



ACTUALITÉS

DÉCOUVERTES

INTERVIEWS

ADRESSES

PARI SUR LA CORSE

IMAGES

Accueil » Adresses » U MULINU PARIS

U MULINU PARIS

Posted on 4 mars 2015 in Adresses



J'aime 841

Tweeter 16

+1 4

Plus qu'un nouveau restaurant corse à Paris, U Mulinu est un lieu qui sent bon l'île de beauté en plein coeur de la capitale. Les fondateurs souhaitent vous faire découvrir les richesses gastronomiques de la Corse et bien plus ! Chez U Mulinu on vous fera découvrir « l'esprit corse ». Rencontre avec Jean Marc Pieri son propriétaire.



Peux-tu te présenter ?

Je m'appelle Jean Marc Pieri, j'ai 30 ans et je vis à Paris depuis 2006. J'ai grandi en Corse, à Canavaghja jusqu'à mes 23 ans. Un jour j'ai décidé de « monter » à Paris pour voir autre chose. J'ai travaillé dans les jeux pendant 7 ans.

La Corse c'est...

La Corse est mon moteur. J'aime faire découvrir mon île à travers ses traditions et surtout sa cuisine. J'ai grandi avec mes grands parents et ma grand mère était cantinière au

collège de Moltifao. J'ai le souvenir que lorsqu'elle a pris sa retraite, les élèves ont fait la grève de la faim ! Elle m'a donné le goût des bonnes choses. Mon grand père était berger, vaccaghju. J'ai été élevé dans la tradition et le respect. Autant vous dire que le jour où j'ai annoncé que je partais à Paris ce fut une tragédie pour eux mais aujourd'hui ils sont très fiers de mon parcours.

Parle nous de U Mulinu ? Pourquoi ce nom ?

Le nom d'U Mulinu est un clin d'oeil à mon grand père qui est petit fils de meunier. Il me racontait toujours son enfance au moulin du village. Son rêve est de le réhabiliter mais faute de moyens techniques, ce n'est pas possible. J'ai donc voulu lui rappeler que le moulin vivra toujours dans nos mémoires et aujourd'hui jusque dans la capitale.

A lire aussi



Boulangerie Ghisoni à Paris



La pizza Corse à Paris



U Spuntinu à Paris



2 restaurants Corses à Paris



2 cantines Corse à Paris

Articles en images





Qui est ton associé ?

Mon associé qui est aussi mon cousin germain Frédéric Keller-Pieri. J'espère qu'il ne lira pas cet article, je ne veux pas qu'il prenne la grosse tête ! En étant objectif, je dirai que c'est un des meilleurs chefs que je connaisse. Il arrive à nous faire rentrer au pays le temps d'un repas. Il éveille en nous des souvenirs culinaires extraordinaires, son stufatu de veau aux olives est le meilleur que j'ai pu manger ! Après celui de ma grand mère bien sûr ! Créer un restaurant Corse à Paris fut une évidence pour nous.

Quelques mots pour définir ton restaurant ?

En un peu plus que trois mots, je vais juste citer mon grand ami Ghjuvan Francescu Luciani:

Qui a cucina hè l'arte,

Di manghjà eppò di sparte,

Allora veni ancu tù,

Ci sera un piattu in più...



Quelle ambiance y trouvera t-on ?

Les plus belles soirées sont celles que l'on passe au village avec une guitare, de bons plats et du vin. C'est cette ambiance que l'on espère recréer.

Un de tes associés t'aidera dans ce sens ?

Oui. Notre troisième associé est Tao Kereffoff, que l'on ne présente plus. Il apporte la touche artistique à l'affaire. Son expérience dans le milieu de la nuit, chez Tao à Calvi et son goût des belles choses, nous a énormément aidé. Il a toujours deux coups d'avance et c'est ce qui fait sa force.

Tu as travaillé avec un architecte corse ?

Une des personnes les plus brillantes que j'ai pu rencontrer.

Francescu Poli-Mordiconi dit « Ceccu », notre architecte, une personne formidable et d'un professionnalisme à toute épreuve. Rares sont les personnes qui ont cru au projet à son origine et il en fait parti.



D'autres corses ont participé à l'aventure ?

Marcè Lepidi-Acquaviva qui exposera pour l'inauguration. Il s'est décarcassé pour être là avec ses créations. La décoration a été réalisée dans son ensemble par Ceccu et Elodie. Elle a donné la force de continuer depuis le début de l'aventure. C'est l'atout charme qui manquait pour que l'équilibre soit parfait.

Un élément décoratif dont tu es fier ?

L'élément décoratif à ne pas louper est sans aucun doute le comptoir de la cuisine mais je vous laisse découvrir ça le 7 mars lors de l'inauguration !

Qui sont tes fournisseurs ?

Nous ne travaillons qu'avec des produits d'exceptions tels que la vache tigre de Jacques Abbatucci, la charcuterie de Mr, Mme Poggioli et Sebastien Mariani, les cédrats du cap de Xavier Calizi l'huile d'olive bio oltremonti, les canistrelli des portes de la baigne de mon ami Domi Astolfi, le miel de Alain Valentini et de Antoine Carli de Canavaghja, le domaine de Mavella avec Fanou, les vins du clos Nicrosi, Castellu di baricci ect... Je ne pourrai pas tous les citer mais nous avons fait le choix de ne travailler qu'avec des petits producteurs de qualité et nous tenons à les remercier de nous avoir fait confiance et pour leur savoir faire énorme.

Quel sera le menu ?

Pour le menu, nous allons rester sur des plats nustrale retravaillés par Fred mais c'est encore un secret.



Parles nous de l'inauguration du 07 mars ?

L'inauguration du 7 Mars reste un jour important pour l'équipe qui devra être à la hauteur de l'événement. Beaucoup de monde est attendu. Il y aura deux groupes de musique et un grand buffet mais je sais que l'on va bien s'amuser ! C'est d'abord pour ça que nous sommes là...

U Mulinu sera un lieu de référence de la Corse à Paris ?

A terme nous voudrions que U Mulinu devienne le lieu de référence des corses de passage ou des résidents. Nous allons aussi travailler avec d'autres jeunes corses implantés sur la capitale comme nos amis Christophe et Pilou de « Lo Zio » rue du faubourg poissonnière, avec une soirée prévue d'ici quelque semaines où ils s'exporteront chez nous pour faire découvrir à notre clientèle leur fameuse piadine.

Je finirai par vous dire que ce restaurant est le fruit de plus qu'une équipe, **nous sommes une famille.**

Le Samedi 7 Mars
Pour son inauguration



reçoit l'artiste Corse

MARCÈ LEPIDI ACQUAVIVA

En savoir plus

U Mulinu

28 bv de l'hôpital

75005 Paris

Page Facebook : [ici](#)