



**TAVLINE**

DOSSIER  
DE PRESSE

Depuis début janvier, un nouveau restaurant fait souffler comme un air de Tel Aviv au cœur du Marais. Tavline, qui signifie « épices » en hébreu, puise dans l'énergie et la fraîcheur créative qui ne cessent de faire vibrer les tables et food markets de la ville pour proposer une cuisine israélienne vive, chaleureuse, inspirée de recettes familiales.



Dans tous les plats, on retrouve ainsi un joyeux mélange de saveurs, relevées de nombreuses épices méditerranéennes et orientales, telles que le Zaatar ou le Mechaia. À l'origine, deux amoureux de la cuisine israélienne : Kobi Villot-Malka formé chez Alain Ducasse et ancien Chef-Propriétaire du restaurant La Vitrine, et son associée Keren Benichou.

**Pendant près de deux ans, Kobi et Keren ont mûrement pensé leur projet. Ils rêvaient d'un lieu accueillant, qui soit une ode à la Méditerranée. Pour cela, ils ont donné des couleurs à Tavline : sur sa façade bleue qui nous plonge instantanément dans les eaux de la Méditerranée ; sur le carrelage grenat, rouge et bleu qui rappelle le travail de mosaïques d'artisans marocains ; dans le service d'assiettes choisi à Marrakech...**



On retrouve ce même festival de couleurs dans les assiettes où épices et saveurs israélo-marocaines mènent la danse. En entrée, impossible de passer à côté du véritable Houmous aux pois chiches entiers et cumin, de l'incoutournable Chou-fleur rôti accompagné de tahina et pistou, ou de l'Aubergine brûlée et coulis de tomate au paprika fumé. Ici surtout, pas de manières : tout se partage, et on a même le droit de manger avec les doigts, comme le menu le suggère chaleureusement.



On poursuit son voyage avec la vraie Shakshouka israélienne (œufs mijotés dans une sauce tomate pimentée), des Ktistsot daguim (boulettes de poisson grillées aux herbes et épices marocaines) ou un Memoulaim (oignons farcis à l'agneau en sauce et risotto vert d'orge). Des plats d'une grande générosité aux multiples saveurs.



En dessert, tentez le grand écart gustatif d'une crème carambar, tapioca à la fleur d'oranger et compote de poires au romarin. Une création qui résume à elle seule l'équilibre parfait d'un menu entre modernité décomplexée et saveurs plus traditionnelles. Les puristes pencheront, eux, pour le très délicat Malabi, flan libanais à l'eau de rose et pistaches.



Mais aller chez Tavline, c'est avant tout découvrir - ou redécouvrir - toutes les épices qui font la richesse de la cuisine méditerranéenne. Stars incontestées du lieu, elles figurent fièrement sur le menu, au même titre que les recettes. Une session de rattrapage ludique qui permet, entre autres aux novices, une lecture optimale de la carte.



On y retrouve les classiques Cumin ou Paprika Fumé ; les « connaissances lointaines », comme le Ras el Hanout (combinaison de 15 épices très utilisée en Afrique du Nord) ou le Sumac (baie orientale au goût citronné) ; mais aussi de délicieux inconnus, à l'instar de l'Hawaij (mix yéménite de cardamome, cannelle, gingembre, muscade et girofle), du Srhoug (purée de piments, ail et épices) ou du Zaatar (cousin de l'origan, mélangé au sumac et au sésame).

## LES FONDATEURS



D'origine marocaine, Kobi Villot-Malka a grandi en Israël aux côtés d'une mère qui passait la plus grande partie de son temps aux fourneaux. Après trois années dans l'armée, Kobi part à New York où il rencontre sa femme, avec qui il ravive sa passion pour la gastronomie. Il décide alors de se former à la cuisine de manière professionnelle et intègre l'Ecole du Cordon Bleu en 2005. Entré en stage chez Benoît, il finit par rester quatre ans sous la supervision du Chef David Rathgeber. Quand son mentor quitte le restaurant d'Alain Ducasse, lui aussi part monter son propre établissement : ce sera La Vitrine, un restaurant de bistronomie ouvert en 2010 dans le 9ème arrondissement de Paris. L'aventure durera quatre ans.



Née en France, Keren Benichou est bercée dès son plus jeune âge par les saveurs des plats marocains que lui préparait sa mère. Véritable passionnée, elle dédie une grande partie de son temps libre à cuisiner et à recevoir famille et amis. Après 17 ans à exercer dans l'événementiel pour enfants, elle rencontre Kobi et réalise enfin son rêve : tenir son propre restaurant.

### SUIVRE TAVLINE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX :

 @TAVLINE

 @tavline25



### Restaurant TAVLINE

25, rue du roi de Sicile 75004 PARIS

09 86 55 65 65