacité. L'équipe sera constituée de personnes venues de secteurs professionnels et de pays différents, pour créer une insertion professionnelle vertueuse. Soutenu par Paris Initiative Entreprise et par la banque éthique NEF, La Sociable souhaite devenir un lieu de vie en phase avec son époque et participer au dynamisme de ce quartier de Paris cher à ses fondateurs.



La Sociable - Ouverture juin 2024

23 rue de Meaux, 75019 Paris

Ouvert du mardi au samedi de 18h à 2h

Assiettes entre 5 et 13 €