



MUMI, c'est tout un art

Dans le 1er arrondissement de Paris et à deux pas des Halles rénovées, un cocon gourmet, entièrement aménagé pour le plaisir des sens, a ouvert ses portes en 2017. MUMI, contraction de « Museum Mile » à New York, est cerné par la culture, le musée d'art contemporain, le Louvre ainsi que Beaubourg. Le restaurant, peaufiné dans les moindres détails par son directeur Thibault Passinge, sommelier, propose une cuisine vrai, naturelle et gourmande.

THIBAUT PASSINGE, FONDATEUR DE MUMI

A 31 ans, Thibault Passage fonde, avec MUMI, son premier restaurant. Un lieu de gourmandise et de partage, riche de son expérience oenologique internationale. Thibault Passage est né à Lyon. Son père y était artisan boucher, une voie qu'il a rapidement écarté après un an d'apprentissage en charcuterie traiteur. **DES MENTORS**

A Montpellier, le directeur de MUMI découvre les métiers de la salle. Avec des maîtres d'apprentissage inspirants : Mr Morel à la Maison de la Lozère (« il m'a appris toutes les techniques du service et emmené à la coupe Georges Baptiste »), puis Christian Curtet au bistrot d'Ariane, à Lattes (« ils ont la plus belle carte des vins du Roussillon. Quand j'y étais, nous organisions des dégustations auxquelles je participais. C'est là que j'ai décidé de me lancer dans le vin : les millésimes sont différents chaque année, on a toujours quelque chose à apprendre », raconte Thibault Passage). Dès lors, tout son temps est consacré au nectar des dieux. A Whatley Manor (2*), de l'autre côté de la Manche, il découvre les vins du Nouveau Monde. L'année suivante, il s'offre un millésime : des vendanges à la mise en bouteille, un cycle complet pour apprendre comment le vin naît, dans le Beaujolais.

DES VOYAGES

Ensuite, c'est l'envolée : Vue du Monde, à Melbourne, lui permet de passer de la salle à la cave, pour finir chef sommelier avec une carte des vins de l'épaisseur d'un bottin. Les menus Dégustation, en dix étapes, sont élaborés avec les techniques du pairing. Ses vacances sont consacrées à l'apprentissage : Nouvelle-Zélande, Chili, Argentine, Uruguay, au rythme de quatre dégustations quotidiennes. De quoi se forger une solide connaissance des vins du Nouveau Monde !



Thibault Passinge, Mathieu Arenas & Angelo Vagiotis - Photo Julie Limont

Débauché par chef Chiang (restaurant André), Thibault Passinge atterrit à Singapour. Sa mission ? Des trainings pour l'équipe, de nombreux accords mets-vins et l'organisation de dîners à quatre mains ambitieux. Le retour en France ne l'est pas moins : ce sera l'ouverture, fort suivie, de Porte 12, avec Vincent Crépel, à Paris. Après cela, il ne manquait plus que l'aventure de l'entrepreneuriat. Challenge relevé avec MUMI.

LE GOUT DES AUTRES

Si Thibault Passinge est passionné par le vin (« la bière, le thé, les liqueurs, les jus fermentés... »), c'est à ses clients qu'il vaut se consacrer chez MUMI. En coulisses, il participera aux accords mets-vins qu'il affectionne (« On joue sur tout ce qui est acide, amer, épicé... pour que chaque goût entraîne l'autre et que la saveur s'installe en bouche le plus longtemps possible ») et tranchera.

Les clés de la cave, ont été confiées à Mathieu Arenas, fraîchement débauché de chez Garance, qui s'occupera de la carte. Car aux heures d'ouverture, Thibault Passinge sera en salle pour un service attentif, mais jamais envahissant. « J'aime que le client soit reconnu, dit-il. Que l'on se souvienne de ses goûts et qu'il se sente comme à la maison. » Du grand art, signature des meilleures adresses gastronomiques.

UNE PEPITE GASTRONOMIQUE DANS LE QUARTIER DES HALLES

Entre les murs de MUMI, Thibault Passinge souhaite accueillir ses clients « comme à la maison ».

Et le moins que l'on puisse dire, c'est que ce sommelier, passé par de grandes maisons à l'international, sait recevoir.

Au 14 rue Sauval, un nouveau cocon gourmet, entièrement aménagé pour le plaisir des sens, a ouvert ses portes. MUMI a été peaufiné dans les moindres détails par son directeur Thibault Passinge, les artisans qu'il a dénichés, ainsi que l'architecte Hervé Porte. A deux pas des Halles rénovées, MUMI est cerné par la culture. Juste en face, la Bourse du Commerce accueillera en 2018 le musée d'art contemporain dédié aux collections de François Pinault. A peine plus loin, le Louvre, fleuron parisien historique, ainsi que Beaubourg, se rejoignent également à pied. La Poste du Louvre, somptueux bâtiment bientôt reconverti en hôtel de luxe, bureaux et commerces, complète le périmètre.

Son nom lui-même est un hommage : en deux syllabes, il contracte Museum Mile. Et pour Thibault Passinge, cette proximité est une évidence : l'art doit être présent dans l'aménagement, comme dans l'assiette. Les amateurs apprécieront d'ailleurs les clin d'oeil distillés ici et là : sur la vitrine et le mur de l'office, avec les fresques de Codex Urbanus ; au sein même de la carte avec des noms de menus dédiés aux peintres de natures mortes du Louvre.



© Julie Limont

Photo Julie Limont

EN CUISINE, UNE FRAICHEUR PERCUTANTE

A l'étage, c'est Angelo Vagiotis et sa brigade qui œuvrent pour faire frétiller les papilles. Leurs inspirations ? Des produits de terroir sélectionnés et de solides bases gastronomiques internationales. Thibault Passinge voit le repas comme un voyage. En toute logique, il a recruté une équipe de globe-trotters qui participe, quel que soit son rang, à l'invention des plats de la carte. L'émulation est permanente : au moins un plat est voué à changer chaque semaine, en fonction de la saison, des arrivages et des inspirations. **UN CHEF FRANC ET SUBTIL**

Le chef, Angelo Vagiotis, représente à lui seul une grande partie de la mappemonde. Né à New York - où il a été nourri de soupes asiatiques, il a grandi en Grèce - ambiance fruits et légumes frais, produits de la mer. Sa carrière l'a ensuite conduit à Londres (Gordon Ramsay, Capital Hôtel**, Launceston Place* auprès du chef Raphael François) en passant par Naples (La Torre de Saracino**), Paris (Porte 12) et New-York (Juni*).

Sa cuisine ? Tout en subtilité, elle met les matières premières de qualité à l'honneur. Entre surprise et équilibre, le chef n'oublie surtout pas la gourmandise.

Une préférence pour une saveur ? Ce serait l'acidité, mais toujours justement dosée. « J'aime la cuisine bien présentée, vibrante, colorée, mais aussi légère et saine ». Une cuisine simple, de saison, une cuisine de terroir dit-il. La promesse de sortir de table repu mais aussi plein d'énergie pour poursuivre ses activités.

Thibault a un aveu à faire : « Je n'aime pas le chichi, je veux que la cuisine soit vraie, naturelle, gourmande ». En parallèle, le directeur aime le « professionnalisme décontracté » : exigence, précision, réflexion. De manière suffisamment poussée pour laisser place à la convivialité et au partage.

Pour l'authenticité, le chef peut compter sur les producteurs qu'il a sélectionnés, les « plus petits possibles, qui font très attention à la qualité de ce qu'ils commercialisent », note Angelo Vagiotis. Le poisson vient de Bretagne ou de Normandie. « A l'arrivée du bateau au port, le marin nous appelle pour annoncer sa sélection du jour, raconte Thibault Passinge. Nous choisissons, pour une livraison le lendemain. » La même mécanique bien huilée fonctionne pour les produits frais - arrivage direct d'un maraîchage normand. Difficile de faire plus frais !

MUMI

14 Rue Sauval, 75001 Paris

+33 (0)1 40 26 27 54

www.restaurantmumi.com