

## Mory Sacko implante Mosugo, son temple du poulet frit, au cœur du Sentier

Aux derniers jours de septembre, le chef Mory Sacko a ouvert en plein Sentier la troisième adresse de Mosugo, son restaurant de street food dédié au poulet frit. Au programme, burgers et classiques de la maison, mais aussi une recette spéciale pour cette adresse “chicken & waffles”, nouvel hommage à la soul food du Sud des Etats-Unis.

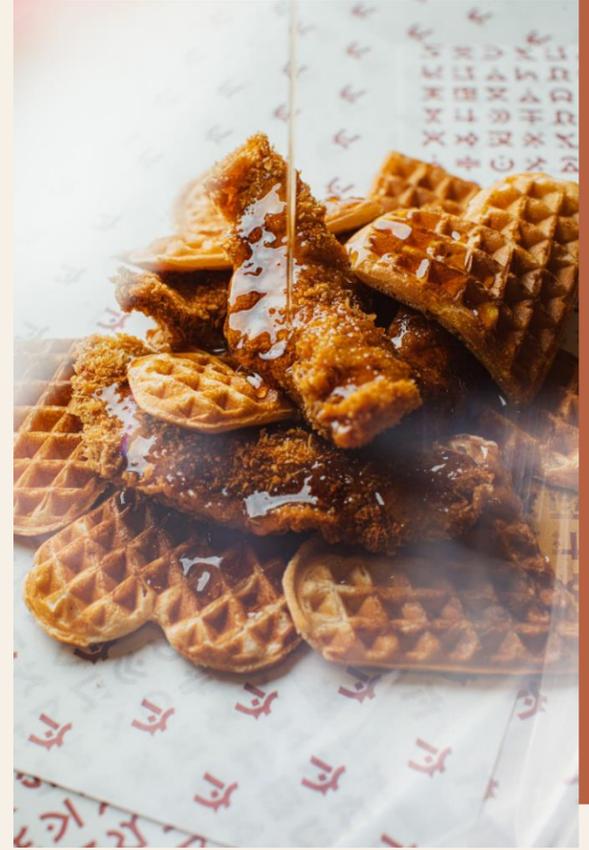
### MOSUGO, MOT COMPTE TRIPLE

Qui aurait pu anticiper qu’une petite affaire née du confinement, du désir de continuer à cuisiner et à régaler ses clients, porterait les inspirations de Mory Sacko si loin ? Quatre ans après les prémices, il ouvre le **troisième Mosugo**, en complément de l’emplacement inaugural du 14<sup>e</sup> arrondissement, à quelques numéros de son établissement étoilé Mosuke, et de son restaurant des Galeries Lafayette le Gourmet.

Au cœur du Sentier, dans la nouvelle place forte de la street food et du fast good à la parisienne, la rue des Jeûneurs, **Mosugo se mue en un restaurant où l’on aime s’attabler, ouvert midi et soir, sans oublier la fenêtre “take away” et en livraison directement ouverte sur la rue.** À l’intérieur, le décor élégant et décontracté a été pensé avec l’architecte Aurélia Chalier, comme une volonté de plonger la street food dans une expérience de restaurant plus traditionnelle, avec ce que cela comporte de chaleur humaine et de confort. **En puisant dans un panel de références et d’esthétiques qui constituent l’ADN de Mory, entre cultures d’Afrique de l’Ouest et amour du Japon, elle a su incarner son identité profonde par le décor et l’ambiance.** Le panneautage de fines baguettes de bois sur les murs rappelle les maisons traditionnelles japonaises, comme les abat-jours de papier, suspendus par des perles de bois qui évoquent l’artisanat africain et que l’on retrouve aussi dans ces rideaux qui divisent les espaces, toujours dans des tons naturels, du beige au terracotta, à l’image des touches de paille tressée. La vaisselle en inox vient en parfait contrepoint contemporain à ces influences, ce contraste souscrivant parfaitement à la formule du “cool” exigée par le monde de la street food.

## LE CHICKEN & WAFFLE ENTRE EN SCÈNE

Les fondamentaux de Mosugo restent inchangés, ce poulet frit mariné pendant 48 heures, à la panure extra-légère relevée aux épices cajuns, élément central de la soul food du Sud des Etats-Unis où le “fried chicken” est une religion. Il se déguste seul, glissé dans un moelleux pain bretzel ou dans un pain bun doré de la boulangerie Mamiche, et peut s’accompagner de frites de patates douces, de pommes de terre grenaille ou d’une sucrine braisée et d’un bissap maison. Ces classiques de Mosugo sont rejoints par le petit nouveau, le **Chicken & Waffle**. Un autre totem de la street food importé de l’Amérique, où le poulet frit de la maison se glisse entre deux gaufres croustillantes et tendres, inspirées de la recette des gaufres norvégiennes, lustrées d’un beurre aux épices cajun et accompagnées de sirop d’érable. Ce “waffle burger” existe aussi en version végétarienne, aux bananes plantains.



## LA MOLANGUE : LE LANGAGE DU VOYAGE

Cette troisième incarnation de Mosugo fait plus que propager le kiff du poulet frit façon Mory Sacko à un nouveau quartier et de nouveaux gourmands : elle tisse les contours d’un monde propre au chef, d’un univers amené à s’étendre et s’enrichir. Mory a fait appel au directeur artistique et designer Yorgo Tloupas - connu pour son travail avec Vanity Fair, Louis Vuitton, Cartier..., pour **développer un langage propre, constitué d’une trentaine de glyphes inspirés des kanjis japonais et des langues traditionnelles d’Afrique de l’Ouest**. Comme un nouvel alphabet, commun à toutes les adresses présentes et futures de Mory Sacko, dont on retrouve des éléments à déchiffrer sur les menus et les façades. Une promesse de voyage et d’un nouveau monde dont on commence à dessiner les contours.



**MOSUGO**  
PAR  
MORY  
SACKO



35, rue des Jeûneurs - 75002 Paris  
Ouvert du lundi au samedi midi et soir  
Sur place, take-away et livraison