



BELGIAN FRITKOT *High heat. High standards.*

À la veille de la Fête nationale belge, 140° fait vivre l'esprit du fritkot au cœur de Paris.

Le chef Mallory Gabsi célèbre, avec sa friterie 140°, l'ouverture parisienne d'une adresse pensée comme un hommage vivant à la culture de son pays natal.



Demain, mardi 21 juillet, la Belgique célèbre sa Fête nationale.

À Paris, cet esprit belge s'exprime toute l'année au **6 rue des Petits Carreaux**, dans le quartier de Montorgueil : c'est là que le chef Mallory Gabsi a ouvert, le 27 juin dernier, **140°, un fritkot contemporain qui réinterprète la tradition de la friterie belge.**

Le concept est né d'un souvenir marquant de Top Chef : lors d'une épreuve de l'émission, le chef Christophe Hardiquet rappelle à Mallory Gabsi une règle d'or de la frite belge, l'huile doit être à 140°, pas un degré de moins. Une précision qui ne le quittera plus. Avec Adrien Cachot, il imagine un concept de street-food inspiré des fritkots belges, d'abord testé sur une péniche éphémère, puis ouvert à Bruxelles en 2021.

Cinq ans plus tard, 140° traverse la frontière et s'installe dans la capitale française.



Ici, la frite est une affaire sérieuse : **pommes de terre Agria sélectionnées dans les Hauts-de-France, double cuisson, température millimétrée, pour un résultat doré dehors et fondant dedans.**

La carte propose aussi des croquettes aux crevettes grises, des burgers double bœuf double cheddar, la fricadelle, ou encore la mitraille. L'ensemble est accompagné d'une collection de sauces maison, dont une Andalouse signature relevée de miel belge et de harissa, clin d'œil aux origines tunisiennes du chef.

Le décor, conçu par les architectes **Emma Collet et Thomas Diettert**, réinterprète les codes visuels du fritkot traditionnel, faïences brillantes, formica, petits carreaux colorés, store jaune, dans une lecture contemporaine et

chaleureuse.

Le branding a été imaginé par **Laura Benocci**.



Mallory Gabsi : entre Bruxelles et Paris

Chef belge de la nouvelle génération, Mallory Gabsi se fait connaître du grand public en atteignant la demi-finale de Top Chef saison 11. Mais bien avant les plateaux télé, sa passion pour la cuisine s'est construite dès l'enfance.

Né en 1996 à Ixelles, près de Bruxelles, Mallory, surnommé Malou par ses proches, grandit dans une famille où la cuisine tient une place centrale. Entre les plats généreux de sa grand-mère et les immenses couscous préparés par son grand-père d'origine tunisienne, le goût du partage et des bonnes tables s'impose très tôt.

Formé dans plusieurs grandes maisons, il fait notamment ses armes au Sea Grill aux côtés du chef Yves Mattagne, avant de passer par les cuisines du triplement étoilé Hertog Jan.

En 2021, il lance 140°, un fritkot contemporain inspiré de la culture de la street food belge, au cœur de Bruxelles. L'année suivante, il inaugure son

premier restaurant gastronomique, Restaurant Mallory Gabsi, rapidement distingué d'une étoile Michelin, seulement un an après son ouverture

Aujourd'hui, l'aventure se poursuit avec l'arrivée de 140° à Paris, dans le quartier emblématique de Montorgueil. Vivant à toute heure, animé par son effervescence et son esprit de partage, ce véritable point de rencontre parisien fait écho à l'ADN chaleureux et convivial de l'adresse.

140°

6 rue des Petits Carreaux, 75002 Paris

Lundi - mercredi : 12h - 22h

Jeudi - samedi : 12h - 23h

Dimanche : 12h - 21h