



Thibault Passinge ouvre son premier restaurant MUMI à Paris

Thibault Passinge, ancien Manager et Sommelier de Porte 12, ouvre son premier restaurant MUMI, situé dans le 1er arrondissement, 14 rue Sauval.

Voisin du nouveau musée d'art contemporain bientôt accueilli dans l'ancienne Bourse du Commerce, du Louvre et de Beaubourg, ce lieu ciselé est dédié à l'art dans toutes ses déclinaisons. S'il assurera l'accueil et le service en salle, il a confié les clés de la cuisine à Angelo

Vagiotis, celles de la cave à Mathieu Arenas.

Thibault Passinge a 31 ans. Le fondateur de MUMI s'est récemment fait connaître chez Porte 12, où il a constitué la cave et méticuleusement arrosé la carte inventive de **Vincent Crépel**. Auparavant, il a été le bras droit œnologique du chef **André Chiang** à Singapour, l'étoile montante de Vue du Monde à Melbourne.

Fin connaisseur des vins du Nouveau Monde, son regard frétille d'enthousiasme dès qu'il est question d'accords mets-vins « 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 », explique-t-il.



la salle credit Charlotte Deckers

Si Thibault Passinge est passionné par le vin, c'est à ses clients qu'il vaut se consacrer chez MUMI. Il met un point d'honneur à recevoir ses hôtes comme chez lui : avec professionnalisme et convivialité. La cave a été confiée à **Mathieu Arenas**, en provenance de chez Garance.

Le nom du restaurant est lui-même un clin d'œil à la culture : en deux syllabes, il contracte Museum Mile. Ici, l'art est omniprésent.



Les amateurs apprécieront les clins d'œil distillés ici et là : sur la vitrine et le mur de l'office, on retrouve les fresques du street artist Codex Urbanus. À la carte, les noms des menus sont dédiés aux peintres de natures mortes du Louvre...

Entre les murs, l'aménagement a été pensé dans les moindres détails pour que les convives se sentent à l'aise. **L'architecte Hervé Porte** a créé différentes ambiances, assorties aux multiples humeurs potentielles des clients. Des plafonds acoustiques feutrent l'ambiance remodelée par un fond sonore discret. Les spots éclairent sans éblouir. Les matériaux, comme le noyer d'Amérique pour les tables aux bords arrondis - ont été choisis pour servir les hôtes. Rien ne doit gêner le plaisir de la dégustation.



Ici, l'art de la table n'est pas un vain mot. Sa création a été confiée à des artisans issus du carnet d'adresses pointu de Thibault Passinge. Ainsi, les couteaux aux manches en tartan sont signés Roland Lannier. Les bols spécialement conçus pour le bouillon de mise en bouche, ainsi que les tasses à thé et à café, ont été modelés par un ami artisan potier.

Aux fourneaux, **Angelo Vagiotis** est un chef globe-trotter, né à New-York, élevé en Grèce, il est passé entre autres à Londres par les cuisines du Launceston Place* auprès du chef **Raphael François**, puis du Capital Hôtel** et de **Vincent Crépel**, Porte 12 à Paris.



Exigeant dans son sourcing, redoutablement précis pour les cuissons, il signe des assiettes qui oscillent entre gourmandise et légèreté. Au moins un plat est voué à changer chaque semaine, en fonction de la saison, des arrivages et des inspirations.

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.

MUMI

14 Rue Sauval

75001 Paris Tél.

+33 (0)1 40 26 27 54

www.restaurantmumi.com