GOMI

Posted on mai 4, 2021 by Florence Breuil

Les saveurs de la Méditerranée à Paris

Category: Restaurants

A tout juste quelques pas du métro Sentier, en plein cœur du 2e arrondissement parisien, la cheffe autodidacte Clémence Gommy a ouvert à la fin de l'année 2020 une cantine aux saveurs méditerranéennes. Puisant son inspiration dans les créations du célèbre restaurateur et auteur de livres à succès Yotam Ottolenghi, qui a révélé au monde la cuisine levantine.

A l'instar du chef londonien qui n'a de cesse de chanter les louanges des légumes et d'en concevoir de savoureux plats, Clémence a souhaité en composer l'essentiel de son menu. Elle soigne le sourcing de ses ingrédients, animée par le bien-manger et la volonté de proposer une cuisine de saison.

Au comptoir de la lumineuse salle de **Gomi**, de gargantuesques plats de légumes. Les patates douces rôties aux épices s'accoquinent de pois chiches fumés, de roquette et de persil plat et se pimentent de thina et d'harissa. Les belles carottes nouvelles, rôties au miel et à la cannelle, relevées de yaourt citronné au persil frais. Le chou-fleur, rôti au raz-el-hanout, agrémenté de labneh, de raisins et de noisettes torréfiées. Quant au céleri rave, le voilà rehaussé de chimichurri, de pickles d'oignons rouges et de fêta. Aux côtés de cette offre gourmande faisant la part belle au végétal, de succulents kefta de poisson et leur sauce au yaourt et olives de Kalamata, de savoureux tataki de bœuf, à la sauce ponzu et coriandre fraîche. Et la mayo des œufs bio ? La voilà revisitée au piment d'Espelette et à la fêta.

-

-

-

-
Poireaux rôtis au miel
feta, noisettes torréfiées
fromil frais

-

-

-

-

Dans la vitrine se pavanent les desserts : de l'indétrônable cheesecake brûlé basque aux fameuses madeleines relevées de zaatar et de sirop à la rose. Sans oublier ces aguichantes basboussa, ce gâteau moyen-oriental à base de semoule de blé fine, ici au citron ou à l'orange sanguine.

A la carte du brunch de **Gomi** le samedi midi, de quoi faire se lever le tout-Paris ! En plus des assortiments de légumes rôtis et pâtisseries du comptoir, un délectable Mont d'Or rôti au zaatar et gnocchis croustillants de potimarron ; un excitant crudo de lieu jaune au citrus pepper, zaatar, citron confit & pickles d'oignons rouges. Enfin, l'étonnante mousse au chocolat vegan, relevée d'un filet d'huile d'olive, de fleur de sel et de piment fumé vaut bien elle aussi un détour par la rue de Mulhouse... Sans compter sur les émoustillantes collaborations dont Clémence Gommy nous fait régulièrement la surprise !

-

-

GOMI

3 rue de Mulhouse 75002 Paris