

# RESTAURANT AU SANS CHICHI

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE



## UNE CANTINE GASTRONOMIQUE AU CŒUR DE BOURG L'EVÊQUE

### UNE CANTINE CONVIVIALE POUR CRÉER DU LIEN SOCIAL

Depuis le 9 octobre 2017, le restaurant Au Sans Chichi a ouvert ses portes au cœur du quartier Bourg L'Evêque. Situé à quelques pas de la place des Lices et au pied des immeubles, Au Sans Chichi affiche fièrement son emblème - une carotte avenante - pour inviter les habitants du quartiers et Rennais en quête de nouveauté, à venir déguster une cuisine aux saveurs gastronomiques en toute simplicité. Au Sans Chichi, on y entre pour la cuisine, la décoration, l'ambiance et la convivialité du lieu qui permettent de rester des heures à table sans voir le temps passer. Pas question de presser les clients, ici la notion de « savourer » prend tout son sens. Au milieu d'un mobilier coloré chiné chez les parents, en brocante ou dans certains lieux emblématiques de Rennes - une planche en bois vient de l'ancienne salle de la Cité, certaines tables et chaises du célèbre bar Ramon&Pedro - Au Sans Chichi croise une clientèle inter-générationnelle et familiale autour des plats imaginés par Samia Meslem et Olivier Tan, les deux initiateurs-restaurateurs de cette aventure culinaire.

### UNE CUISINE LOCALE, DE SAISON ET AUX TARIFS RAISONNÉS

L'envie première des restaurateurs en ouvrant Au Sans Chichi était de permettre à tous les porte-monnaie de profiter d'une cuisine qualitative et gustative. Avec des tarifs abordables, Au Sans Chichi propose des menus de produits frais issus d'approvisionnements locaux. Les marchés Sainte Thérèse, les Lices, Jeanne D'arc, Villejean et Hoche fournissent l'essentiel des marchandises qui seront transformées dans l'assiette. Olivier et Samia cuisinent les viandes, poissons et légumes et réalisent leurs propres desserts en fonction de leurs inspirations de saison. Véritable fusion de leurs influences, la cuisine du restaurant mêle à la technicité culinaire des saveurs délicatement épicées pour des plats raffinés et généreux. En étant deux cuisiniers, Olivier et Samia offrent une vision complémentaire et plus vaste de la cuisine, conjuguant leurs deux palais et savoir-faire.

#local #locavoire #pascher #desaison #cantine #bourgleveque  
#rennes #tracabilité #cuisinedumarche #gastronomie  
#convivialite

## JEU CONCOURS !

L'EXPRESSION "SANS CHICHI" SE LIT  
DANS LA PRESSE. TROUVEZ  
L'EXPRESSION DANS UN ARTICLE,  
AMENEZ-LA AU RESTAURANT ET AU  
SANS CHICHI VOUS OFFRE VOTRE PLAT  
LE MIDI SUR PLACE OU À EMPORTER.

# SANS CHICHI

## DE LA COTRIADE AU FISH AND CHIPS : RESSUSCITER DES RECETTES TRADITIONNELLES ET INNOVER

En faisant revivre des traditions culinaires séculaires comme la cotriade, cette bouillabaisse bretonne composée de poissons de la côte (rouget grondin, merlan, congre, rouget barbet, moules, langoustines en fonction de la saison...), Au Sans Chichi affiche des plats uniques à Rennes.

Remise au goût du jour par Simone Morand, dans son ouvrage *La cuisine des loups de mer*, elle est l'une des spécialités d'Olivier qui s'inspire de l'ouvrage pour la préparation des poissons. Samia prend le relai sur les préparations maison des rillettes de poisson.

Les pâtés à l'ail, de foie de volaille, de foie de porc et les rillettes de porc sont faites au hachoir traditionnel au restaurant.

Le fish and chips du samedi midi est un délice de poisson frais dans la pure tradition écossaise, quand l'assiette du Sans Chichi servie aux beaux jours est un assortiment de créations autour de légumes dont raffolent même les enfants !

### DESSERT GOURMAND

Côté dessert, le café gourmand et sa cafetière à l'italienne individuelle sont un best-seller.

## MENU

3 entrées

3 plats (une viande, un poisson, un plat végétarien)

3 desserts

une assiette de fromages raffinés

Carte des boissons : bières artisanales locales, une gamme de vins nature et bio, des jus de fruits frais pressés

## INFOS PRATIQUES

### TARIFS MIDI

Entrée plat dessert :

16€ en moyenne hors boisson

### TARIFS SOIR

Entrée plat dessert :

25€ en moyenne hors boisson

### OUVERTURE

Le midi du mardi au samedi

Le soir du mercredi au vendredi

Possibilité d'ouverture le samedi soir pour les groupes uniquement

### RÉSERVATIONS

09 84 56 09 14

AU SANS CHICHI : 18 PASSAGE DU TRÉGOR – 35000 RENNES

CANTINE@AUSANSCHICHI.BZH - 09 84 56 09 14

AUSANSCHICHI.BZH - FACEBOOK.COM/AUSANSCHICHI - INSTAGRAM @AUSANSCHICHI



## SAMIA MESLEM - GÉRANTE ET CUISINIÈRE

Après avoir travaillé plusieurs années dans le droit des administrations et le droit des étrangers, Samia Meslem décide d'opérer un virage à 360° et de se diriger vers la cuisine, sa première passion. "À la maison, tout le monde cuisinait, moi la première. J'étais baignée dans les odeurs d'épices et les plats préparés par mon père le dimanche, cuisinier néophyte extrêmement curieux. Par la suite, je suis devenue la spécialiste des repas à l'improviste. J'ouvrais le réfrigérateur, regardait ce qu'il y avait dedans et concoctait des plats pour mes amis. Cette façon de faire ne m'a jamais lâchée. J'aime composer à partir des ingrédients qui sont sous mes yeux et non l'inverse. J'aime faire ce que j'appelle mes "restes à choux". La spontanéité culinaire de Samia Meslem se retrouve dans son tempérament accueillant et généreux. Au Sans Chichi, elle aime créer un espace de convivialité, ingrédient essentiel pour elle qui sait partager sa cuisine et quelques mots avec les clients. Côté fourneaux, Samia est une touche-à-tout capable de cuisiner poissons, viandes et légumes avec une pointe d'orient. Fleur d'oranger, cannelle, fève tonka... font partie de ses références au même titre que les rillettes de poisson ou le tagine d'agneau, véritable madeleine de Proust des soirées familiales. Un éclectisme qui se retrouve sur la carte du restaurant Au Sans Chichi et qui permet de ne jamais goûter deux fois la même chose !

## OLIVIER TAN - GÉRANT ET CUISINIER

Avec un père restaurateur professionnel, l'enfance d'Olivier Tan s'est écoulée au rythme des casseroles, fourneaux et odeurs savoureuses. Plongé dans les cuisines en tant que commis, il en fera un premier job d'été dans des colonies de vacances, se frottant à la restauration collective. Une formation "sur le tas", avant de passer un diplôme professionnel des années après avoir fait une parenthèse dans d'autres secteurs comme la géologie ou en tant que tailleur de pierre, pour finalement retrouver ses premiers amours. Adeptes des ingrédients qu'il peut travailler de manière artisanale, Olivier prête une attention particulière aux légumes qu'il prépare avec des techniques culinaires utilisées pour des produits carnés (légumes rôtis, pochés...) mais n'en délaisse pas pour autant viandes et poissons. Curieux et insatiable, il dépoussière des recettes trouvées dans des livres de cuisine traditionnelle, fait de Simone Morand sa bible pour la cuisson des poissons et n'hésite pas à se former à la préparation de pâtés faits maison. Sa minutie et l'originalité de ses recettes font du restaurant Au Sans Chichi, une adresse où il fait bon déguster des plats d'antan aux goûts délicieusement contemporains, avec toujours cette agréable sensation de manger des mets sains, que l'on aimerait mettre à la carte de notre table à manger tous les jours !