



COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
4 octobre 2018

## **En plein coeur de Pigalle, un restaurant-ovni ouvert uniquement le mardi soir : le chef Julien Sebbag présente Chez Oim**

*En plein coeur du quartier Pigalle, à partir du mardi 9 octobre 2018 et tous les mardis soirs suivants, le talentueux chef Julien Sebbag nous présente « Chez Oim », nouvel ovni de la restauration.*



### **Chez Oim - Un concept festif, rock et décalé**

Tous les mardis soirs dès le mardi 9 octobre 2018, un nouveau concept de restauration festive s'installe à Pigalle. Le chef Julien Sebbag investit les lieux avec Chez Oim, en proposant une cuisine à consonance « Middle East » et aux inspirations israéliennes. A la carte, une vraie cuisine de partage, servie dans des assiettes ou sur du papier kraft à même la table, mais qui a la particularité d'être dressée devant les convives, par le chef en personne qui cuisine sur une petite estrade. Un vrai spectacle !

En fin de soirée, la fête prend le dessus autour de musiques aussi éclectiques que le chef : chansons françaises, orientales, rock ou variétés israéliennes... La promesse de mardis soirs déjantés ! Et pourquoi le mardi soir ? A cette question, Julien Sebbag nous lance : « *Parce qu'on*

*va faire « férierisier » le mercredi. Parce que c'était pas dispo les autres jours. Parce qu'on n'aime pas bosser le week-end. Parce que le mercredi, y'a pas école. Parce qu'on n'aime pas le foot. Parce que la gueule de bois du mercredi c'est un concept. »*

La carte sera présentée à l'ardoise le jour-j et changera toutes les semaines, pour un ticket moyen de 45€ TTC par personne hors boisson.



### **Julien Sebbag - Rockeur-pirate**

Fan de Jack Sparrow, des Rolling Stones, du vintage et de ses objets chargés d'histoire, Julien Sebbag cherche avant tout à nous plonger dans son univers, à nous faire voyager, mais aussi à nous déstabiliser car l'importance selon lui, c'est que « l'expérience commence bien avant l'assiette ». Son parti-pris ? Dresser ses plats devant ses convives, à même la table et se servir de sa cuisine comme moyen de partage et d'interactions avec gens.

Ancien étudiant en école de commerce, c'est lors d'une année d'échange à Londres que Julien Sebbag s'est pris de passion pour la cuisine, et pour le chef Yotam Ottolenghi. L'année suivante, il quitte Londres pour Tel-Aviv pour approfondir sa passion naissante pour la cuisine méditerranéenne. Il a travaillé pour plusieurs maîtres en la matière dont Dan Zouaretz (Dalida), et chez Vitrina pendant 9 mois (« une grosseur », dit-il).

Dès son retour à Paris, il a frappé à la porte de Miznon (22 Rue des Ecoiffes, 75004 Paris) où il a été accueilli comme dans sa propre famille. En parallèle de la fin de son master d'entrepreneuriat, il travaillait et vivait Miznon, en passant par presque tous les postes.

C'est au terme de ses études qu'il a remarqué un nombre important de restaurants conceptuels, toujours plus originaux et novateurs. C'est à ce moment qu'il s'est demandé : « Pourquoi pas la même chose, mais chez oit ? ». Il a alors lancé « Je Cuisine Chez Toi » en cuisinant à domicile.

Sa cuisine, c'est lui. Une personnalité déjantée et festive, un mélange entre des origines méditerranéennes et une jeunesse de rockeur-pirate passée entre Paris et Tel-Aviv. Après l'énorme succès qu'a rencontré son projet de chef à domicile, Julien souhaite maintenant recevoir « chez lui » dans son univers, où cuisine et rock'n'roll font bon ménage ! Bienvenue « Chez Oim » !

Pour en savoir plus sur Julien :

**Instagram : Julien Sebbag**

## **Chez Oim**

A l'étage du Bus Palladium

6 rue Pierre Fontaine

75009 Paris

*Tous les mardis soirs, à partir du mardi 9 octobre 2018*

*Réservation par mail uniquement : [reservation@chezoimparis.com](mailto:reservation@chezoimparis.com)*

*[www.chezoimparis.com](http://www.chezoimparis.com)*

**2 services : 19h30 et 22h30**

**60 couverts**

***Ticket moyen : 45€ par personne hors boissons***



M O M A G R O U P

P A R I S

## A propos de Moma Group

Créé en 1997, Moma Group (qui regroupe 800 collaborateurs dans 4 métiers de l'événementiel – traiteur, lieux, conseil et événements culturels et sur le secteur de la restauration) et Benjamin Patou comptent déjà de bien jolis succès à leurs actifs.

Moma Group est connu du grand public pour la création des Opéras en Plein Air (cette année Carmen de Bizet, mis en scène par Radu Mihaileanu), la création de marques fortes dans le domaine de la restauration (Rural avec Marc Veyrat, Manko avec Gaston Acurio, La Gare, Noto à l'étage de la Salle Pleyel, Mamo, Victoria Paris et plus récemment la reprise du mythique restaurant Lapérouse).

Moma Group est propriétaire de 20 établissements à Paris, Saint-Barthélémy et Saint-Tropez tels que le Manko, le Victoria, L'Arc Paris, les restaurants Shellona, l'Elysées Biarritz, le Bus Palladium, etc... Mais aussi d'une régie commerciale Moma Sélection, d'une agence conseils & événementielle Moma Event, ainsi que les traiteurs maison Kaspia Réceptions et Kardamome. En janvier 2016, le groupe Barrière entre au capital de Moma Group à hauteur de 48,5%. CA 2017 : 72M€ HT // CA 2018 : 100M€ HT

[www.moma-group.net](http://www.moma-group.net)

## Le Bus Palladium

Fermé depuis 8 mois, le restaurant du Bus Palladium - situé à l'étage de la salle mythique - se consacre désormais à l'événementiel et aux privatisations. La salle de concert quant à elle continue à attirer les foules tout au long de l'année autour d'une belle programmation . Sans lien direct avec la salle de concert, le restaurant « Chez Oim » s'y installe donc tous les mardis soirs, de manière autonome.

---

### CONTACT PRESSE

*Bureau de Presse Pascale Venot*

**Virginie Audebert**

Tel : + 33 (0)1 53 53 40 56 - Mobile : + 33 (0)6 16 12 10 52 - [vaudebert@pascalevenot.com](mailto:vaudebert@pascalevenot.com)