

Nouveau restaurant

MANIGUA

une casa particular
au cœur de Paris

Quiconque a déjà eu la chance de voyager un peu dans sa vie nous rejoindra sur le fait que les meilleurs souvenirs sont ceux où l'on a la chance de véritablement aller à la rencontre des locaux, la promesse d'échanges humains forcément enrichissants. Un constat valable lorsqu'on va tout près (cette petite chambre d'hôtes à Honfleur était incroyable, Timothée et Sylvie qui la tiennent sont des gens formidables) mais plus encore lorsqu'on s'envole pour des contrées lointaines, comme à Cuba par exemple. **Là-bas, pas question de séjourner dans un complexe hôtelier impersonnel alors qu'on a la chance de pouvoir poser ses valises dans de chaleureuses casas particulières, en lien direct avec les habitants qui peuvent alors nous parler de leur vie sur l'île et nous partager, à la faveur d'un repas partagé à la même table, leurs meilleurs spots, ceux si confidentiels qu'ils ne figurent pas dans le moindre guide.** Ce qu'il est bon alors de pouvoir se sustenter de plats simples en si bonne compagnie, tout en sirotant un cocktail (forcément à base de rhum, Cuba oblige !), typiquement le genre d'expériences enrichissantes qu'on aimerait vivre plus souvent.



Cela tombe à merveille car une immersion au cœur même de Cuba, voici justement l'enthousiasmante promesse que nous fait MANIGUA, la toute nouvelle adresse qui affole déjà le 9ème arrondissement, s'apprêtant à devenir le QG des épicuriens en quête de saveurs exotiques ou bien encore d'un sublime bar à cocktails où on entend bien refaire le monde. Aux manettes de cette adresse hybride, Reinaldo Lorenzo Veloz, un homme à la personnalité aussi attachante que passionnée. Fêré de gastronomie depuis son plus jeune âge, c'est finalement comme une évidence qu'il délaisse la carrière dans le génie électrique à laquelle il se destinait à Cuba pour plonger avec délectation, dès son arrivée en France en 1993, dans l'ébullition des grandes cuisines. **Après plusieurs expériences dans de grandes maisons, dont celle de Guy Savoy, cet entrepreneur dans l'âme crée son premier restaurant en 1999 dans le quartier de Montorgueil : Mi Cayito, un hommage gourmet à l'île de Cuba si chère à son cœur.**

En 2005, et porté par le succès de cette première ouverture, il inaugure une seconde adresse (Toro) plus festive et d'inspiration espagnole cette fois, un hommage aux origines de ses grands-parents xxxxxx. On s'y régalaient de délicieuses tapas en écoutant du flamenco et en dansant jusqu'au petit matin, le bonheur dans toute sa simplicité comme on sait si bien le pratiquer dans les pays du sud. En 2015, le manque du pays commence néanmoins à se faire ressentir et Reinaldo décide de retrouver son île d'origine où il ouvre alors une somptueuse maison de vacances qui, très rapidement, devient l'adresse confidentielle que recommandent les agents de voyage sommés de dénicher les lieux les plus extraordinaires et à même de satisfaire des clients particulièrement exigeants. Il faut dire que la sublime décoration du lieu et la grande qualité de sa cuisine ont de quoi satisfaire jusqu'aux baroudeurs les plus avertis. **Toujours débordant de projets, Reinaldo envisage alors d'ouvrir son premier restaurant à La Havane mais, et son cœur oscillant sans cesse entre deux continents, c'est finalement à Paris qu'il décide de revenir poser ses valises pour entamer ce nouveau chapitre de sa vie.**



l'immersion

Et finalement grâce à lui, c'est bien simple, MANIGUA, c'est un peu Cuba à Paris. Un établissement ne ressemblant à aucun autre, une vraie « maison particulière » pensée par l'architecte Richard Marioton-Jones, un fidèle compagnon de Reinaldo qui avait déjà œuvré sur ses premiers établissements parisiens il y a 25 ans. Cette fois, il a imaginé une atmosphère cubaine résolument élégante et surtout se tenant à bonne distance des clichés qui accompagnent souvent les restaurants latinos qu'on imagine forcément très colorés et bruyants. Ici, place à un cadre résolument plus feutré et faisant la part belle aux couleurs vertes pensées comme un hommage à la végétation tropicale dense qu'on peut admirer dans la forêt de La Havane (la manigua d'ailleurs y signifie « la jungle »).

On tombe instantanément sous le charme de ce lieu chaleureux au sol habillé de carreaux de ciment et auquel les colonnes doriques et le comptoir en bois confèrent une chaleur singulière. Autant d'éléments qui nous rappellent résolument le quartier de Vedado. Une verrière suspendue offre à chaque gourmet l'occasion de jeter un œil sur les cuisines et d'hummer les senteurs épicées qui s'en échappent déjà. **La grande salle du restaurant (xx couverts) permet de varier les plaisirs et on s'attable à sa guise sur un mange-debout comme on le fait entre amis pour partager quelques tapas ou bien plus confortablement dans les accueillantes banquettes pour profiter d'un bon repas.** Selon que l'on vienne le midi ou le soir (ou même le matin car l'adresse est ouverte dès 8h pour le petit-déjeuner à la mode latine), l'ambiance apparaît très différente, l'éclairage apportant une atmosphère plus intimiste en fin de journée.

“la jungle”



speakeasy

Mais le clou du spectacle se dévoile en longeant la cuisine, un couloir déboulant sur un sublime speakeasy, sans doute l'un des plus beaux de Paris. Moquette épaisse, sublime bar en boiserie, quelques luminaires vintage chinés par Reinaldo, une magnifique bibliothèque courant tout le long des murs : le temps semble s'y être arrêté il y a bien longtemps, une impression amplifiée en prime par le pianiste jouant quelques morceaux de nueva trova, de xxxxx ou bien encore de xxxx. Là sur notre droite, fauteuils et canapés apparaissent comme une invitation à suspendre le temps, ou tout du moins à en passer du bon en sirotant l'un des fantastiques cocktails imaginés par le mixologue. Avec une carte comptant pas moins de xx suggestions en la matière, on se voit bien rester là un long moment et cela tombe à merveille car l'établissement accueille les oiseaux de nuits jusque 2h du matin. Avec ou sans alcool, Manigua connaît ses classiques (Mojito, Margarita, Bloody Mary, Pina Colada... sont évidemment de la partie et tous parfaitement exécutés) mais l'établissement propose également des cocktails d'inspiration latine comme la Caipiriña Tropical, le Katrina ou bien le Mezcalita Manigua. Les plus aventureux pourront également craquer pour l'un des cocktails expérience et son accord mets / cocktail qui promet un moment unique (ajouter nom cocktail / changement de carte).



cocktails

Mais aussi convaincante soit-elle, réduire MANIGUA à son impressionnante carte de cocktails ne serait pas rendre justice à l'établissement et gardons à l'esprit que l'essentiel réside ailleurs, et en l'occurrence dans l'assiette tant les propositions dénotent de ce qu'on a l'habitude de voir dans un restaurant d'inspiration hispanique. Ici, le Chef (xxxxxx) est espagnol certes mais a vécu au Pérou et est réputé pour sa cuisine fusion espagnole / japonaise. In fine, il propose ici une carte très cosmopolite où se rencontre, par exemple, la gastronomie française et l'exotisme de l'Amérique du Sud. **On retrouve ainsi une cuisse de canard confite à la goyave et accompagnée d'un gratin de patate douce au four ou encore une souris d'agneau impressionnante et confite au vin rouge et tomate avec une polenta aux grains de maïs frais.** Plutôt poisson ? Ne passez pas alors à côté du filet de cabillaud, béarnaise au citron vert, huitres en tempura de bière et sa purée de malanga, un délice.



Les puristes pourront craquer pour la généreuse paëlla à partager et dont la recette change chaque jour, en fonction des arrivages et de l'humeur du Chef, ou bien pour la cuisse de porc marinée au citron vert, à l'orange amère, au cumin et à l'ail, cuite au four 7 heures durant et servie avec du riz aux haricots rouges. On accompagne cela d'un bon verre de vin choisi parmi les nombreux et très variés domaines exposés sur la carte provenant du Chili, de l'Australie, de l'Argentine... Côté dessert, place à une gourmandise parfaitement assumée : tarte au citron jaune et sa meringue chalumée en cambrel, pain perdu à l'orange avec une touche de dulce de leche et sorbet framboise ou bien encore la délicieuse tatin de papaye avec son coulis de caramel au beurre salé et sa glace vanille. Non, définitivement, aucun doute, cette casa a vraiment quelque chose de particulier.



plats



MANIGUA

7 rue Choron, 75009 Paris
Ouvert tous les jours de 8h à 2h