

DEUX ADRESSES

Une même quête d'excellence

PAR MALLORIE LOISEAU

Entre tradition et modernité, deux tables incarnent l'art de recevoir avec une intensité singulière. Le Café de Paris - Chez Boubier 1930 et Casa Mazita déploient chacun leur propre univers, entre héritage réinventé et escapade sensorielle. Derrière ces adresses, Paco et Dimitri, deux frères aux visions complémentaires, font de l'hospitalité un art de vivre. Leur point commun ? Une exigence sans compromis, une obsession du détail et ce désir sincère d'offrir bien plus qu'une parenthèse gourmande, une véritable expérience.



CAFÉ DE PARIS CHEZ BOUBIER 1930

Une histoire née d'un coup de cœur

PHOTOS MONSIEURHUMAN

Lors d'un séjour à Genève, Paco découvre le concept original du Café de Paris, un plat unique servi dans un cadre d'exception. « J'ai su immédiatement que ce concept devait exister à Lille. C'était une évidence », raconte-t-il. La suite s'écrit avec une rapidité déconcertante. Un simple message envoyé sur le site genevois, une réponse immédiate, et quinze jours plus tard, Paco et Dimitri se retrouvent face aux détenteurs de la marque.

Entre héritage et modernité

Il suffit de franchir le seuil du Café de Paris pour comprendre que l'on pénètre dans un lieu à part. Les faïences et miroirs classés, les lustres imposants et le majestueux bar en marbre vert composent une atmosphère intemporelle, hommage à l'âge d'or des brasseries parisiennes. Tanguy Douart a orchestré cette renaissance avec brio, préservant l'âme du lieu tout en y insufflant une modernité subtile.

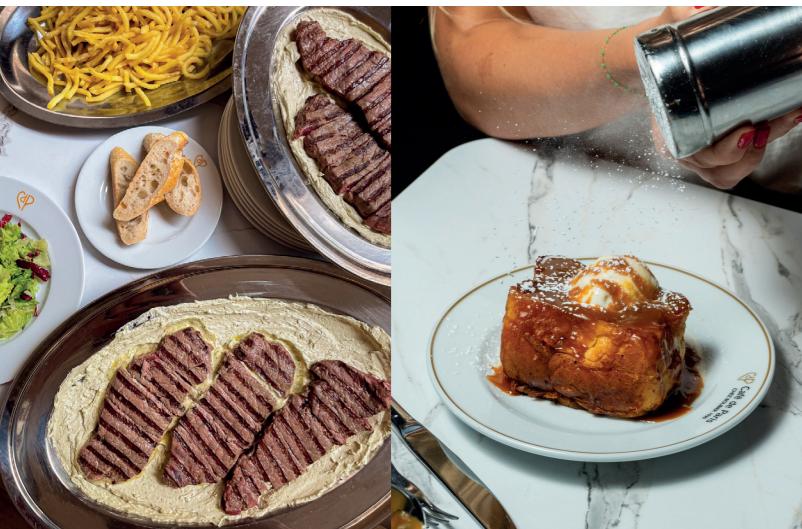
L'art du plat unique

Ici, pas de carte à rallonge ni de compromis. Une seule proposition domine : l'entrecôte, accompagnée de salade, frites maison et de la mythique sauce Café de Paris. « La recette est jalousement gardée par Genève », sourit Dimitri. Cette apparente simplicité cache une précision horlogère. Chaque cuisson, chaque service, chaque geste est pensé pour créer un rituel unique. En dessert, la brioche perdue, véritable madeleine de Proust aux parfums d'enfance, conclut ce moment avec justesse et gourmandise.

L'excellence au quotidien

Au Café de Paris, chaque détail compte. « Ce n'est pas un restaurant, c'est notre maison », confie Paco. Cette conviction s'exprime dans la justesse de chaque geste. Le raffinement du dressage, la précision du service et la vigilance discrète des frères composent une véritable signature. Les fidèles en témoignent, cette constance rare transforme l'entrecôte en rituel. Ici, elle n'est plus seulement un met mais une empreinte savoureuse qui rassure autant qu'elle enchanter.

7 boulevard Carnot, Lille
Tél. +33 (0)3 20 13 14 30
cafedeparis-lille.fr
[@cafedeparis.lille](https://www.instagram.com/cafedeparis.lille)



CASA MAZITA

Saveurs méditerranéennes et festivité

PHOTOS TIM DELZ

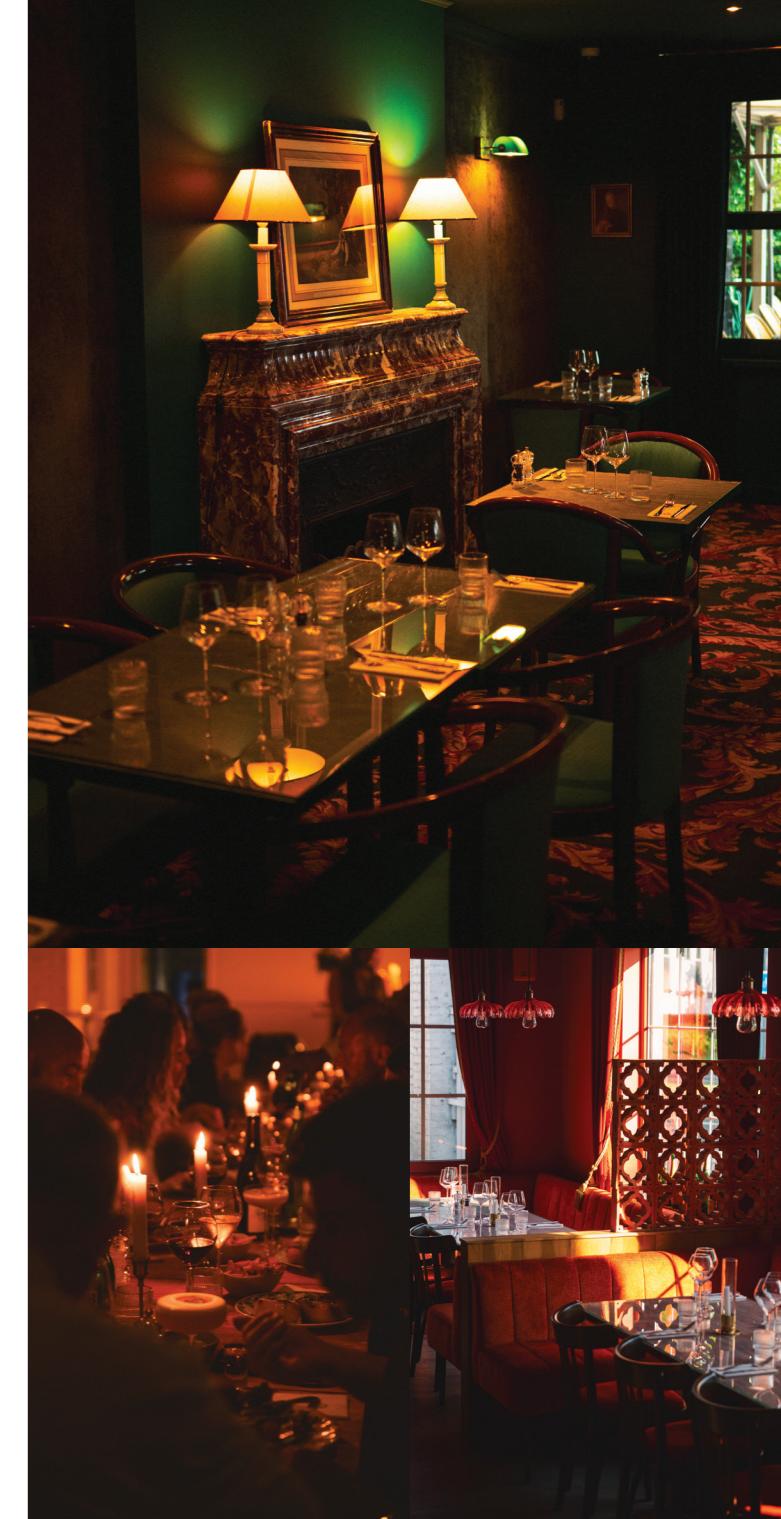
À Marcq-en-Barœul, Casa Mazita entraîne ses hôtes dans une Méditerranée réinventée. Ici, la bistronomie s'inspire des rives du Sud, généreuse, colorée, pensée pour le partage. Les flammes du piano de cuisson rythment la salle, les épices se mêlent aux éclats de voix et l'ambiance prend des airs de fête. La vaste terrasse verdoyante prolonge cette escale comme une soirée d'été. Et quand le week-end s'anime au son du piano et des voix live, la maison se transforme en scène joyeuse, entre effervescence des marchés libanais, chaleur des tavernes grecques et convivialité des trattorias italiennes.

Un hommage familial

Le nom n'a rien d'anodin. Casa Mazita était celui de la maison du grand-père de Paco et Dimitri au Maroc. « Il était solaire, entier, généreux » confie Dimitri. Nous voulions lui rendre hommage en imaginant une maison où l'on recevrait comme chez nous ». Cette empreinte familiale imprègne chaque coin de l'établissement, de la salle principale jusqu'aux espaces extérieurs soigneusement aménagés, créant cette atmosphère si particulière où chaleur humaine et expérience bistronomique se conjuguent naturellement.

Une cuisine de partage

La carte puise ses inspirations dans tout le bassin méditerranéen, proposant mezzes libanais, spécialités grecques, saveurs marocaines et classiques du sud de la France. Une cuisine de partage qui privilégie les couleurs, les textures et les mélanges audacieux. Chaque plat raconte une histoire, évoque un souvenir, transporte vers des horizons ensoleillés. Les desserts, inspirés eux aussi des traditions méditerranéennes, sont entièrement réalisés sur place. Une approche artisanale qui s'inscrit dans la philosophie de la maison : valoriser le fait maison, les circuits courts, et la confiance avec les producteurs locaux.



Chez Casa Mazita, tout est pensé comme une expérience. L'ambiance s'anime, les épices se diffusent dans l'air et le jardin devient une respiration où la fête se prolonge. Dimitri aime à le rappeler « Il faut que ça sente bon, que ce soit beau, que ça parle au cœur ». Cette vision anime aussi l'équipe, choisie pour ses qualités humaines autant que pour son savoir-faire. « Voir les clients heureux, c'est notre plus grande fierté », ajoute-t-il. Des tables qui s'attardent, des verres qui s'entrechoquent et des rires qui résonnent incarnent l'âme de la maison.

Une invitation au voyage

« Viens avec tes amis, ta famille, en couple, ou même seul. On t'ouvrira la porte comme à la maison » lance Paco. Ici, chaque repas devient un moment de partage autour de saveurs authentiques. Le déjeuner accueille grandes tablées et repas d'affaires, le soir s'illumine de bougies, de rires et de musique live au piano-bar. La maison vibre d'une énergie joyeuse et généreuse et sur la terrasse, le cliquetis des boules de pétanque ajoute une note légère à ce décor méditerranéen. Casa Mazita ouvre également ses espaces à la privatisation. Dimitri en donne la plus belle définition « Laisse-toi porter. Casa Mazita, c'est un voyage sincère, une cuisine du cœur. Tu n'en ressortiras pas sans vouloir y revenir. »

287 boulevard Clémenceau, Marcq-en-Barœul
Tél : +33 (0)3 20 65 21 19
casamazita.fr
[@casamazita](https://www.instagram.com/casamazita)