



PHOTOS © SADIK SAHIS VOLTAIRE



Meïda, sous le soleil de Saint-Ouen

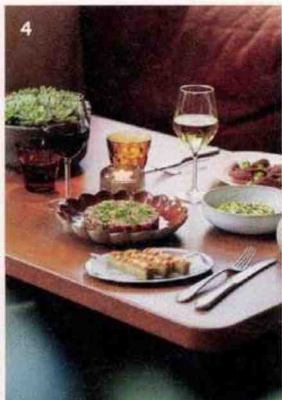
À son image, le premier restaurant de Mohamed Cheikh se veut une brasserie méditerranéenne, généreuse et accessible. Comme un air de vacances aux portes de Paris.

AMÉLIE RIBEROLLE

Avant de remporter la 12^e édition de Top Chef en 2021, Mohamed Cheikh a fait ses armes auprès de grands noms de la gastronomie française : Jérôme Bancetel, Yannick Alléno, Éric Fréchon... « *J'ai tellement été habitué à accueillir les gens dans des palaces... Mais Meïda, c'est différent. Ici, je suis vraiment moi-même* », se réjouit celui dont la vocation est née auprès de sa grand-mère algé-

rienne. Il a choisi la ville de Saint-Ouen, en pleine ébullition, pour créer un restaurant qui lui ressemble, juste devant la mairie, chaleureux comme un coucher de soleil.

Derrière la façade bleu Klein évoquant la couleur de la mer Méditerranée, la salle dévoile une palette de couleurs chaudes : terre de sienne, ocre, ambre, jaune safran... ainsi que deux grands murs de compressions de tuiles anciennes, réalisés à la main, comme un clin d'œil. Le bar



Sous une grande hauteur de plafond (1), la salle laisse entrer la lumière (3) et arbore des couleurs chaudes (2) comme une invitation au voyage dans les univers chaleureux du bassin méditerranéen (6). Dans les assiettes (4, 7), le chef Mohamed Cheikh (5) allie les codes de la brasserie aux patrimoines culinaires de Provence, de Grèce, d'Italie et du Maghreb, soutenu par Julien Quettier pour la proposition liquide (8).

central se prolonge vers la mezzanine où un salon intime peut accueillir de grandes tablées qui ont un événement à célébrer.

AU FIL DES SAISONS

Un lieu joyeux « où l'on kiffe », en formule déjeuner à 19,50 € ou à la carte de plats à partager... ou pas, que l'on soit végétarien, viandard, adepte du healthy, intolérant au gluten ou grand gourmand. « On peut venir pour tout partager, ou tout garder pour soi. Couvrir la table de mezzés, ou simplement choisir un dessert et un thé à la menthe. Ici, il n'y a pas de règles ! Juste prendre du plaisir, profiter, savourer. » Et il y a le choix, au fil d'une carte proposant un périple entre Italie, Grèce, Maghreb... et Provence, « là où commence le bassin méditerranéen ». La playlist enchaîne les tubes italo disco pendant que défilent les

assiettes, houmous au zaatar, betterave marinée au sumac, maquereau à la braise au citron et cumin... Le chef s'attache joyeusement à faire découvrir des produits, tous minutieusement sourcés, moins consommés comme le maigre ou la bavette, dans un menu qui change au fil des saisons mais sent bon le Sud. Et qui se rapproche des codes de la brasserie comme avec cet arancini merguez, sauce rémoulade harissa.

Côté liquide, la proposition fait le tour des vignobles du bassin méditerranéen, qui inspire aussi les cocktails, avec ou sans alcool, imaginés par le chef barman Julien Quettier, qui y intègre l'eau de fleur d'oranger ou de rose, la bergamote ou le sirop de pistache... Des créations que l'on peut venir siroter à toute heure de la journée, autour du bar ou en terrasse... Désormais, la ligne 13 nous fait voyager beaucoup plus loin ! ●