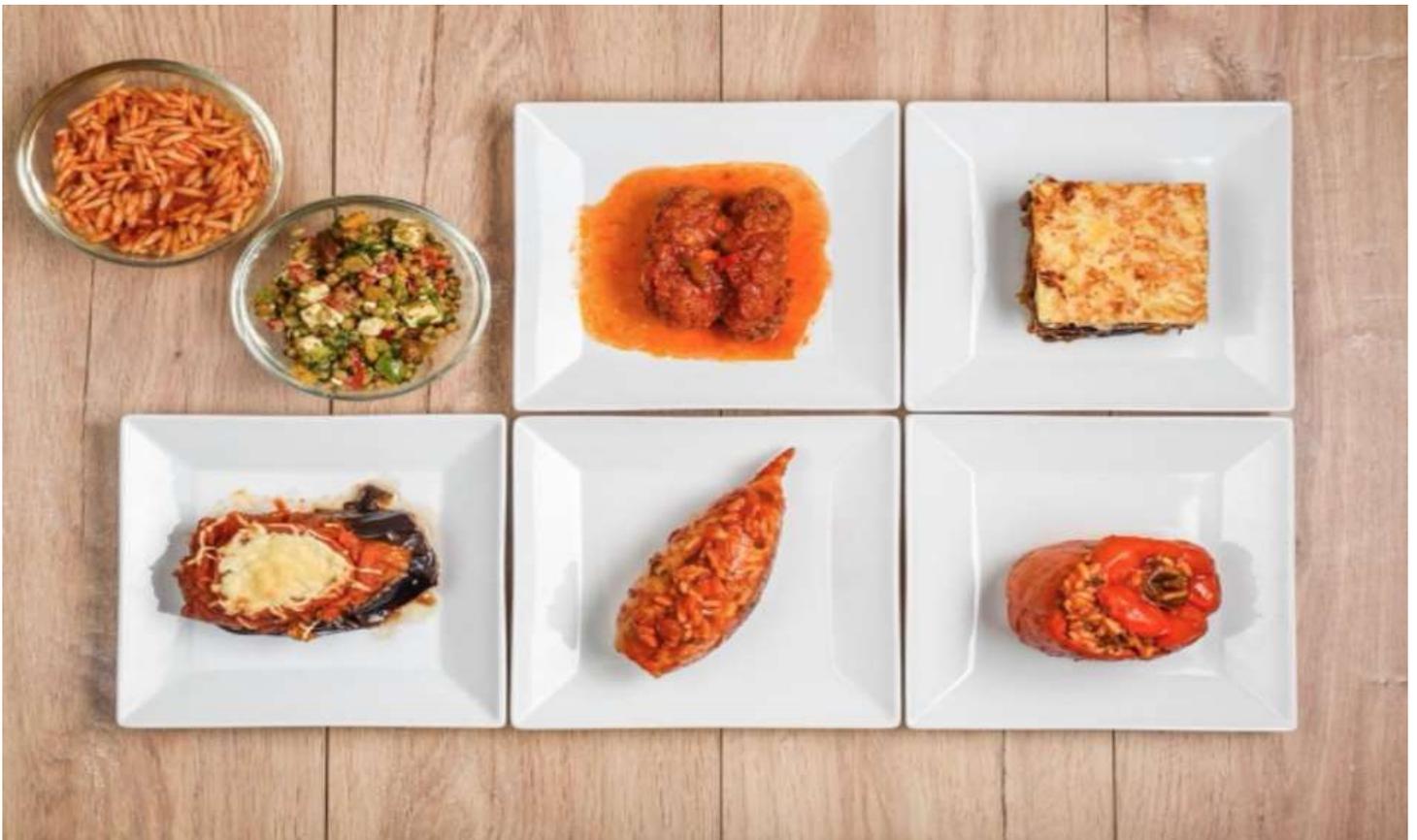


REPORT MAGAZINE

L'ACTUALITÉ LIFESTYLE

Jordan Tissot / 8 février 2024 / GASTRONOMIE

La Maison des Cyclades, une cuisine traditionnelle savoureuse qui nous fait voyager au coeur de la Grèce



Aujourd'hui, la cuisine Grecque fait partie intégrante de notre quotidien, nous aimons manger une cuisine généreuse où le produit est roi. A la Maison des Cyclades, on propose une cuisine de partage qui est à la fois inspirante et colorée et ainsi la mettre en valeur à travers des recettes modernes et actuelles.



Dans cette maison traditionnelle et conviviale, on retrouve des produits de saisons, des mézés à partager, des plats comme au village, des desserts qui sentent bons la Grèce... Le tout dans une ambiance festive à la grecque. En gros, à la *Maison des Cyclade*, on se sent comme à la maison ou presque.



L'histoire de la *Maison des Cyclades*, elle débute avec un jeune couple Franco Grec, la famille Tsatsanis, originaire d'une petite île dans les Cyclades appelée Sérifos. Cette dernière rêve de retrouver à l'identique les mêmes goûts et saveurs que dans leur pays.



Avec l'oncle Vassilis au fourneau, ils créent un nouveau concept de traiteur grec « haut de gamme », signé d'une vraie identité, qui partage leur passion pour une cuisine méditerranéenne gourmande de qualité et faite maison.



Fier de ses traditions culinaires, cette maison située dans la capitale aime jouer avec les saveurs authentiques des mets Grecs en y ajoutant sa petite touche de modernité et ça, on adore ! En effet, La Maison des Cyclades respecte cette tradition à la lettre, proposer des plats typiques, manger ce qui a été cuisiné sur place à partir de produits bruts et originaux.



Nous avons eu le plaisir de découvrir la boutique du 15^{ème} arrondissement de Paris, un lieu paisible qui respire la Grèce traditionnelle. Du Tzaziki doux et frais (Yaourt grec, concombre, ail et aneth) au Tarama (Oeufs de cabillaud, citron, mie de pain et huile d'olive) en passant par le Caviar d'Aubergine (Purée d'aubergine, huile d'olive et féta), nous passons un moment inoubliable.



Le Ktipiti (Piments vert, Yaourt grec et féta) est aussi une belle découverte, le Thalassini (Tarama, morceaux de saumon et aneth) est unique pour son mariage atypique qui fonctionne à merveille. Le Tiropita (Feuilleté à la feta) pourra aussi vous séduire par son croustillant magique.

Pour l'occasion, nous avons pu goûter les Blinis faits maison par les chefs, un gout parfait qui ne trompe pas. L'accord parfait avec du Tzaziki ou Thalassini.

La Moussaka ? Sans doute l'une des meilleures de la capitale, un parfum idéal, un gout profond et une texture mémorable. La Soutsoukakia est une belle trouvaille, cette préparation à base de viande de boeuf aux herbes mijotés dans sa sauce tomates aux épices grecques est exceptionnelle.



Pour terminer en beauté sur une touche sucrée, le Baklava était le choix parfait, cette pâte filo onctueuse, ses noisettes et son miel. Dans un autre registre tout aussi gourmand, le Loukoum de Syros va assurément vous combler les papilles et le cœur.

Dans les cuisines, le chef prend soin de sélectionner chaque produit qui entre dans sa cuisine. La rigueur est un point essentiel dans le choix des matières premières pour offrir un résultat parfait.

Du mardi au samedi de 10H00 à 20H00 et le dimanche de 10H00 à 14H00.

Commandez par mail : commande@lamaisondescyclades.fr

Beaugrenelle
96 rue Saint Charles
75015 Paris
Tél : 09 52 15 08 58
Villiers

21 rue de Lévis
75017 Paris
Tél : 09 54 05 38 37
Gambetta

253 rue des Pyrénées

75020 Paris

Tél : 09 84 47 20 38

Cuisine centrale

4 rue du lieutenant bretonnet

94110 Saint Maur des fossés

Tél : 01 45 11 00 17

<http://www.lamaisondescyclades.fr>

Publié dans GASTRONOMIE et tagué Cuisine, Grecque, La maison des Cyclades, Paris, Spécialités. Ajoutez ce permalien à vos favoris.

ï Il n'y a pas de commentaire. Ajoutez le vôtre

|

+ Laisser un commentaire
