



RÉOUVERTURE DE LA GARE

Le 23 avril 2019

Située chaussée de la Muette dans le 16^{ème} arrondissement, cette ancienne gare parisienne réaménagée en restaurant dans les années 1990 est devenue au fil des années une adresse parisienne incontournable du quartier, disposant de 600m² d'espaces sur 2 niveaux avec la plus belle terrasse de Paris, et offrant une capacité de 300 places assises. Un lieu d'exception pour Moma Group, dont le rachat a été effectué en 2017, qui s'associe une nouvelle fois avec les équipes du chef Gastón Acurio pour redonner vie à cette adresse tant appréciée des Parisiens.

Pour ce nouveau projet, la décoratrice Laura Gonzalez imagine un décor aux notes colorées et texturées pour La Gare. Un univers dépaysant, inspiré des métissages en cuisine orchestrés par Gastón Acurio. Le chef a ici pensé une carte de « voyages » dans l'esprit d'un jeune aventurier des temps modernes parti découvrir le monde, et par là, les cuisines de rue et les tables familiales. Cette inspiration prend vie à La Gare à travers des stands « ateliers » et des univers distincts ; en salle, on retrouve des kiosques inspirés des saveurs asiatiques, péruviennes et méditerranéennes qui y déclinent sushis, bao burgers, dim-sums, tapas... le tout revisité à la façon Gastón. Des saveurs inédites à partager en se laissant guider par des équipes en salle enthousiastes à l'idée de vous faire voyager

Mercredi 13 mars 2019

le temps d'un repas. Incontournables aussi dans le nouveau visage de La Gare : la vaste terrasse de plain-pied sur le Jardin du Ranelagh, les 11 mètres de rôtisserie au charbon de bois en extérieur et le brunch dominical qui fera la part belle à la carte ensoleillée de Gastón.

À propos de Moma Group

Sous la houlette de son Président Benjamin Patou, Moma Group propose à ses clients un panel inédit de services : 800 collaborateurs, répartis dans quatre métiers de l'événementiel – traiteur, lieux, conseil et spectacles. Une expertise reconnue depuis plus de 20 ans dans la création de restaurants, de lieux inédits et de stratégie événementielle pour les entreprises, les marques et les institutions. Propriétaire d'établissements reconnus, Moma Group développe une expertise pointue tant dans l'exploitation, la communication et le marketing, dans le secteur de la restauration, tirant son succès dans la capacité à rassembler des talents et personnalités autour de concepts forts.

À propos de Gastón Acurio

Un cas à part chez les chefs, Gastón Acurio n'oublie à aucun moment son parcours et ses racines. C'est à Paris, berceau de sa jeunesse, qu'il se forme aux arts culinaires dans les cuisines de l'école parisienne Le Cordon Bleu. Il y rencontrera sa future femme, avec laquelle il fonde en 1994, un an après son retour à Lima, son premier restaurant Astrid & Gastón. Il a su donner une forte impulsion à la cuisine péruvienne dans le monde et est aujourd'hui à la tête de 50 restaurants dans 12 pays, dont 2 classés dans le *Top 20 The World's 15 Best Restaurants*. Chef « sans frontières », il s'est fait l'ambassadeur de la cuisine péruvienne à Paris il y a 3 ans avec l'ouverture du Manko Paris. Pour ce deuxième projet parisien, toujours en collaboration avec Moma Group, le chef Gastón Acurio privilégie une carte aux mille saveurs du monde qui reste simple, abordable et authentique.

La Gare, 19 Chaussée de la Muette 75016

Ouvert tous les jours du déjeuner au dîner, brunch le dimanche

Contact Presse

Bureau de presse Pascale Venot

Virginie Audebert - 01 53 53 40 56 - vaudebert@pascalevenot.com

www.moma-group.net – Instagram : @la_gare_