

OUVERTURE DE



BELGIAN FRITKOT
High heat. High standards.

CE SAMEDI, 27 JUIN 2026

140°. Pas un degré de plus. Pas un degré de moins.

140°, c'est la température idéale pour démarrer la cuisson des frites.

**140°, c'est aussi le nom de la nouvelle adresse de Mallory Gabsi :
un fritkot, la friterie traditionnelle belge clin d'oeil aux origines du chef.**



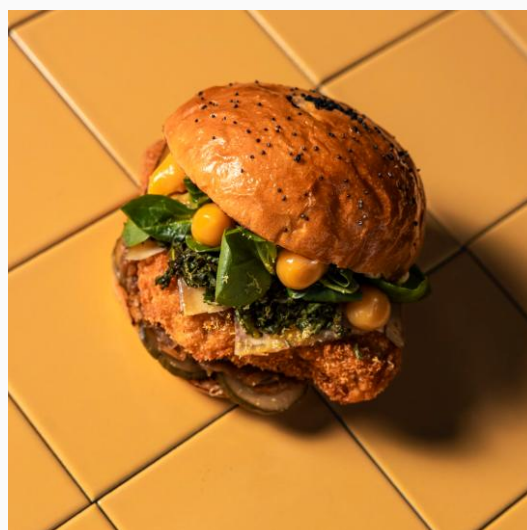
Tout commence à 140°

Tout commence en 2020, lorsque Malou rejoint l'aventure Top Chef.

“L’idée de 140° est née durant mon passage dans l’émission. Lors d’une épreuve, j’ai préparé des frites, mais le chef Christophe Hardiquet m’a rappelé un détail fondamental : pour atteindre la cuisson idéale, l’huile doit être à 140°, et non à 130... Une précision qui ne m’a plus quittée ! Quelques semaines plus tard, lors de la mythique épreuve de la Guerre des Restos, nous avons imaginé, avec Adrien Cachot, un concept de street-food inspiré des fritkots belges, avec comme point de départ cette fameuse cuisson. Après l’émission, nous avons eu envie de donner vie à ce projet : d’abord sur une péniche éphémère, puis dans un restaurant à Bruxelles, capitale mondiale de la frite, où 140° a ouvert en 2021.

Aujourd’hui, l’aventure franchit une nouvelle étape avec notre arrivée dans la capitale de la gastronomie dans le 2^e arrondissement de Paris, au 6 rue des Petits Carreaux".

Mallory Gabsi



Un fritkot à Paris

Ici, la frite est prise très au sérieux : 140° à l’âme d’un fritkot belge allié à la précision d’un chef. Pommes de terre Agria soigneusement sélectionnées dans les Hauts-de-France, double cuisson, température millimétrée : tout est pensé pour atteindre le croustillant parfait : doré dehors, fondant dedans.

Des frites évidemment mais pas seulement.

À la carte : “croquettes aux crevettes grises, persil frit, citron jaune”, burgers bien juteux “double boeuf, double cheddar, mayonnaise 140, oignon caramélisé et

pickles”, la fricadelle, ou encore la mitraille, monument belge garni “d’entrecôte saignante, béarnaise maison, frites, comté 36 mois, poivre, fleur de sel”. Et parce qu’une bonne frite ne va jamais sans sa sauce, la maison propose toute une collection. Bien plus qu’un simple accompagnement, elles occupent une place essentielle dans l’univers de Mallory Gabsi, apportant relief, équilibre et identité à sa cuisine, aussi bien gastronomique que street food. Mayonnaise classique bien crémeuse, ketchup, chili garlic légèrement relevée, Algérienne, Samouraï et parmi elles, la sauce Andalouse qui tient une place à part. Ismael Ahmadoun for Black Cod Non piquante, riche en épices et légèrement sucrée (puisqu’elle cache en son coeur un filet de miel d’apiculteurs Belges), elle est ici relevée d’une pointe de harissa, en clin d’oeil aux origines tunisiennes du chef et à la cuisine de son grand-père, qui faisait de ce condiment sa signature. Autant de classiques de la culture fritkot qui viennent sublimer chaque cornet et accompagner les snacks les plus gourmands. À déguster debout, sur le pouce, entre deux conversations, autour d’un cornet brûlant qui croustille : l’endroit est pensé pour venir manger vite... et revenir souvent.



Tradition Belge, décor contemporain

Faïences murales brillantes, formica, cadres métalliques, petits carreaux colorés ou mouchetés façon années 60, enseignes lumineuses : le duo d’architectes Emma Collet & Thomas Diertter réinterprète ici l’esthétique originelle du fritkot

belge dans une lecture contemporaine.

L'idée est de préserver son identité populaire tout en y insufflant certains codes du bistrot. L'espace, compact, s'organise autour d'un comptoir en lave émaillée jaune, directement tourné vers la cuisine, qui place la friteuse au centre du décor. Au plafond, deux univers se rencontrent : une laque brillante inspirée des vieux bistrots et un grand store jaune, clin d'oeil au rituel d'attente sous l'auvent des fritkots traditionnels.

Le branding est quant à lui imaginé par Laura Benocci.

Le lieu se pense ainsi comme un hommage vivant au fritkot belge : populaire, chaleureux, où chaque détail célèbre la frite comme une véritable institution.

Mallory Gabsi : entre Bruxelles et Paris

Chef belge de la nouvelle génération, Mallory Gabsi se fait connaître du grand public en atteignant la demi-finale de Top Chef saison 11. Mais bien avant les plateaux télé, sa passion pour la cuisine s'est construite dès l'enfance.

Né en 1996 à Ixelles, près de Bruxelles, Mallory, surnommé Malou par ses proches, grandit dans une famille où la cuisine tient une place centrale. Entre les plats généreux de sa grand-mère et les immenses couscous préparés par son grand-père d'origine tunisienne, le goût du partage et des bonnes tables s'impose très tôt.

Formé dans plusieurs grandes maisons, il fait notamment ses armes au Sea Grill aux côtés du chef Yves Mattagne, avant de passer par les cuisines du triplement étoilé Hertog Jan.

En 2021, il lance 140°, un fritkot contemporain inspiré de la culture de la street food belge, au coeur de Bruxelles. L'année suivante, il inaugure son premier restaurant gastronomique, Restaurant Mallory Gabsi, rapidement distingué d'une étoile Michelin, seulement un an après son ouverture

Aujourd'hui, l'aventure se poursuit avec l'arrivée de 140° à Paris, dans le quartier emblématique de Montorgueil. Vivant à toute heure, animé par son effervescence

et son esprit de partage, ce véritable point de rencontre parisien fait écho à l'ADN chaleureux et convivial de l'adresse.