



MANTRA



MANTRA, LA TABLE PASSERELLE ENTRE FRANCE ET MALAISIE, OUVRE EN OCTOBRE

En octobre 2025, le 9ème arrondissement accueillera Mantra, un restaurant intimiste niché rue Rodier. Derrière ses murs, Jonathan Caron, restaurateur déjà à la tête de l'itinérance à Mers-les-Bains, conçoit une adresse sur-mesure pour le chef malaisien Manogeran Shasitharan, dit Jack. Cet écrin confidentiel signe la rencontre des saveurs de ses deux cultures et devient le lieu d'incarnation de sa propre histoire.

Jonathan Caron et **Manogeran Shasitharan** n'en sont pas à leur coup d'essai. Après un début dans la restauration auprès de Bernard Pacaud puis de Christophe Pelé, Jonathan Caron se fait remarquer sur la scène parisienne en tant que propriétaire du restaurant **L'Innocence**, auréolé d'une étoile Michelin en 2020. Formé au Cordon Bleu en Malaisie, le chef Manogeran Shasitharan aborde de son côté la cuisine en France avec le chef David Le Corre au Paris-Nice. Il poursuit ensuite son parcours dans de grandes maisons : l'Espérance chez Marc Meneau, la Côte Saint-Jacques chez Jean-Michel Lorain, le Saint-James à Paris puis au Petit Hôtel Confidentiel. En 2023, le projet de **L'itinérance** réunit leur savoir-faire et aboutit à faire de cet hôtel-restaurant de Mers-les-Bains, le foyer d'une cuisine passerelle entre la côte picarde et la Malaisie.

En 2025, le tandem choisit le **9ème arrondissement** de Paris pour ouvrir leur second restaurant, un **projet plus personnel** qui retrace le parcours du chef Manogaran Shasitharan autant qu'il lui permet d'exprimer sa singularité. Depuis la salle, il dévoile depuis l'îlot central - qu'il a lui-même imaginé - une **cuisine percutante**, où les saveurs malaisiennes rencontrent la belle gastronomie parisienne.



La carte puise ainsi autant dans l'effervescence des marchés parisiens que dans les saveurs tranchées malaisiennes, au rythme des moussons, avec une large place accordée aux poissons. En tête, le bar légèrement fumé, feuilles de pandan, graines de basilic et huile aux herbes ou un orphie et laurier, croustillant pain puri et orphie mariné dans une vinaigrette asam malay. L'utilisation de matériaux naturels par le studio GM - béton, chaux, marbre, bois - crée un décor feutré et intimiste. C'est dans cet écrin que se déploie l'identité d'un chef à part entière, pour une expérience jamais goûtée jusqu'à présent.



MANTRA

17 rue Rodier, 75009 Paris
Du lundi au jeudi de 19 h à 22 h
Le vendredi et samedi de 12 h 15 à 14 h 15
et de 19 h à 22 h

Ouverture courant octobre