

MA!

Bouillon Chic Italien

DOSSIER DE PRESSE



Ma! *Un bouillon* à la sauce italienne

Dans ce bouillon chic à l'italienne,
unique en son genre, les pasta al dente,
la polenta et les polpettes détrônent,
avec goût et convivialité, la traditionnelle
blanquette de veau.

Un bouillon mais à l'accent italien
Une cuisine authentique mais de haute-voltige
Un lieu simple mais irrésistiblement chic
Un bouillon chic ? Oui, mais Ma !

A hand is shown from the side, holding a small green herb leaf (likely parsley) over a white plate. The plate contains a dish of food, possibly pasta or dumplings, covered in a thick red sauce and garnished with more green herbs. The background is dark and out of focus, suggesting a kitchen or restaurant setting. The overall lighting is warm and focused on the food and the hand.

Toute l'âme de l'Italie au coin de la rue

Ma ! Bouillon Chic Italien n'est pas un restaurant italien comme les autres.

C'est l'histoire d'une rencontre inédite, singulière, entre l'Italie des trattorias populaires et la France des grandes cantines d'antan. Le meilleur des deux mondes dans un seul et même restaurant ? Et comment ! Un peu comme chez la nonna... si elle avait grandi entre Rome et Montmartre. Et, ça ne s'invente pas : le restaurant est situé à l'angle de la rue des Italiens et du boulevard des Italiens. Une évidence, somme toute.

Un lieu fédérateur, chaleureux, pour tous et pour toutes les bourses, qui revendique haut et fort son inspiration et son accent italiens, où les œufs mayo laissent place aux œufs croustillants au coeur coulant; où la blanquette se transforme en une escalope de veau milanaise XXL à la truffe et sa polenta extra crémeuse et où l'île flottante se réinvente en un dessert plein de Misterioso: un chou à la crème citron et sa délicieuse meringue à l'italienne. Une première ? Oui, et surtout la promesse inédite d'une **expérience chic et raffinée à prix "bouillon"**.

Le tout premier bouillon chic italien

Imaginé comme un bouillon moderne et vivant,
Ma ! Bouillon Chic Italien réinterprète
les codes tout en laissant briller sa
philosophie, vibrer l'Italie et les grands
classiques de la cucina povera. L'objectif
est simple comme une marmite de spaghettis :

Faire ressentir les couleurs, l'énergie, la
fantaisie, le chant et le joyeux désordre
organisé des trattorias animées transalpines,
de Naples à Milan. Un restaurant unique en
son genre qui a bien l'intention de venir
renverser la table, d'envoyer balader les
règles établies et de bousculer le paysage
gastronomique parisien.

BREF, ON NE PARLERA PLUS
JAMAIS D'UN BOUILLON COMME AVANT !

Le nom, Ma !, n'a d'ailleurs pas été choisi
au hasard. Référence subtile au geste de la
main inimitable et aux doigts pincés de
nos amis transalpins, il évoque à la fois
la surprise, l'évidence, l'enthousiasme et
l'émerveillement face à un moment qui dépasse
nos attentes. L'essence même de Ma ! Bouillon
Chic Italien, qui puise toute sa magie et son
raffinement dans la rigueur et la simplicité.

Un vol pour l'Italie... sans quitter Paris

Une fois la porte d'entrée franchie, nous
voilà embarqués dans une expérience unique
et enveloppante : une vitrine généreuse dédiée
à la charcuterie, un bar à mozzarella qui
bouillonne, dans un décor vibrant et coloré.

Au centre de la salle de restaurant, la
pâtisserie n'est pas en reste, mise en scène
autour d'un laboratoire ouvert, visible de
tous... et véritable signature du lieu.

Tout au long de la journée, Ma ! Bouillon
Chic Italien continue de vibrer et de rayonner,
grâce à une programmation musicale soignée,
ponctuée de DJ sets en soirée, ainsi qu'une
offre de brunch et de goûter qui fait vivre
l'adresse du matin jusqu'au soir.

Bienvenue dans un lieu unique, multiple,
vibrant et gourmand, où chaque moment trouve
sa place et chacun ses habitudes.



Un bonillon qui parle avec les mains



À table, on vient s'amuser avec les traditions populaires de la cuisine italienne, et on accepte aussi de se laisser bousculer par quelques fulgurances et fantaisies méconnues de la cucina povera, à l'image de La Belluci, de délicieuses Paccheri aux champignons et à la truffe noire.

Ici, l'Italie y est célébrée sous toutes ses coutures, des Pouilles à la Sicile, de Naples aux richesses du Nord du pays, avec simplicité, générosité, mais toujours avec rigueur et exigence.



Pasta... mais pas que

À la carte ? Difficile de faire son choix face à des plats déjà cultes qui donnent envie de venir... et de revenir !

Un artichaut frit pour s'échauffer, puis une jolie symphonie de pasta dans lesquelles on vient plonger la fourchette : des paccheri alla Genovese, des spaghetti aux gambas et moules, bisque de homard, flambés au whisky, ou encore des paccheri champignons et truffe. Aussi, une immanquable escalope de veau milanaise, tartufata, polenta crémeuse et roquette...

Et un classique du bouillon, forcément interprété (et réenchanté) à la sauce Ma : une délicieuse saucisse au couteau et sa polenta crémeuse, sauce pomodoro. Dai !



L'aperitivo le moins cher de Paris

Aux côtés d'une carte des liquides soignée qui vous embarque aux quatre coins de l'Italie, Ma ! Bouillon Chic Italien s'est creusé la tête pour offrir le plus chic et abordable des aperitivos de la capitale.

Vraiment ? Oui, vraiment.

Des planches italiennes, surmontées de fromages et de charcuteries italiennes locales, une carte de cocktails "signature" chics et abordables, comme l'on n'en a jamais vu ailleurs.

À ne pas manquer : le Mattera Martini à l'huile d'olive et au limoncello, et des Spritz, imaginés comme de véritables signatures travaillées avec soin et générosité, trônent comme les moins chers de Paris...

Et peut-être même les meilleurs.

mamma mia !



Dolci e gelati

Et après tout ça ?

On garde un peu de place pour une note sucrée dont on se souviendra, à toute heure de la journée.

Une carte des desserts dense et originale, du chou décliné à toutes les sauces (au citron meringué, au praliné...), une rafraîchissante sélection de gelati fait-maison.



Le brunch

Chaque dimanche, le rendez-vous du brunch transforme le lieu en véritable fête familiale : bellinis pétillants, tiramisu, Martini généreux, panettone façon pain perdu... Une célébration gourmande qui prolonge l'esprit convivial et joyeux de Ma ! Bouilon Chic Italien.

À l'origine



Claude Louzon

À l'origine de cette aventure, Claude Louzon, "serial entrepreneur" auto-didacte et figure de la restauration à Paris, et même au-delà. Avec plus de 40 ans d'expérience, il continue de casser les codes de la restauration avec une vision et une philosophie uniques et visionnaires (Miss Kō, Hanoi Cà Phê ou encore Sloopy Jo).

DNA Paradis Group

DNA Paradis Group se distingue par des concepts au caractère fort et développe des marques à l'identité marquée. Grâce à une maîtrise totale de la restauration à thème, le groupe oeuvre et livre son expertise à tous les niveaux (création, gestion opérationnelle, communication ou marketing). Au fil du temps, DNA Paradis Group a conçu des univers qui se complètent naturellement. Cette approche lui permet de structurer un ensemble cohérent, où chaque enseigne trouve sa place et contribue à une harmonie culinaire, culturelle et stratégique.





Expérience (1) & événements



Manger... et d'anner

Dans les oreilles, une programmation musicale soignée vient compléter l'expérience. Des concerts, des lives, mais aussi un DJ qui viendront animer les lieux : Grégoire Valot De Almeida. Ancien DJ résident des nuits mythiques du Baron, du Paris Paris ou encore du Montana, directeur artistique et programmeur dans des endroits comme la Favela Chic, l'artiste a imaginé l'identité musicale du bouillon comme une véritable invitation au voyage.

À travers la musique, le restaurant propose une traversée sensible de l'Italie, de ses régions, de ses villes et de ses paysages, en faisant dialoguer les sons du Nord et du Sud, les places animées et les salons feutrés, et les époques. Au fil de la journée viennent alors se succéder de la musique classique italienne, des compositions emblématiques du cinéma italien, des chansons italiennes cultes (et plus méconnues) des années 60, l'énergie festive et solaire de l'Italo disco et de la pop italienne. Assis à table ou debout sur sa chaise, chaque morceau fait résonner une Italie plurielle, chaleureuse et populaire, où la musique accompagne naturellement l'art de vivre et le plaisir de la table.

Dites le avec les mains



Che Vuoi ?
Que veux-tu ?



Tutto Bene !
Tout va bien !



Aspettare un momento
Attendre un moment



Bugia
Mensonge



Magro Cost
Maigre comme ça !



Un Momento !
Permettez