



TANTAZA

L'EFFERVESCENCE LATINO-AMÉRICAINNE À L'ÉTAT SAUVAGE

TRÈS ATTENDU, TZANTZA OUVRE EN SEPTEMBRE DANS L'EUPHORIE DE LA RENTRÉE, AU MOMENT OÙ PARIS S'EST REMISE À VIBRER D'UNE FURIEUSE ENVIE

de profiter de la vie. Tout un symbole POUR LE NOUVEAU RESTAURANT FESTIF CRÉÉ par les fondateurs de Sauvages. Même adresse, même élégance contemporaine, même mood flamboyant, avec ici une INVITATION À DÉCOUVRIR LA CUISINE D'INSPIRATION NIKKEI AUX ACCENTS LATINO-américains du chef Roberto Sanchez. Mais surtout à partager la joyeuse folie d'une nouvelle adresse iconique.





QUE LA FÊTE (RE)COMMENCE

Se retrouver entre amis, bien manger, écouter de la bonne musique et faire la fête dans un lieu chic où l'on croise toutes les figures, du cinéma de la musique et de la mode : voilà le pitch imaginé par les 5 associés de Tzantza.

La bande se compose de Lucas Letrouit, ancien de La Passerelle, la péniche du Perchoir à Boulogne, Alexandre Mulliez entrepreneur, Clément Lepoutre, Gary Farkas et Olivier Muller, trio de producteurs aux commandes de Phantasm dédié à la pub et aux clips et Vixens, dédiée au cinéma. Complices depuis l'adolescence, ils ont eu envie de créer un lieu qui leur ressemble et qui servirait de quartier général réjouissant à leur incroyable réseau, mais aussi à toutes celles et ceux qui ont 15 idées à la minute et des projets plein la tête. Une scène festive cosmopolite, dédiée autant au plaisir des papilles qu'à l'émulation créative.

UNE JUNGLE URBAINE QUI ASSUME SON CÔTÉ SAUVAGE

Banquettes de velours bronze, suspensions boules en opaline et laiton, bulles mercurisées de Tom Dixon, appliques rétro, plafond à caissons et plancher chêne... Signé Studio Louis Morgan, le décor de Tzantza mixe exubérance tropicale — avec une spectaculaire fresque onirique exotique de Julien Colombier — moulures, miroirs vintage et colonnes de l'architecture parisienne classique, murs bruts et mobilier d'inspiration fifties minimalistes. Parfait pour sortir entre copains, grâce à la grande table pour 16 dans l'espace du fond, comme pour un dîner en tête-à-tête en terrasse.

L'ambiance végétale luxuriante aux couleurs profondes évoque une représentation subliminale de la forêt amazonienne, qui rappelle que les Tzantzas désignent les têtes réduites rituelles des tribus Jivaros ! Les chasseurs de tête considéraient ces fétiches aux pouvoirs magiques comme des objets sacrés reliant passé et présent, ici et ailleurs, monde réel et monde des esprits. Une aura de mystère fascinante et une excellente raison de célébrer la vie à 2000 %, ici et maintenant.





BRASSAGE DE SAVEURS ET DE CARACTÈRES

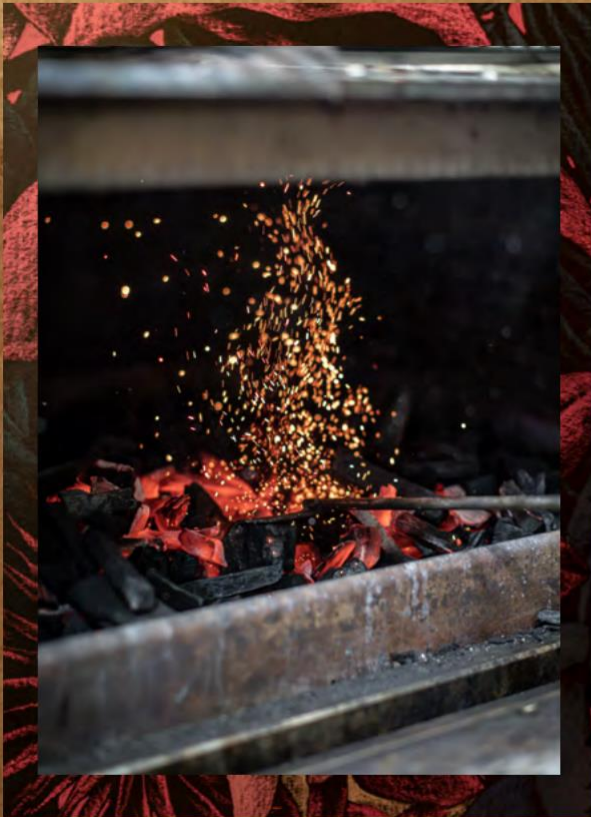
Croiser les mondes, mélanger les univers, fusionner les sphères pour susciter de belles surprises et enrichir les expériences en toute décontraction... Ça marche pour les gens comme pour la cuisine chez Tzantza !

D'origine italo-péruvienne, le chef Roberto Sanchez est l'incarnation de cette ouverture d'esprit emblématique. Passé au Grand Véfour et au Bristol, il signe une carte sous multiples influences, entièrement « home made », du pain au maïs au beurre fumé.

Métissage de spécialités gastronomiques japonaises, péruviennes et plus largement d'Amérique latine, la cuisine nikkei se déguste en mode tapas, avec des assiettes travaillées et colorées à partager : huîtres en tempura et chalaca de tomates rouges, tiradito de seriole et leche de tigre maracuja, baos croustillants à l'épaule d'agneau, aubergine laquée au miso et mayonnaise au wasabi & charbon ou encore artichaut fondant.



Du côté des plats XXL à picorer tous ensemble, le chef propose une côte de veau marinée à l'aji amarillo cuite en panure panko mais aussi du poisson avec chalaca blanche, entre autres. Viandes et fruits de mer cuits à la braise au Josper, gyozas au foie gras sauce ponzu... Tzantza joue la surprise dans les goûts et l'exigence dans la qualité des ingrédients, tous sourcés localement. La virtuosité de Roberto Sanchez est là pour sublimer des produits bruts d'exception sans les dénaturer.





PISCO & CO...

Escale improvisée au Tzantza le temps de savourer un Bloody Mary au mezcal ? Le bar décline la même ouverture d'esprit audacieuse, à travers une carte de cocktails shakés à la créativité sur de bonnes bases latino : la collection de mezcal et tequilas exposés comme des trophées témoigne d'une passion de longue date pour le sujet. Le Solaris revisite le légendaire pisco sour avec une version infusée à la tagette. Le Teteo mêle mezcal et sangrete, l'Euphoria tient toutes ses promesses en associant mezcal, yuzu, liqueur Saint-Germain et sucre de coco. Caliente et raffiné à la fois.





LE DOUBLE EFFET TZANTZA

Côté rue, Tzantza coche toutes les cases du cool contemporain, avec des cocktails bien frappés et des assiettes joliment balancées à partager dans une ambiance musicale qui monte gentiment au fil des heures.

Mais lorsque l'atmosphère devient franchement survoltée, il suffit de descendre l'escalier secret, bien connu des habitués, pour continuer la fête au bar club Sauvages, caché juste en-dessous. Aux platines, Louise Chen, Aurèle, Mawimbi, Piu Piu, Villanova, David Reyner ainsi qu'une série de secret guests bookés pour la rentrée. Mais aussi des artistes internationaux de passage font découvrir les pépites de la scène parisienne ou leurs coups de cœur du moment dans un tourbillon éclectique ouvert à tous les délires.

TZANTZA

TZANTZA

