



LES
MÉROVINGIENS

JACKY RIBAULT



Après la Capitale et Vincennes, le chef étoilé **Jacky Ribault** prend le pari d'insuffler à l'Est parisien une aura gourmande avec **les Mérovingiens, sa brasserie installée en plein cœur de Noisy-le-Grand.**

Conçue comme un lieu de vie à part entière, l'adresse offre la possibilité de se restaurer et festoyer tout au long de la journée... du petit-déjeuner jusqu'au dîner, en passant par le goûter et le brunch.

Heureux chef propriétaire des restaurants Qui Plume La Lune à Paris et L'Ours à Vincennes, Jacky Ribault aurait pu se contenter du succès de ses deux tables auréolées chacune d'une étoile mais c'est mal connaître cet insaisissable breton, **aussi passionné qu'engagé, et bien décidé à faire bouger les lignes.**



L'HISTOIRE SE POURSUIT

Chapitre 3 d'un récit culinaire dont il est la plume, Jacky Ribault jette l'ancre à Noisy-le-Grand pour écrire une nouvelle page à l'Est.

Si le Chef a choisi de s'éloigner du noyau parisien, c'est pour mettre en lumière cette commune de la Seine-Saint-Denis qu'il estime de par son Histoire (à ce jour l'une des plus grandes nécropoles françaises du Haut Moyen Age) et son passé à lui en tant que Noiséen.

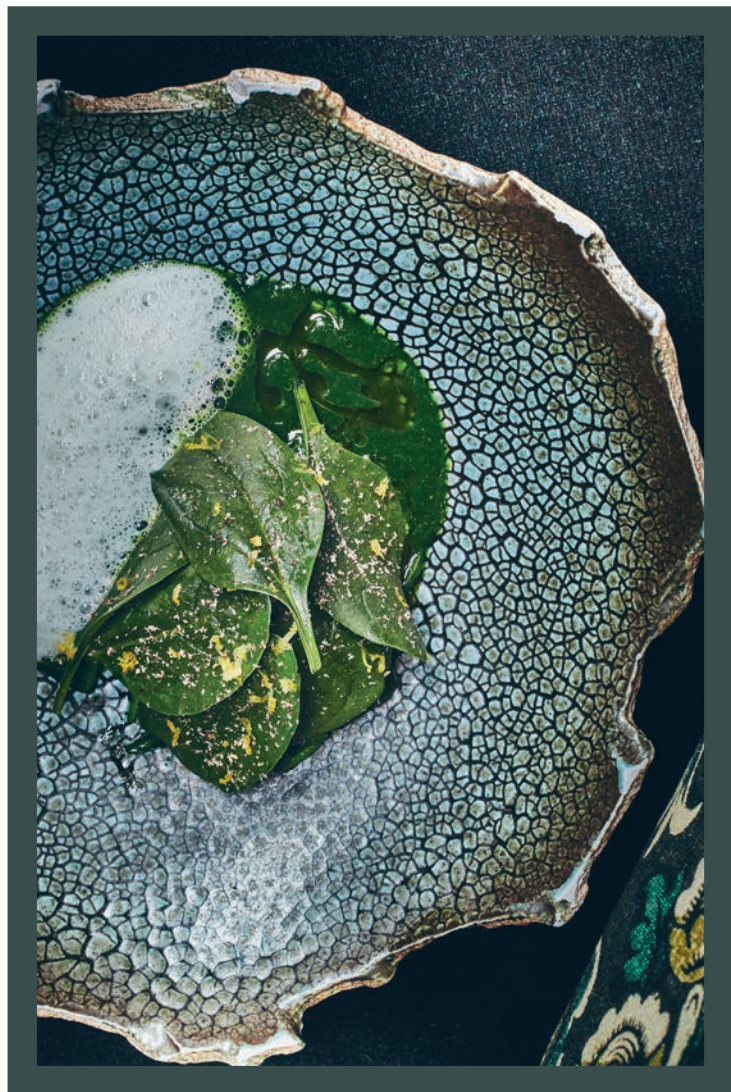
Les Mérovingiens souligne, au-delà de l'hommage, l'envie de créer une nouvelle dynamique hors des sentiers battus en proposant qualité et accessibilité, goût et partage.

TRADITION REVISITÉE

Ouverte 7j/7 sans interruption du petit-déjeuner jusqu'au dîner, en passant par le goûter et le brunch, la brasserie se mue au fil de la journée pour accueillir les habitants, les travailleurs, les bandes d'amis, les habitués ou tout simplement les curieux.

Plats traditionnels savamment twistés, belles pièces de viande à partager, pâtisseries de saison... Le menu fait la part belle aux produits frais et locaux, au travers de recettes simples et réconfortantes : croque-monsieur, béchamel, joue de bœuf confite, truffe ; poisson du roi en croûte de sel, beurre blanc, pommes de terre ; volaille de chez Paul et Olivier Renault rôtie sur coffre et fumée au foin, chou grillé, champignons au jus, sauce dodine etc.

Les becs sucrés ne sont pas en reste avec le chariot de desserts imaginé par Hugo Correia (chef pâtissier de L'Ours).





Côté breuvages, il y en a pour tous les goûts et toutes les soifs. Rhums arrangés de la maison Arhumatic, cidres et bières artisanales à la pression, pas moins de 21 références de whisky et une large sélection de cocktails à l'image de la création éponyme composée d'hydromel (vin médiéval), de rhum, de Cointreau et de cassis. À siroter sous la grande verrière qui vient illuminer le bar.

Formule déjeuner à 20 €, petites assiettes à partager à partir de 6 €, plats à partir de 18 €, verre de vin à partir de 3,5 €, brunch à 45 €...





À MILLE LIEUES

Chaque adresse qu'il a imaginée est la somme d'un tout, de la cuisine au cadre, en passant par l'ambiance et le service. Les Mérovingiens ne déroge pas à la règle en transportant les clients dans un univers à part.

Pour donner vie à cet imaginaire, son épouse Valérie a chiné des pièces uniques en France et en Italie, vestiges d'un passé qui entre ces murs n'inspirent qu'à être restaurés. Le couple a également fait appel à la décoratrice d'intérieur Caroline Tissier (qui a collaboré pour Qui Plume La Lune et L'Ours) et à Carole Pfeiffer « D'un Jardin à L'autre » pour concevoir une scénographie végétale.

Parquet de Hongrie, rideaux en côte de maille, lustres en fer forgé, mobilier en acier ; coussins imprimés chamarré et damassé, couleurs vives... Entre jeux et contrastes de matières (à la fois brut et fastueux), l'intérieur suggère une interprétation contemporaine de l'époque médiévale sans pour autant estomper l'intention initiale en déroulant un espace chaleureux et convivial.



Les Mérovingiens

32 Avenue Emile Cossonneau
93160 Noisy-le-Grand

Ouvert tous les jours de 9h à 23h
Réservations : 01 43 03 67 78

80 couverts à l'intérieur
50 couverts en terrasse

www.lesmerovingiens.fr

Contact presse B.R/P

Bertrand Chenaud
Tel. 06 13 54 26 55
bertrand.chenaud@b-rp.fr

Victoria Loeung
Tel. 06 73 67 51 05
victoria.loeung@b-rp.fr