



MESITA

Asado street food

2, rue Pierre Fontaine
75009 Paris

South Pigalle accueille un nouveau comptoir street food sous le nom de Mesita !

Un spot inédit et chaud comme la braise puisqu'il s'agit de sandwiches sud-américains autour de la culture Asado. Véritable institution en Argentine, l'Asado est l'art de cuire la viande à la flamme et au charbon de bois. Au menu, trônent deux spécialités carnées, cuites dans les règles de l'art, et lovées dans des pains artisanaux. Courte mais pointue, la carte de Mesita se complète d'icônes argentines incontournables. Le lieu, quant à lui, est une échoppe urbaine où l'on peut se poser sur le pouce en mode « mange-debout » mais surtout venir déguster et emporter le graal du casse-dalle. Et ce même jusqu'à 2h du mat...

Mesita, « petite table » en français, est la seconde adresse du restaurant Alamesa qui régale déjà les Batignolles avec sa cuisine argentine autour de la cuisson Asado. Pour son comptoir version street food, le restaurateur Elie Audo perpétue sa technique traditionnelle et la transpose dans une carte courte et terriblement appétissante.

Le sandwich Asado est résolument la star de Mesita. Un pain ciabatta au chimichurri, une colita de bœuf uruguayen cuite à la braise et finement coupée, une sauce chimichurri maison, des jalapeños et de la mozzarella fondue, qui en une bouchée nous transportent littéralement dans les rues de Buenos Aires. L'Asado de colita de bœuf peut également se déguster seul, découpé en tiradito et accompagné de la sauce chimichurri signature d'Alamesa et Mesita.



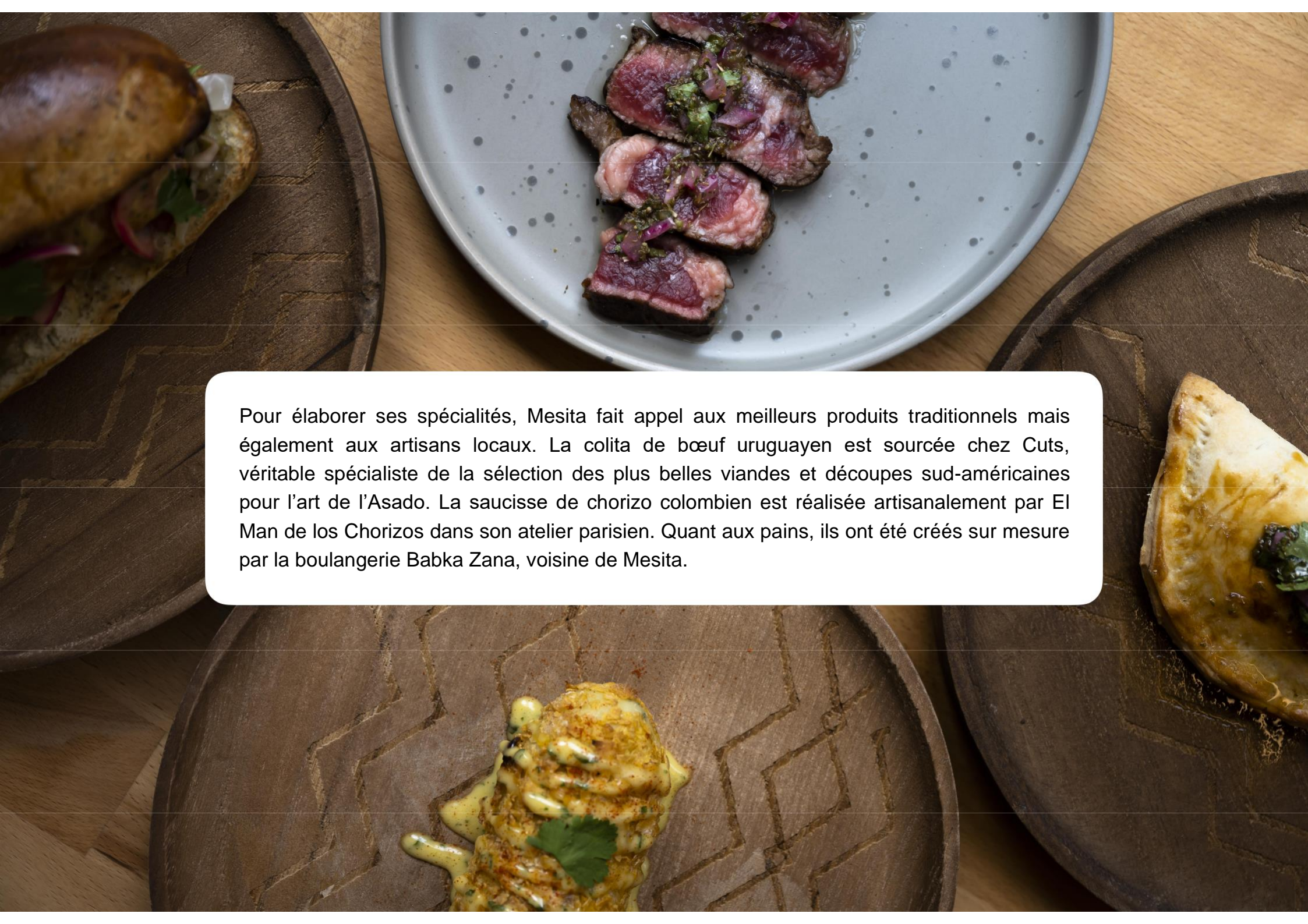


Le Choripan sera une petite découverte pour tous les amateurs street food. Spécialité argentine, c'est en quelque sorte le hot-dog sud-américain ! Il se compose d'un pain moelleux, légèrement brioché et d'une saucisse de chorizo colombien cuite à la braise et bien juteuse. Mesita l'agrément d'une mayonnaise maison à l'aji et à la menthe, d'un caviar d'aubergine fumée au charbon de bois, de salade de chou blanc et de pickles de concombre d'oignons rouges.

Pour accompagner ces deux sandwiches bien jousés, Elie Audo a imaginé un side... encore plus foodporn ! Il s'inspire d'une découverte lors de l'un de ses voyages en Argentine où il dégusta un stick de purée frite. Il revisite ce snack étonnamment délicieux sous forme d'une « quenelle » de purée de pommes de terre, garnie de mozzarella fondue, puis frite, qu'il nomme Papa Frita.



Enfin, le dessert est une bombe de gourmandise ! Réalisé maison, le Tres Leches est un gâteau traditionnel de la culture latino-américaine. Sa base de gâteau neutre s'imbibe longuement d'un trio de laits (d'où son nom) : lait concentré sucré, lait concentré non sucré et crème liquide. Chaque bouchée fond en bouche comme un petit nuage... Et pour encore plus gourmandise, il se pare évidemment d'un dulce de leche maison.

The image is a collage of food photography. At the top center, a light grey ceramic plate with small dark spots holds several slices of medium-rare steak, garnished with green herbs and red onions. To the left, a wooden plate features a burger with a thick bun, lettuce, and tomato. To the right, another wooden plate shows a golden-brown fried item, possibly a fritter or empanada, with a green garnish. At the bottom center, a wooden plate displays a stack of fried, breaded items, possibly fritters, drizzled with a yellow sauce and topped with a green leaf. The background is a light-colored wooden surface.

Pour élaborer ses spécialités, Mesita fait appel aux meilleurs produits traditionnels mais également aux artisans locaux. La colita de bœuf uruguayen est sourcée chez Cuts, véritable spécialiste de la sélection des plus belles viandes et découpes sud-américaines pour l'art de l'Asado. La saucisse de chorizo colombien est réalisée artisanalement par El Man de los Chorizos dans son atelier parisien. Quant aux pains, ils ont été créés sur mesure par la boulangerie Babka Zana, voisine de Mesita.

De Buenos Aires à Pigalle

Benjamin Haccoun et Sébastien Ferrand de Studio 2A ont interprété la boutique de 29m2 comme un stand de street food que l'on peut voir dans les rues argentines ou une taquería mexicaine. Ils ont peint la devanture d'une couleur chaude terracotta qui invite immédiatement au voyage. Passée la porte, le design joue les contrastes entre authenticité et pièces plus urbaines. Les murs en pierre sont à nu et le sol a été conservé d'origine, où l'îlot d'une vieille faïence bleue s'entoure de parquet. Comme une heureuse coïncidence, l'îlot rappelle le point d'eau d'un patio au cœur d'une hacienda sud-américaine.

Le Studio 2A a composé l'agencement du lieu avec le comptoir et les mange-debout, en hêtre brut, qui se déploient tout autour de ce sol. L'esthétique urbaine se mêle au plafond végétalisé à travers des néons suspendus qui jouent avec l'horizontalité et la verticalité pour former le M de Mesita. Le grillage noir des mange debout fait écho à l'inspiration industrielle du plafond. On se surprend à entrer dans une échoppe « dans son jus » de Buenos Aires et à réaliser ici et là qu'on est bel et bien à Pigalle !





Informations pratiques

— Mesita —

2, rue Pierre Fontaine – 75009 Paris

Midi : du mardi au samedi de 12h à 15h

Soir : mardi et mercredi de 19h à 22h /
jeudi, vendredi et samedi de 19h à 2h

Asado : 12 €

Choripan : 12 €

Tiradito : 9 €

Papa Frita : 3 €

Tres Leches : 5€

**Crédit toutes photos @geraldinemartens*

