



Laïa

LIFESTYLE

On est toujours aussi fans des restaurants parisiens alliant le beau au bon. Niché au cœur du boulevard **Voltaire** (75011, Métro **rue des Boulets**), **Laïa** est un spot surprenant, idéal pour un dîner romantique ou de grandes tablées entre amis. Pour y accéder, on traverse une cour parisienne luxuriante aux colonnes et luminaires impressionnants avant de se retrouver face à ce restaurant moderne où se situait un parking il y a encore quelques mois ! En effet, **Laïa** fait désormais partie d'un « **village** » à l'architecture brute de béton, agrémenté de **jardins** plongeants modernistes, accueillant **espace de co-working**, cabinet d'architecture ou encore salle de sport. Pour la petite histoire, cette adresse cachée derrière un magnifique portail en fer forgé, abritait autrefois la **distillerie** de quartier **Cusénier**, fabricant de liqueurs, et en particulier d'absinthe, de Curaçao, Prunelle ou Menthe glaciale... **Laïa** est donc un restaurant ultra-chaleureux, dont la décoration artisanale vient en majorité du **Portugal** grâce au bon goût et à la créativité de l'architecte d'intérieur **Alexandre Neimann** qui n'hésite pas à mêler **azulejos** à chaises modernes et luminaires en forme de feuilles dorées. Sans oublier l'immense **terrasse** qui sera sûrement le succès de cet été. Le staff est jeune et décontracté, expliquant les subtilités de la carte qui rend hommage à la cuisine **Méditerranéenne**, de **l'Italie** à **l'Espagne** en passant par la **Corse**. Un délicieux pain au maïs fondant est d'ailleurs proposé à l'apéritif, à tremper dans une divine huile d'olive. Passés par le prestigieux **George V**, les chefs proposent des créations simples et savoureuses entre entrées à partager, généreux plats de pâtes mais aussi viandes et poissons cuits à la **braise** sur un magnifique **Robata**. Mieux encore, le restaurant profite du **potager** collaboratif installé au troisième étage du « **village urbain** » où il se trouve. Nos coups de cœur ? Le ceviche de daurade safrané avec ses chips de pommes de terre violettes, le carpaccio de betterave, tout en rondeur avec ses noisettes et sa ricotta de soja, le poulet braisé à la citronnelle et au paprika, les raviolis à l'osso buco, l'incroyable paella au riz croquant et à la seiche tendre et pour finir, le tiramisu au bon goût de café. Un 20/20.

→ <http://laia-restaurant.com/>





<http://www.ofive.tv/2020/02/06/laia/>