



Julia Sedefdjian ouvre Bô, un bar à manger

Quelques mois après avoir ouvert son premier restaurant - Baieta - à Paris (75) Julia Sedefdjian, remet le couvert, entourée de ses complices Grégory Anelka et Sébastien Jean-Joseph pour créer BÔ, leur premier bar à manger d'inspiration caribéenne, à quelques pas de la première enseigne.

Ouverture le 6 septembre 2018

Grégory Anelka et Sébastien Jean-Joseph et Julia Sedefdjian ©Pierre Lucet Penato
Ancien chef du restaurant Les Fables de la Fontaine, Julia Sedefdjian avait ouvert son premier restaurant « Baieta », en janvier 2018 au cœur du quartier Saint Germain à Paris (75).

La chef d'origine niçoise marie la haute cuisine française aux saveurs méditerranéennes - liées à son enfance - dans un cadre épuré et décontracté. Chez Bô, ouvert uniquement le soir, elle va mettre à l'honneur rhums et la fine cuisine créole.

Pour accompagner les cocktails aux airs de vacances, des petites assiettes typiques permettant de découvrir les authentiques Souskaï papaye & mangue (salade fraîcheur), un Féroce d'avocat (à base de morue et piment), Chiquetaille de poulet, hareng ou morue (effiloché assaisonné)...



En suggestion, la Langouste au beurre de piment végétarien, Blaff d'oursin ou encore Lambi (coquillage typique). En dessert, Pana cotta coco et mangue, brochette de fruits frais et véritable sorbet coco donnent le ton... et un vrai esprit de vacances !

Le lieu se veut décontracté, pour s'attabler entre amis, avec tables hautes et comptoir où admirer (et boire !) les cocktails, avec une végétation offrant un aller-retour aux Caraïbes, en plein quartier latin.

crédit photos ©Pierre Lucet Penato

BÔ

8 rue de Poissy - 75005 PARIS

01 42 02 59 19