



SÈVE, LA NOUVELLE ADRESSE  
FESTIVE ET VÉGÉTALE QUI VA FAIRE VIBRER  
LE NORD DU 18<sup>ÈME</sup> ARRONDISSEMENT !

*Adresse mythique connue des noctambules, le numéro 1 du passage Ruelle abrite depuis quelques jours un nouveau spot pour prendre un verre, dîner et faire la fête : Sève.*

En plein cœur du 18<sup>ème</sup> arrondissement, cachée dans une impasse, rien ne laisse présager cette jolie terrasse végétalisée où tables et chaises de bistrot nous invitent à prendre un cocktail avec quelques rayons de soleil et poursuivre la soirée avec des amis jusqu'au bout de la nuit... L'installation de vérandas offre la possibilité de profiter de cet extérieur par tous les temps.

Situé au rez-de-chaussée du Kube Hôtel, Sève dévoile son univers..

## UN LIEU EMPREINT D'UNE «NATURE FESTIVE»

Des murs, entre pierres apparentes et couleur ocre, sur lesquels la nature semble reprendre ses droits, du mobilier en bois et marbre, des banquettes et poufs en velours, le ton est donné.

Conceptualisé par Thomas Goetschy (Ground Control et Maison Sage) et décoré par Katya Goncharova, entre élégance et sobriété, immersion chez Sève où matières brutes et nature se mêlent à la fête...

Les 4 lettres de Sève en format néon prennent place sur un mur végétalisé surplombant la scène qui accueille du mardi au samedi concerts et Dj set.

Au bar, entouré par les plantes, la fontaine à absinthe, signature de l'identité de Sève, attise la curiosité.

Créé en 1800, le concept de fontaine à absinthe était autrefois utilisé dans certains bars de l'époque. Elles étaient amenées à la table où le client pouvait préparer lui-même son breuvage.

Chez Sève, la fontaine contient un classique indémodable parfait pour le retour des beaux jours: de l'absinthe Pontarlier, du sirop de sucre, du citron, du concombre et du basilic.





## DES ASSIETTES VÉGÉTALES ET DES COCKTAILS FLORAUX

Steak de chou-fleur rôti au beurre de cacahuète monté au curcuma ou encore filet de boeuf fumé maison mûré 14 jours, végétariens et amateurs de bonnes chairs se retrouveront à la même table. La carte propose une sélection de plats à partager, travaillés selon la saison autour de produits issus en majeure partie de l'agriculture raisonnée ou biologique.

Que l'on choisisse les carottes anciennes rôties au four à l'huile de café, le pistou d'herbes fraîches, ou le carré d'agneau en croûte d'herbe, l'assiette sera généreuse et les gourmands sortiront satisfaits. On aimera aussi les alliances surprenantes, des gnocchis aux trois herbes au cocktail mêlant sureau, champagne, calvados, citron, lait et miel.



Un voyage pour les sens que l'on retrouvera aussi du côté des boissons.

Concoctée en collaboration avec le REHAB, un établissement qui appartient au groupe Machefert et qui a depuis plusieurs années gagné ses lettres de noblesse en mixologie, la carte de cocktails met l'accent sur les herbes, plantes, aromatiques et fleurs. Pandan, sureau, aquavit, romarin, violette, laurier, les arômes s'entremêlent et ouvrent les portes d'un nouvel ailleurs.

Pour ce qui est des vins, la totalité des références sont issues de l'agriculture biologique avec quelques pépites de vigneron indépendants.



## À LA TOMBÉE DE LA NUIT, UNE AUTRE NATURE S'ÉVEILLE

Sève surprend autant qu'il plaît, un lieu généreux et festif où la fête s'invite à table. Chaque semaine, une programmation musicale est à découvrir sur le compte Instagram du restaurant (piano live et dj set) et séduira les adeptes des nuits parisiennes. On retrouvera certains DJ oiseaux de nuit bien établis dans les clubs de la capitale (Zosia Kruk, Jérémie Khlat, Caméléon...) ainsi que des pianos live en fin de semaine (en collaboration avec MUSH - Piaf, Très Particulier...) pour faire vibrer les fins de repas.

## À propos de Machefert

Créé en 1992 par Patrick Machefert et Christiane Derory, ce groupe familial et indépendant rassemble actuellement 19 établissements hôteliers (IK Paris, Normandy Le Chantier, KUBE Paris, KUBE Saint-Tropez, Murano Marrakech, Maison Eugénie, Villa Panthéon, Villa Beaumarchais à Paris...), 8 bars (REHAB, La Mezcaleria, La Malicia, Ice Bar - premier bar de glace en France - ...) et 6 restaurants (INKA, El Vecino, Buckwheat...). Depuis le 1er janvier 2022, c'est Kevin Machefert, 2ème génération, qui est nommé au poste de CEO, après avoir été GM de l'hôtel IK pendant 3 ans puis Head of Sales, Marketing et IT pendant 3 ans également. Plusieurs ouvertures sont prévues en 2023, notamment de nouveaux restaurants qui répondent à un repositionnement global du F&B chez Machefert Group.