

# Manzili



## - La table éphémère de Mohamed Cheikh -

Mohamed Cheikh a imaginé Manzili, sa table éphémère au cœur du Jardin des Plantes, inspiré par son humeur ensoleillée qui lui vient de sa double culture, et son amour pour la Méditerranée.

Manzili, « ma maison » en arabe littéraire, est une réelle invitation au voyage et au partage, un lieu chaleureux qui se veut accueillant.

Pour élaborer sa carte aux accents méditerranéens, Mohamed a sourcé les meilleurs produits à travers la France, l'Italie et l'Afrique du Nord. Légumes gorgés de soleil, poissons de roche, pistaches de Sicile...

Chez Manzili, la cuisine sent bon l'été, elle est pleine de saveurs et de gourmandise.

---

## MOHAMED CHEIKH

A vingt huit ans, Mohamed Cheikh, a déjà passé plus de quatorze ans derrière les fourneaux et s'est formé auprès des plus grands.

Passionné de cuisine dès le plus jeune âge, il réalise son stage découverte au Petit Bofinger à Vincennes et choisit de quitter le cursus classique pour se former à la cuisine. Il a la chance durant son BEP de travailler au côté du chef doublement étoilé Alain Senderens. Son diplôme en poche, il rejoint la brigade de Laurent André au restaurant La Cuisine 1\* du Royal Monceau, puis celle de Yannick Alléno au restaurant éphémère Dior des Lices de la maison Christian Dior à Saint-Tropez.

Il apprend ensuite les rouages de la cuisine asiatique au Shangri-La Paris dans son restaurant La Bauhinia. A vingt deux ans, il intègre les cuisines de l'hôtel Sofitel à La Défense en tant que sous-chef et se voit nommer chef, l'année suivante. Il dirige alors l'ensemble des cuisines de cet hôtel 5\*.

Quatre ans plus tard, Mohamed quitte La Défense pour les Champs-Élysées où il a l'honneur de se voir confier les cuisines du Drugstore par le chef triplement étoilé et Meilleur Ouvrier de France Eric Frechon. Il y dirige une équipe de vingt neuf personnes et sert jusqu'à sept cent couverts par jour. En 2020, il est sélectionné pour participer à la douzième édition de « Top chef ».

Ensuite, pris de challenge, il décide de s'installer dans le restaurant Les Belles Plantes le temps d'un été, pour y créer son restaurant éphémère, « Manzili ».





Mohamed Cheikh a voulu un lieu hors du temps, où l'on se sent bien. Il reçoit chez Manzili comme il reçoit chez lui, dans une ambiance pleine de générosité et de partage.



Comme à la maison, on se laisse porter par les effluves des bons plats que l'on partage gaiement !



*Manzili*

Ouvert tous les jours à partir de 12h jusqu'au 3 octobre 2021  
DJ mix tous les soirs à partir de 18h  
Réservations : [www.manzili.fr](http://www.manzili.fr)

