



From NYC to Paris

4 rue de la Fontaine au Roi
75011 Paris



Après le succès de Sonny's Pizza, les deux fondateurs Bryan Azzouzi et Jonathan Monteix, continuent de partager leur passion des classiques US dans les règles de l'art. Un deuxième spot qui s'installe sur le trottoir d'en face, même rue et nouveau numéro pour ce haut lieu de la street food US, bientôt connu sous le nom de Sonny's Deli. En véritables puristes, ils dévoilent une carte en hommage à la culture italo-américaine, omniprésente dans les rues de NYC.

5 recettes incontournables de sandwiches minutes aux antipodes de la « gourmétisation ». Les becs sucrés ne repartiront pas frustrés, deux desserts ultra régressifs seront à la carte : les célèbres cannoli et le classique sundae. Ce spot de 50 m2 ouvert midi et soir proposera également une carte de cocktail co-créée avec le talentueux Ahmed Yahi, alias Mido, cofondateur reconnu du restaurant et bar à cocktails Café Moderne.

L'inspiration US

Passionnés par la culture US depuis toujours, Bryan et Jonathan ont multiplié les allers retours entre Paris et New York, à la recherche des meilleurs spots street food de la ville. Très vite, leur coeur chavire pour la pizza américaine, la fameuse slice engloutie sur un coin de comptoir. En janvier 2019, ils se lancent et décident d'ouvrir leur tout premier spot dédié à la pizza version new-yorkaise : Sonny's Pizza.

En novembre 2021, ils repartent à la conquête de la big apple avec leurs amis et associés Samir Mezziane et Michael Piovesant (Starcow Paris) pour écumer les meilleurs spots street-food de la ville et trouver l'inspiration. Milano Market, Reginas Grocery, Fedorff ou encore Industry Brooklyn, toutes les adresses de connaisseurs sont de leur food-trip. L'art du sandwich à son paroxysme, c'est décidé Paris aura bientôt son Sonny's Deli.





Une version puriste du deli new yorkais

Exit la version francisée, ici le sandwich est fait dans les règles de l'art, du choix du pain à celui du fromage, aucun détail n'est laissé au hasard.

Une carte courte pour partager les best-sellers de leur trip new-yorkais. Des hits connus de tous les aficionados de la street food US et des futurs incontournables (très food-porn) qui séduiront la capitale.

Toujours dans cette démarche de respecter les traditionnelles recettes US, Sonny's Deli prend le parti de choisir un pain à l'encontre du savoir-faire français. Par soucis du détail, ils travaillent durant plusieurs semaines sur LA recette de pain, élément essentiel de leur concept et se tournent naturellement vers un spécialiste du domaine, *Bread shop*. Ensemble, ils créent une recette exclusive, un pain moelleux, aérien, qui laisse toute la place à la généreuse garniture pour ne pas déséquilibrer l'ensemble.

5 recettes de sandwiches

Meatballs

—12€

L'emblématique sandwich italo-américain version Sonny's. Une recette de boulettes familiale, un twist oriental parfaitement assaisonné composé d'un mélange de deux viandes généreusement assaisonnées, veau et boeuf, curcuma et coriandre accompagnés de la classique sauce tomate San Marzano et de l'éternel parmigiano.





Chicken parm

—12€

Par définition, la recette typique des deli new-yorkais, un poulet ultra crispy grâce à sa panure « à la milanaise » relevé par une vodka sauce maison* (*sauce tomate, vodka et parmesan), un pesto pistache basilic sans oublier la mozzarella fior di latte de chez Mammafiore pour encore plus de cheesy.



Chopped cheese

—12€

Certainement le plus foodporn de tous avec un mix de viande bovine hachée, poivrons rouges, oignons, spicy mayo chili oil et american cheese (très) fondu.





Carmine

—12€

Très populaire à New York, une recette 100 % italo-américaine avec un mix de viande et charcuteries, dinde, bresaola, roquette, poivrons marinés à l'huile d'olive et mozzarella fior di latte de chez Mammafiore.

Veggie

—10€

Pour ne pas frustrer les végétariens, Sonny's Deli propose également une recette qui changera au fil des saisons. Tout aussi foodporn que les autres, le sandwich se composera de patates douces rôties, d'aubergines confites, de tallegio bien fondant et d'une sauce blanche maison.





3 cannoli

Après plusieurs idées et tests de recettes sucrées, Bryan et Jonathan ont finalement décidé d'explorer davantage la culture italo-américaine pour proposer une recette typique de la cuisine sicilienne : le cannolo.

Petites douceurs du Sud de l'Italie, les cannoli sont des rouleaux de pâte parfumés au marsala (vin d'Italie) puis plongés dans un bain de friture, pour former une gaufrette frite en forme de tube prête à être fourrée de crème de ricotta ou de crème mascarpone. Montés minute on y ajoute aussi des éclats de pistache, des copeaux de chocolat ou des écorces d'agrumes avant de saupoudrer le tout de sucre glace.

Ici, seulement 3 recettes de cannoli, qui seront susceptibles d'évoluer selon les envies:

- *Stracciatella et copeaux de chocolat*
- *Mascarpone et citron jaune / vert*
- *Mascarpone vanille et pistache*

1 sundae

Impossible de passer à côté du classique sundae : parfum vanille, nappage huile d'olive vierge des côtes siciliennes et fleur de sel. A déguster ici en version minimaliste mais toujours très gourmande. Sur place ou à emporter, pour une balade glacée sur le canal saint martin, on s'y projette déjà pour les jours ensoleillés.





Sonny's bar

La cool news du lieu ? Sur un fond de Rap US, il sera possible de siroter d'excellents cocktails au comptoir de Sonny's Deli.

3 recettes de cocktails imaginées par l'un des barman les plus reconnus de la capitale, *Ahmed Yahi*, aussi connu sous le nom de « Mido ». Co-fondateur du bar à cocktail parisien Café Moderne, Mido est un ami proche de la team Sonny's. Ayant vécu quelques années à New York et travaillant encore régulièrement avec des établissements américains, Mido a lui aussi une passion pour la culture US. Il semblait donc logique pour les trois amis de travailler ensemble sur une carte de cocktails courte qui colle parfaitement à l'ADN de Sonny's Deli. Hommage au chef d'oeuvre Casino de Martin Scorsese, les 3 recettes portent les noms de trois personnages incontournables du film...

Lester D

— 10€

La boisson préférée des rappeurs, en référence au « lean », ce cocktail très largement popularisé dans les années 90 à travers les clips et morceaux de rap, mélange de sirop codéiné et soda pour un effet psychotrope.

Ici une version soft non codéinée, une variante au gin tonic, citron et violette pour obtenir la fameuse couleur du Purple Drank.





Ace

— 10 €

Inspirée d'une Paloma, la recette se compose de Mezcal, grapefruit soda, citron, sel aromatique et du miel épicé Sonny's.

Ginger

— 12 €

On reste dans l'univers du rap US avec cette recette au Cognac Hennessy , sirop de passion, citron, ginger beer et menthe.





Informations pratiques

4, rue de la Fontaine au Roi
75011 Paris
du mardi au mercredi
12h-14h30 / 19h -23h
du jeudi au dimanche
19h-00h

Dwich : 10 à 12 €
Desserts : 4,50 €
Cocktails : 10 à 12 €

Contact presse

Camille Barthomeuf
cbarthomeuf@wokitokiparis.com
0614019245