



JULES BLOT, LE CHEF ET FONDATEUR DE PRINCESSE CAFÉ S'ASSOCIE À JORDAN MOILIM DANS LA CONFECTION DE 6 PLATS SIGNATURES

Bien connu et réputé pour son brunch généreux et original, Princesse Café est une destination culinaire de choix dans le 10ème arrondissement de Paris.

Afin de dynamiser son service du soir, Jules s'associe au talentueux chef et chroniqueur de l'émission Très Très Bon Jordan Moilim pour proposer une carte éphémère et exclusive à partir du mois d'avril et pour une durée de 3 mois.

Jordan Moilim et Jules Blot, c'est un coup de cœur amical mais aussi un bon coup de fourchette partagé !

Ils se sont rapidement retrouvés dans l'envie de proposer des recettes sans chichi et revisitées à leur sauce, bien travaillées et qui ont du goût. Autour de six assiettes bien léchées, on a envie de prolonger l'apéro vers un dîner à mi-chemin entre l'excellent bistrot du coin et le typique coffee shop.

On se régale avec un vitello tonnato revisité dans un bun, un mac & cheese rehaussé d'une sauce piquante maison, bien crémeux et savoureux ou encore des momos ou plus communément appelés dumplings tibétains généreusement farcis et parfumés de boeuf-cumin....un seul mot d'ordre : la convivialité !

On trinque volontiers grâce à une belle carte de vins natures concoctée par la sommelière Hanne Grunewald, avec de belles références comme 'le temps est bon' du domaine Bobinet Calvez ou encore 'Subtil' de Jérôme Arnoux.

Les plats de Jordan Moilim pour Princesse Café sont à découvrir dès maintenant chez Princesse Café et seront disponibles jusqu'à la fin du mois de Juin!





LE MENU

Vitello tonnato, câpres

Mac and cheese, chapelure panko,
homemade hot sauce

Spring toast, shokupan, pesto citron,
asperges, oeuf mollet, parmesan

Saucy lasagna, ragu de viandes,
mozzarella, parmesan

Tarama yuzu, oeufs de saumon sauvage, aneth

Levantine dumplings, boeuf-cumin, yaourt grec

A PROPOS DE JORDAN MOILIM

Multi-casquettes, c'est ainsi que se définit Jordan Moilim. Cuisinier-journaliste, ce chroniqueur de l'émission TrèsTrèsBon a longtemps affûté sa culture gastronomique avant de passer derrière les fourneaux. Autodidacte, curieux et sensible sa cuisine s'est construite au gré des influences, d'abord celles de ses origines : algérienne et réunionnaise puis celles de ses coups de coeur culinaires avec un sacré penchant pour la cuisine de la Botte ainsi qu'une naturelle aisance avec la cuisine d'Asie du Sud-Est. Un touche-à-tout qui est devenu avec le temps un goute-à-tout désireux de retranscrire fidèlement dans l'assiette ses émotions culinaires tout en s'autorisant à mêler ses souvenirs, toujours au nom du plaisir.

A PROPOS DE JULES BLOT

Jules Blot est né aux USA et débute en cuisine aux Caraïbes. Autodidacte, c'est de ces expériences dont il s'inspire pour imaginer un lieu qui lui ressemble. Intime et conviviale, l'adresse du 32 rue Bichat où se dressent 25 couverts intérieurs, redonne vie aux souvenirs de voyages de Jules ; ils s'immiscent dans une décoration épurée, à l'allure scandinave et un mobilier rétro en formica, des touches de déco vintage et quelques rappels pop.

Jules propose du matin au soir et tous les jours de la semaine sando, oeufs Bénédicte à la truffe et aux champignons, l'incontournable cheeseburger, le breakfast sandwich avec bacon, l'œuf au plat et sa sauce secrète au cheddar mais aussi pancakes, cookies et autres cinnamon rolls, faisant de Princesse l'une des adresses les plus réputées et gourmandes des alentours du Canal Saint-Martin.