

A photograph of a barbecue grill in a kitchen setting. Bright orange and yellow flames are rising from a metal tray on the right side of the grill. Several pieces of meat are cooking on the grill grate. The background is slightly blurred, showing kitchen equipment.

# Revue de presse 2022



**PASCALE VENOT**  
BUREAU DE PRESSE

# MELT Cambronne : le nouveau temple du barbecue texan du 15e

 ALEXANDRE LASRY - JOURNALISTE · JANVIER 20, 2022



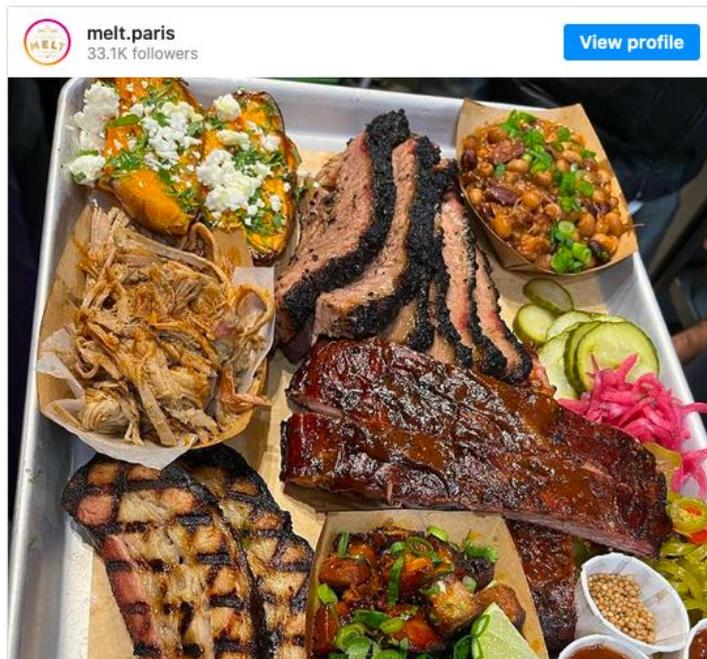
Instagram @meltparis

*Un léger parfum du south américain émane depuis peu depuis la rue Cambronne... C'est très certainement dû à l'installation récente de MELT au coin de la rue. Après Oberkampf et les Batignolles, le troisième restaurant des compères Paul Loiseleur et Jean Ganizate s'installe cette fois du côté du 15e à partir du 25 janvier 2022. Au programme : spécialités inédites, barbecue texan et viande délicieusement fondante et fumée. On vous fait découvrir ce nouveau repaire de viandards made in Texas.*

---

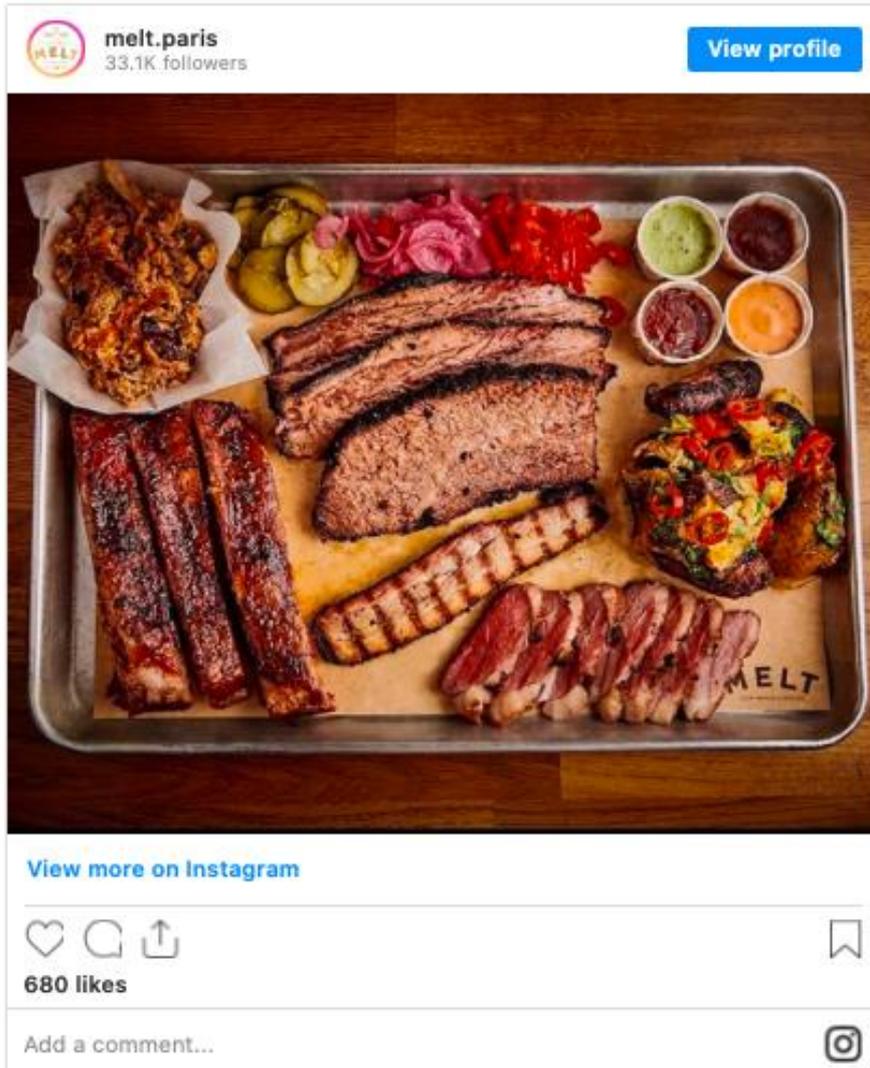
## Le meilleur du *south* dans l'assiette

Après avoir découvert le barbecue à New York et avoir sillonné le Texas, les deux amis, sous la houlette des maîtres en la matière Alexander Smith et Jeffrey Howard, décident de monter leur propre resto de barbecue texan à Paris. Ainsi naquit MELT en 2016 ! Depuis, le succès a été au rendez-vous, puisque cette arrivée à Cambronne représente déjà une troisième ouverture parisienne !



Généreuse, familiale et chaleureuse, la cuisine made in MELT s'inspire directement des techniques de cuisson du sud-est américain. Ainsi, chaque viande qui est servie est au préalable cuite pendant de longues heures au feu de bois de chêne et à basse température. C'est pourquoi, comme le nom du restaurant l'indique, on y retrouve une tendreté extrême et un alléchant parfum.

À la carte de ce nouveau spot gourmand, on retrouve bien évidemment les grands classiques du BBQ à la texane : brisket Black Angus, canard Jaune du Gers, pulled pork ou encore sandwiches au pastrami, il y a de quoi faire pour les carnivores. Mais MELT propose également des créations moins réputées mais toutes aussi délicieuses, à l'image des nuggets au ris de veau ou des *Birria Tacos* (recette à base de tortillas, d'épaule d'agneau fumée et de fromage à tremper dans un bouillon d'agneau).



Complétée par des savoureux burgers et des *sides* généreux, la carte comporte également toute une sélection de cocktails revisités et de boissons traditionnelles. Avec tous des choix, difficile de se décider ! Quoiqu'il en soit, la dégustation se fera au sein d'un espace flambant neuf du 15e arrondissement. Ambiance Miami Vice et années 70 au sein de cet établissement entre modernité et nostalgie. Un cadre à la fois chaleureux et esthétique, dans lequel on se sent comme à la maison.

**MELT Cambronne – Ouverture le 25 janvier – 103, rue de Cambronne, 75015**

# VOGUE

FOOD

## Les meilleurs sandwichs au pastrami à Paris

Nouvelle obsession food du moment, le sandwich au pastrami n'a jamais autant eu à la côte à Paris.

PAR MARIE LÉGER  
21 JANVIER 2022

### MELT

Petit paradis de la viande fumée comme au Texas, **MELT** vient tout juste d'inaugurer un nouveau restaurant rue Cambronne. Célébrant notamment la cuisine new-yorkaise, on y découvre un sandwich au pastrami, fumé au feu de bois de chêne, à basse température pendant de longues heures, coiffé d'une moutarde maison et enserré entre deux tranches de pain de seigle.

*103 Rue Cambronne, 75015 Paris*

[\*A découvrir ici\*](#)



Le sandwich au pastrami de MELT



**A** Expert en viande ultra fondante depuis 2016, dont le goût fumé addictif provient du Texas, MELT a inauguré le 25 janvier 2022, un nouveau (et troisième) restaurant dans le 15<sup>ème</sup> à Paris. Dans un décor "70s" pulsé de néons à la Scarface, le menu rassemble le fameux Brisket (poitrine de Boeuf Black Angus fumé durant 15 heures au feu de bois de chêne) mais aussi des spécialités inédites en France comme les Birria Tacos et des nuggets de ris de veau qui proviennent de New York et de la Nouvelle-Orléans.

#### LE NOUVEAU TEMPLE DU BBQ TEXAN À CAMBRONNE

MELT Cambronne, c'est donc le nouveau QG incontournable des amateurs du barbecue texan à Paris. Installé dans le 15<sup>ème</sup> arrondissement, son chef new-yorkais Alexander Smith y travaille la crème des crèmes du brisket, soit la poitrine de boeufs Black Angus US. A l'aide d'un gros fumoir, provenant lui aussi du pays de l'oncle Sam, la viande doit son goût incomparable à une cuisson basse température (90/100 degrés maximum), qui perdure durant 15 heures, devenant d'une tendresse extrême et parfumée à souhait. Le nom du restaurant tout trouvé (MELT signifiant "fondant" en anglais), les puristes et mordus de BBQ y succombent donc à sa forme la plus classique, mais aussi à des nouvelles recettes inédites cajuns, inspirées de la cuisine du Sud Est des États-Unis, ou encore élaborées à New York. On y retrouve un pulled pork hautement addictif, des travers de cochon ibérique ultra fondants, des Birria Tacos (recette inédite en France à base de tortillas, d'épaule d'agneau fumée et

de fromage à tremper dans un bouillon d'agneau savoureux), ou encore un fabuleux sandwich de pastrami fait maison avec de la moutarde home-made, du pain de seigle, et qui n'est pas sans rappeler celui qu'on croque chez Katz (institution installée dans le Lower East Side à NYC) ou encore les saucisses (hot guts), faites elles aussi maison, à base de cheddar et de piment marocain. Mais aussi et surtout des nuggets de ris de veau fumées.

#### VIANDE FRANÇAISE, PORC IBÉRIQUE ET BLACK ANGUS US

Impeccablement sourcée, la viande provient de France (poulet, agneau), à l'exception du porc ibérique et du boeuf black Angus made in USA. Côté boisson, on y sirote aussi des cocktails revisités (dont un Manhattan) à la sauce MELT, à base de rhum (le lieu propose plus de 25 références rares disposées sur un charriot en laiton qui se promène, en fin de repas, à travers la salle), des dirty Martini au jus de pickles ou encore une jolie sélection de vins naturels. L'autre bonne nouvelle ? On y retrouve, le matin, un petit-déjeuner à la texane (grande première pour le groupe) qui mêle des oeufs, du bacon, du hash brown, des biscuits et des saucisses.

#### TONY MONTANA À LA DÉCO

Lumières tamisées, bar qui rappelle le sol d'une discothèque, néon rose bonbon en all over... L'Atelier HA s'est inspiré de l'ambiance vibrante des années 70 pour imaginer le décor du Melt Cambronne. Digne de la villa flamboyante de Scarface, le lieu détourne à grand coup de modernité, les codes de l'univers disco ou encore des bonnes vibes de Miami, où un vent tropical

fait onduler les branches des palmiers à mesure que les cocktails s'enchaînent. Cerise sur le gâteau, une grande terrasse pouvant accueillir 30 couverts y sera aussi au rendez-vous.



## xxxRevue d'ouvertures



C'est le 27 janvier dernier qu'a été inauguré un tout nouveau kiosque LE CLUB sur 27 m<sup>2</sup> accompagné de sa terrasse de 20 m<sup>2</sup> au sein du centre commercial Westfield Les 4 Temps.

Depuis le 27 janvier dernier, les Marseillais et voyageurs qui passent par l'aéroport de Marseille Provence ont la possibilité de découvrir le nouveau point de vente Exki, ouvert en partenariat avec SSP, sur 60 m<sup>2</sup> avec terrasse.

Expert en viande ultra fondante depuis 2016, Melt a inauguré en janvier un 3<sup>e</sup> restaurant à Paris, cette fois-ci dans le XV<sup>e</sup> arrondissement. Inauguré au 103 rue de Cambronne, celui-ci arbore un décor 70s pulsé de néons à la Scarface.

Devant le succès rencontré par son concept de bocaux, le restaurant lyonnais La Petite Ferme vient d'ouvrir une deuxième boutique, cette-fois ci à Vaugneray sur la Place du Marché. L'occasion pour La Petite Ferme de continuer son développement, proposer une nouvelle gamme traiteur et, surtout, renforcer les liens avec les producteurs locaux.

C'est au 26 rue de la République à Avignon que le concept Pizzette, du groupe Marie Blachère, a inauguré un tout nouveau point de vente en janvier.

Déjà présent à Bordeaux et Toulouse, Wok to Walk a augmenté sa présence dans le Sud grâce à une nouvelle implantation en plein centre-ville de Montpellier, la 6<sup>e</sup> au total de l'enseigne.





RESTAURANT VIANDE ET RÔTISSERIE

## MELT CAMBRONNE

103 Rue Cambronne, 75015 Paris, France

**i** Expert en viande ultra fondante depuis 2016, dont le goût fumé addictif provient du Texas, MELT inaugure en janvier 2022 son troisième restaurant dans le 15<sup>ème</sup> à Paris, MELT Cambronne. Dans un décor 70's pulsé de néons, le menu rassemble le fameux Brisket (poitrine de Boeuf Black Angus fumé durant quinze heures au feu de bois de chêne) mais aussi des spécialités inédites en France comme les Birria Tacos et des nuggets de ris de veau qui proviennent de New York et de la Nouvelle-Orléans.

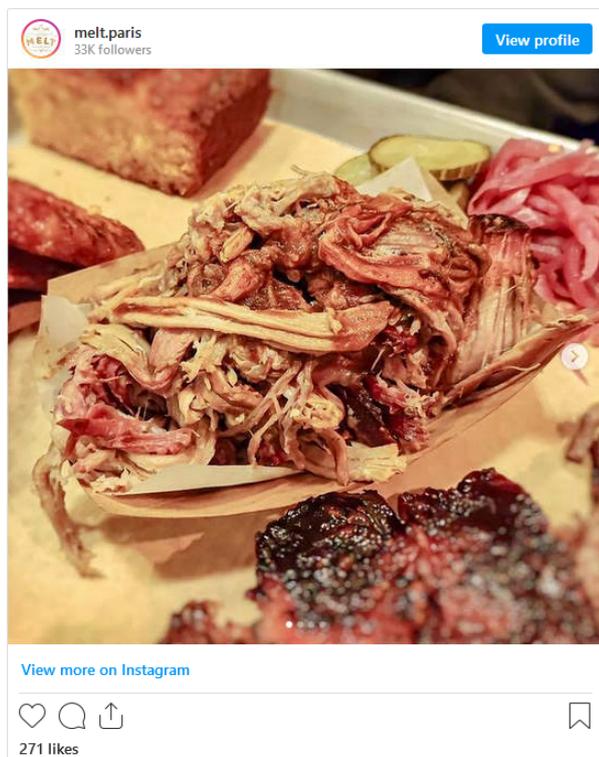


f FACEBOOK

t TWITTER

w WHATSAPP





Une viande fondante, tendre, cuite dans un fumoir, voilà ce qui vous attend dans ce QG des amateurs de *pulled pork*, de *ribs*, de poitrine de boeuf Black Angus, mais pas que. Si vous aimez les célèbres sandwichs au pastrami de chez Katz, les saucisses en *hot guts* et autres tortillas, courez-y, c'est le nouveau repaire texan de la capitale.

Carte : environ 20 €

**MELT**, 103 rue Cambronne, 015 Paris. Tél. : 01 42 59 71 47. [@melt.paris](#) sur Instagram.

On y retourne

Royal Monceau, Il Carpaccio

## Ouverture de MELT

DATE : **Vendredi 4 février 2022**

LIEU : **Melt (Paris 75015)**

HORAIRE : **Lund au vendredi : 12.00 -**

**14.00 & 19.00 - 22.00 Samedi &**

**Dimanche : 12.00 - 15.00 & 19.00 - 22.30**

TARIF : **Selon carte**

*Événement proposé par Benjamin.dahan*

Expert en viande ultra fondante depuis 2016, dont le goût fumé addictif provient du Texas, MELT inaugure un nouveau (et troisième) restaurant dans le 15ème à Paris. Dans un décor 70s pulsé de néons à la Scarface, le menu rassemble le fameux Brisket (poitrine de Boeuf Black Angus fumé durant 15 heures au feu de bois de chêne) mais aussi des spécialités inédites en France comme les Birria Tacos et des nuggets de ris de veau qui proviennent de New York et de la Nouvelle-Orléans.

Vous sentez cette bonne odeur de viande fumée?

Elle provient des cuisines du dernier MELT

Cambronne, nouveau QG incontournable des amateurs du barbecue texan à Paris. Installé dans le 15ème arrondissement,

Son chef new-yorkais Alexander Smith y travaille, dès le 25 janvier, la crème des crèmes du brisket, soit la poitrine de bœufs Black Angus US (mais pas que). A l'aide d'un gros fumoir, provenant lui aussi du pays de l'oncle Sam, la viande doit son goût incomparable à une cuisson basse température (90/100 degrés maximum), qui perdure durant 15 heures, devenant d'une tendresse extrême et parfumée à souhait.

Le nom du restaurant tout trouvé (MELT signifiant "fondant" en anglais), les puristes et mordus de BBQ y succombent donc à sa forme la plus classique, mais aussi à des nouvelles recettes inédites cajuns, inspirées de la cuisine du Sud Est des États-Unis,



Zoom

# Paulette

## OÙ PASSER LA SAINT-VALENTIN ENTRE POTES, SOLO OU EN COUPLE ?

BY CLÉMENCE BOUQUEROD FÉV 6, 2022

Parce que la Saint-Valentin est juste une occasion de plus de tester une nouvelle adresse parisienne, voici notre sélection.

Vous commencez à nous connaître. Chez *Paulette*, on profite de la Saint-Valentin pour passer du temps avec les gens qu'on aime. Et que vous soyez en couple ou non, est-ce que ce ne serait pas une opportunité pour voir vos potes de toujours ou passer une soirée en tête-à-tête avec vous-même ? Parce que les restaurants font toujours beaucoup d'effet – et qu'il y en a toujours des nouveaux à tester, disons-le -, voici une petite sélection d'adresses romantiques ou funs. Pour une soirée inoubliable !

### **Melt – 11ème, 15ème et 17ème arrondissement**

Pour continuer sur une lancée de partage et de convivialité – parfait pour les Saint-Valentin en couple ou entre ami-e-s -, on vous recommande le restaurant Melt. Sa particularité ? Il propose des viandes fumées au barbecue pendant plusieurs heures, sous forme de planches à partager ou de burgers. C'est fondant, bon et ça ravira tous-tes les viandard-e-s d'entre vous !



Adresses : 74 rue de la Folie Méricourt, 75011 Paris / 103 rue Cambronne, 75015 Paris / 83 rue Legendre, 75017 Paris



## LE TOP DES MEILLEURS RESTAURANTS DU 15E ARRONDISSEMENT DE PARIS

**Vous êtes en quête d'un bon restaurant côté Rive Gauche dans le 15e arrondissement de Paris ? On vous file les bonnes adresses à découvrir. de Grenelle à Porte de Versailles, découvrez le top des restos pour vous régaler.**

Vous êtes en quête d'un **bon restaurant** dans le **15e arrondissement de Paris** ? Que vous soyez côté **Montparnasse**, **Beaugrenelle** ou côté **Porte de Versailles**, on vous file les bons plans pour vous régaler les yeux fermés. Découvrez notre guide des **meilleures restos de Paris 15e**.



**Melt, avec ses viandes au barbecue et ses cocktails, s'installe dans le 15ème arrondissement**

Une odeur de viande fumée et de barbecue va bientôt embaumer la rue Cambronne... Melt, spécialiste des viandes grillées et du BBQ texan, ouvre un troisième restaurant à Paris, dans le 15ème arrondissement. Allumage du fumoir et du barbecue le 25 janvier 2022. [\[Lire la suite\]](#)

## Nos idées resto week-end

### Le Melt

Resto expert en viande ultra fondante depuis 2016, viande dont le goût fumé addictif provient du Texas, MELT a inauguré un troisième restaurant. Dans un décor 70s baigné de néons, le menu rassemble le fameux Brisket (poitrine de bœuf Black Angus fumé durant 15 heures au feu de bois de chêne) mais aussi des spécialités inédites en France comme les Birria Tacos et des nuggets de ris de veau qui proviennent de New York et de la Nouvelle-Orléans. Coup de cœur pour l'accompagnement: choux de Bruxelles frits coriandre & « sweet chili sauce ».

### Le Melt

103 Rue Cambonne, Paris XV<sup>e</sup>

[www.meltparis.com](http://www.meltparis.com)



Le Melt

# GRAZIA

MELT Cambronne  
: Le Nouveau  
Temple Du BBQ  
Texan Qui Va Faire  
Voyager Nos  
Papilles



Envie de partir en voyage culinaire de New-York à la Nouvelle Orléans, sans quitter Paris ? On a l'adresse qu'il vous faut !



## MELT Cambronne, le temple du BBQ Texan à Paris

← 01 - 09 →

Installé dans le 15e arrondissement, se cache le dernier MELT Cambronne, nouveau QG incontournable des amateurs du barbecue texan à Paris

Avis aux amoureux de la viande, ceux qui n'attendent pas l'été pour faire des barbecues, on a trouvé une **adresse qui mettra votre cœur en joie**, et votre estomac en fête ! Installé dans le **15e arrondissement**, se cache le dernier **MELT Cambronne**, nouveau QG incontournable des **amateurs du barbecue texan à Paris**. À cette adresse, le **chef new-yorkais Alexander Smith** y travaille, depuis le 25 janvier, la crème des crèmes du brisket, soit **la poitrine de bœuf Black Angus US** (mais pas que). Entre sa viande de qualité, son décor au charme authentique, et son **ambiance conviviale**, ce nouveau MELT a tout pour devenir notre spot préféré !

## **MELT : the place to eat**

Expert en viande ultra fondante depuis 2016, dont le goût fumé addictif provient du Texas, **MELT, sait comment faire vibrer nos papilles**. À l'aide d'un gros fumoir, provenant lui aussi du pays de l'oncle Sam, la viande doit son goût incomparable à une **cuisson basse température** (90/100 degrés maximum), qui perdure **durant 15 heures**. C'était donc tout naturellement que MELT, soit **fondant en anglais**, devient le nom de ce restaurant. Pourquoi vous allez adorer cette adresse ? Parce que les **puristes et mordus de BBQ** pourront aussi bien y succomber dans **sa forme la plus classique**, mais aussi grâce à des **nouvelles recettes inédites cajuns**, inspirées de la cuisine du Sud Est des États-Unis, ou encore élaborées à New York. On y retrouve une **poitrine de bœuf Black Angus** hautement addictive, des **nuggets de ris de veau fumés** ultra fondants, des **Birria Tacos** (recette inédite en France à base de tortillas, d'épaule d'agneau fumée et de fromage à tremper dans un bouillon d'agneau savoureux), ou encore un fabuleux **sandwich de pastrami** fait maison avec de la moutarde home-made, et encore bien **d'autres spécialités culinaires** de la région qui ne demandent qu'à être testées.

## **Une expérience unique**

Bien que la raison première qui nous pousse à franchir les portes de MELT Cambronne soit notre envie de manger de la viande de la meilleure des manières, c'est en réalité bien plus que ça. En effet, cette adresse offre une réelle expérience culinaire et sensorielle. Dans un **décor 70s pulsé de néons à la Scarface**, on y sirote aussi des cocktails revisités (dont un Manhattan) à la sauce MELT, à base de rhum, comme on y prend un petit-déjeuner texan de bon matin. Lumières tamisées, bar qui rappelle le sol d'une discothèque, néon rose bonbon en all-over... **L'Atelier HA s'est inspiré de l'ambiance vibrante des années 70** pour imaginer le décor du MELT Cambronne. Résultat, on profite d'une **pause dans la capitale aux bonnes vibes de Miami**. Le petit plus de cet endroit ? **Une grande terrasse** pouvant accueillir 30 couverts y sera aussi au rendez-vous.

Alors, on se retrouve au 103 Rue Cambronne, 75015 Paris ?

## MELT Cambronne : le nouveau temple du BBQ Texan qui va faire voyager nos papilles



Envie de partir en voyage culinaire de New-York à la Nouvelle Orléans, sans quitter Paris ? On a l'adresse qu'il vous faut !

Avis aux amoureux de la viande, ceux qui n'attendent pas l'été pour faire des barbecues, on a trouvé une [adresse qui mettra votre coeur en joie](#), et votre estomac en fête ! Installé dans le **15e arrondissement**, se cache le dernier **MELT Cambronne**, nouveau QG incontournable des **amateurs du barbecue texan à Paris**. À cette adresse, le **chef new-yorkais Alexander Smith** y travaille, depuis le 25 janvier, la crème des crèmes du brisket, soit **la poitrine de boeuf Black Angus US** (mais pas que). Entre sa viande de qualité, son décor au charme authentique, et son [ambiance conviviale](#), ce nouveau **MELT** a tout pour devenir notre spot préféré !

### MELT : the place to eat

Expert en viande ultra fondante depuis 2016, dont le goût fumé addictif provient du Texas, **MELT**, **sait comment faire vibrer nos papilles**. À l'aide d'un gros fumoir, provenant lui aussi du pays de l'oncle Sam, la viande doit son goût incomparable à une **cuisson basse température** (90/100 degrés maximum), qui perdure **durant 15 heures**. C'était donc tout naturellement que **MELT**, soit **fondant en anglais**, devient le nom de ce restaurant. Pourquoi vous allez adorer cette adresse ? Parce que les **puristes** ...

[Lire la suite](#)



Famille du média : **Médias professionnels**  
 Périodicité : **Hebdomadaire**  
 Audience : **N.C.**  
 Sujet du média : **Economie-Services**



Edition : **14 février 2022 P.4**

Journalistes : -

Nombre de mots : **88**

### **MELT TRIPLE PARIS**

Troisième établissement parisien pour Melt, implanté depuis quelques jours rue Cambronne. Fondé en 2016, le concept de Jean Ganizate et Paul Loiseleur est présent rues de la Folie-Méricourt et Legendre. Proposant désormais une offre petit-déjeuner, l'enseigne a fait son succès sur le principe des barbecues texans, dont la cuisson lente à basse température donne une viande très tendre et fondante (d'où «melt» : fondre). Une méthode de cuisine au fumoir très populaire dans le sud-est des Etats-Unis, et même à New York.





Home > SAVOURER > RESTOS > MELT, le temple du BBQ Texan s'installe dans le 15ème arrondissement

SAVOURER RESTOS

## MELT, le temple du BBQ Texan s'installe dans le 15ème arrondissement

By Marie Heckenbener - 17 février 2022 - 217 - 0

***Avis aux amoureux de la viande et aux passionnés de barbecue, Melt le spécialiste des viandes grillées et du BBQ texan embaume de sa bonne odeur de fumée la rue Cambronne, dans le 15ème arrondissement.***

Depuis son ouverture en 2016, l'adresse régale nos papilles avec ses délicieuses viandes fumées et fondantes. Déjà présent avec deux adresses, l'une aux Batignolles (17ème) et l'autre vers Oberkampf (11ème), MELT le spécialiste de la viande, ouvre un troisième restaurant rive gauche à Paris, dans le 15ème arrondissement.

### De la viande ultra-fondante

Vous sentez ce bon goût de fumé qui sort des cuisines ? Expert en viande ultra fondante depuis 2016, MELT (qui signifie fondant en anglais) avec à sa tête son chef new-yorkais Alexander Smith sait faire vibrer les papilles de ses clients. A l'aide d'un gros fumoir, provenant lui aussi tout droit des States, la viande doit de bon goût à une cuisson basse température (90/100 degrés max) qui perdure durant 15 heures.

A la carte, les puristes et les mordus du BBQ texan pourront succomber à de la succulente viande, sous sa forme la plus classique mais aussi à travers de nouvelles recettes inédites. On y retrouve un pulled pork hautement addictif, des travers de cochon ibérique fondants, de Birria Tacos (recette inédite à base de tortillas, d'épaule d'agneau fumée et de fromage) ou encore un sandwich de pastrami fait maison avec de la moutarde home-made, mais encore des saucisses (hot guts) et des nuggets de ris de veau fumées.

Parfaitement sourcée, la viande provient de France (poulet, agneau...), à l'exception du porc ibérique et du bœuf black Angus qui vient des USA.

Et pour les amateurs de petit-déjeuner façon US, cette nouvelle adresse est ouverte tôt le matin et propose un petit-déjeuner à la texane composé de bacon, oeufs, saucisses et hash brown.

## Miami vibes

Lumières tamisées, néon rose bonbon, branches de palmier, l'Atelier HA s'est inspiré de l'ambiance des années 70 pour imaginer le décor du MELT Cambronne. Entre modernité et bonne vides de Miami, un cadre à la fois esthétique et chaleureux, dans lequel on se sent comme à la maison. Le petit plus de ce lieu ? Une grande terrasse pouvant accueillir 30 couverts.

Côté boissons, on sirote des cocktails revisités à la sauce MELT, un large choix de rhums (avec plus de 25 références rares proposées sur un chariot en laiton qui se promène en fin de repas de table en table) et des vins nature.

-

**MELT Cambronne**  
**103 rue Cambronne**  
**75015 Paris**





## L'ÉDITO DE KIM HULLOT-GUIOT

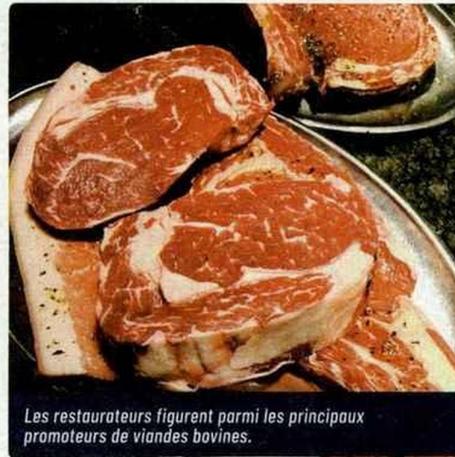


### RONDS DE SERVIETTE

#### Melt, Texas de décompression

Après avoir ouvert deux adresses de barbecue texan à Paris, dans les quartiers des Batignolles (XVIIe) et d'Oberkampf (XIe), l'équipe de Melt a traversé la Seine pour inaugurer fin janvier une nouvelle table, dans le XVe arrondissement, où déguster du *brisket* (de la poitrine de bœuf Black Angus) fondant, du porc glacé au sirop d'érable (très réussi), du porc effiloché (*pulled pork*) ou encore de l'épaule d'agneau. Toutes les viandes proposées sont fumées lentement (jusqu'à quinze heures) dans un grand fumoir situé derrière l'agréable salle, dont la décoration évoque un élégant diner américain du milieu du siècle dernier. Côté accompagnements, on a apprécié en particulier la spécialité de la maison, les choux de Bruxelles rôtis aux notes sucrées-salées, très loin des mauvais souvenirs de cantine scolaire. Les desserts s'en tiennent aux classiques: *carrot cake*, salade d'ananas... L'addition, enfin, reste raisonnable: les formules commencent autour de 12,50 euros. ♦

Melt, 103 rue de Cambronne, 75015. Ouvert tous les jours. Rens.: [www.meltparis.com](http://www.meltparis.com)



Les restaurateurs figurent parmi les principaux promoteurs de viandes bovines.

établissement, Christian Valette, travaille ainsi avec plusieurs dizaines d'éleveurs d'aubrac à qui il achète les bêtes afin de les engraisser et d'assurer leur «  *finition*  » dans sa propre ferme. Or crise sanitaire et fréquentation en berne, La Maison de l'Aubrac débite près de 700 vaches par an à raison d'une à trois bêtes par jour. Les trains de côtes des animaux sont maturés en salle, à l'intérieur d'armoires vitrées, durant cinq semaines, passant successivement d'une armoire de croûtage rotative à une cellule de maturation. Proposer une viande à ce niveau de qualité présente évidemment un coût pour Christian Valette : la maturation contraint à sacrifier 15 % de la matière première en évaporation et en découpe. Pour compenser la perte matière et maintenir la marge, une entrecôte de 350 g est vendue aux alentours de 50 € à La Maison de l'Aubrac.

Melt, Flesh, La Maison de l'Aubrac, Le Beef... Paris regorge d'enseignes indépendantes. Mais la restauration de chaîne est aussi au rendez-vous. Hippopotamus, qui connaissait des difficultés sous l'égide du groupe Flo, a été relancé par le groupe Bertrand. L'Hippopotamus du centre commercial Italie 2 s'est mué depuis le 20 janvier en nouveau concept de steakhouse à la française.

Outre une sélection de morceaux de viandes comme l'entrecôte XXL ou le filet de bœuf Chateaubriand, l'enseigne propose à des prix accessibles toutes ses pièces de bœuf français : bavette, entrecôte, faux-filet, côte de bœuf... Un nouveau mode de cuisson à la braise est désormais proposé, avec des essences de bois sélectionnées pour accroître les saveurs. ●

M. R.



Famille du média : **Médias professionnels**  
 Périodicité : **Bimensuelle**  
 Audience : **N.C.**  
 Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**  
**Economie-Services**



Edition : **21 février 2022 P.10**

Journalistes : -

Nombre de mots : **107**

### ***Melt inaugure son troisième restaurant à Paris***

L'enseigne dédiée à la cuisine de barbecue texan, Melt, vient d'inaugurer sa troisième adresse, dans le 15<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Le chef américain Alexander Smith, déjà aux commandes du restaurant des Batignolles, y décline les classiques de viandes fumées et grillées de la maison (poitrine de bœuf Black Angus fumée 15 h) et des recettes inédites inspirées de la cuisine cajun (Birria Tacos, saucisses maison, nuggets de ris de veau fumé). En complément, l'enseigne déploie pour la première fois un petit-déjeuner texan. Côté décor, l'Atelier HA s'est inspiré des années 70 pour détourner les codes du disco version 2022.



## The 7 exclusive journal MELT Cambronne : le nouveau temple du barbecue texan à Paris



Au mois de janvier dernier, un nouveau restaurant a vu le jour dans le 15ème arrondissement de Paris, MELT Cambronne. Dans un décor très années 70, pulsé de néons à la Scarface, le menu rassemble notamment le fameux Brisket, poitrine de Boeuf Black Angus fumé.

Nouveau QG incontournable des amateurs de Barbecue texan à Paris, MELT Cambronne fait voyager les papilles de New York à la Nouvelle-Orléans. Depuis le 25 janvier 2022, son chef new-yorkais Alexander Smith y travaille la crème des crèmes du brisket, la poitrine de Boeuf Black Angus fumé durant 15 heures au feu de bois de chêne.





C'est grâce à un gros fumoir, provenant lui aussi du pays de l'oncle Sam, que la viande obtient ce goût incomparable et cette tendresse extrême et parfumée à souhait. Les puristes et mordus de barbecue succombent à sa forme la plus classique, mais aussi à des nouvelles recettes inédites cajuns, inspirées de la cuisine du Sud Est des États-Unis.

On y retrouve un pulled pork hautement addictif, des travers de cochon ibérique ultra fondant, des Birria Tacos ou encore un fabuleux sandwich de pastrami fait maison, sans oublier des nuggets de ris de veau fumés.

MELT

103 rue Cambronne

75015 Paris

Crédits photos : Courtesy of MELT

## MELT Cambronne : découvrez le nouveau temple du barbecue texan !

Envie de dîner dans un restaurant original où la cuisine vous fera voyager, sans quitter Paris ? On a trouvé l'adresse qu'il vous faut !

MELT Cambronne : découvrez le nouveau temple du barbecue texan !

Le nouveau temple du barbecue texan !



Diaporama:

<https://www.bibamagazine.fr/lifestyle/cuisine/restaurants/melt-cambronne-nouveau-temple-barbecue-texan-224429.html>

Vous adorez les **barbecues** , mais vous pensiez que ce type de cuisine était réservé à l'été ? Détrompez-vous. Les barbecues , c'est toute l'année, quand on se rend chez MELT ! Effectivement, le restaurant qui réinvente le **BBQ à Paris** , a ouvert sa troisième adresse dans le 15<sup>ème</sup> arrondissement : MELT Cambronne.

Ici, on pénètre dans le nouveau QG incontournable des fans de barbecue texan . Avec son décor 70s pulsé de néons à la *Scarface* , cette adresse se place dans le top des incontournables de la ville ! Si vous aimez la bonne viande fumée , il ne faudra surtout pas le rater ! Le chef new-yorkais Alexander Smith travaille la viande comme personne et notamment la crème des crèmes du brisket, soit la **poitrine de boeufs Black Angus** Us... Vos papilles vont frétiler et vous ne pourrez



plus vous en passer !!

MELT Cambronne : le temple du BBQ qui va régaler toutes les papilles

Amateurs et amatrices de **viandes fumées**, vous êtes au bon endroit ! Un gros fumoir qui arrive tout droit des Etats-Unis, permet de donner à la [viande](#) ce goût incomparable, grâce à une **cuisson basse température**, qui perdure durant 15 heures. On y déguste alors un **pulled pork** hautement addictif, des **travers de cochon ibérique** ultra fondants, des **Birria Tacos** (recette inédite en France à base de tortillas, d'épaule d'agneau fumée et de fromage à tremper dans un bouillon d'agneau savoureux), ou encore un fabuleux sandwich de **pastrami** fait maison avec de la moutarde home-made, du pain de seigle, et qui n'est pas sans rappeler celui qu'on croque chez Katz (institution installée dans le Lower East Side à NYC) ou encore les saucisses (hot guts), faites elles aussi maison, à base de cheddar et de piment marocain. Une carte résolument gourmande qu'on prend plaisir à découvrir, encore et encore !

MELT Cambronne, 103 rue de Cambronne, 75015 Paris

## Comment réussir un Pulled Pork tendre et juteux ?

Le nouveau BQQ texan et très branché [MELT](#) nous dévoile sa recette pour réussir un parfait Pulled Pork.

Visuel indisponible

### Ingrédients :

- Une épaule de [porc](#) ibérique entière
- 30 grammes de sel
- 30 grammes de [sucre](#) de canne
- Sauce au vinaigre

### Préparation :

Pour commencer, mélangez le sel et le sucre de canne ensemble et appliquez ce mélange sur toute la pièce de façon homogène.

Ensuite, venez fumer le porc à 100°C sur des bûches de chêne pendant 10 heures pour une viande bien fondante.

Une fois sortie de la chaleur laissez reposer la viande une heure avant de l'effiloche.

Enfin, ajoutez une sauce au vinaigre et le tour est joué !



## LES NOUVEAUX RESTAURANTS À PARIS, LES BONS PLANS

Par La rédaction · Photos par My B. · Publié le 4 mars 2022 à 15h20

Restaurant gastronomique, bistrannique, abordable ou bien branché ou encore ouverture à venir, découvrez les nouveaux restaurants de la capitale qui vont faire frétiler vos papilles. Découvrez le top des nouveaux restaurants de Paris, les belles nouvelles adresses à ne pas manquer.

### MELT, AVEC SES VIANDES AU BARBECUE ET SES COCKTAILS, S'INSTALLE DANS LE 15ÈME ARRONDISSEMENT



Une odeur de viande fumée et de barbecue va bientôt embaumer la rue Cambronne... **Melt**, spécialiste des viandes grillées et du BBQ texan, ouvre un troisième restaurant à Paris, dans le 15<sup>ème</sup> arrondissement. Allumage du fumoir et du barbecue le 25 janvier 2022.

Déjà présent **aux Batignolles** (XVII<sup>ème</sup> arrondissement) et du **côté d'Oberkampf** (XI<sup>ème</sup> arrondissement), **Melt**, spécialiste de la viande au barbecue, inaugure un troisième restaurant à Paris. Cette nouvelle adresse, toujours dédiée aux grillades texanes, située rue de **Cambronne**, dans le **XV<sup>ème</sup> arrondissement**, ouvre le 25 janvier 2022.

Depuis 2016, **Melt** nous régale de ses délicieuses viandes fumées, longuement cuites et donc ultra-fondantes, à l'image du pulled pork ou du brisket, poitrine de boeuf **Black Angus**. Six années après son installation dans la capitale, l'enseigne dévoile donc une 3<sup>ème</sup> adresse, cette fois sur la rive gauche.

**Melt Cambronne** c'est un gros fumoir et de la viande de qualité lentement cuite à basse température par le chef new-yorkais **Alexander Smith**, pour le plus grand bonheur des viandards. Le tout dans un décor de néons, inspiré de *Scarface* et des années 70, signé par l'Atelier HA.

Au menu également de ce **Melt** nouveau, des nuggets de ris de veau, un sandwich au pastrami ou encore des Birria tacos (tortilla d'épaule d'agneau fumée et fromage). Pour cette ouverture, l'équipe de **Melt** ne se contente plus de proposer de la cuisine texane, mais également des spécialités new-yorkaises ou de La Nouvelle-Orléans, notamment à base d'épices cajun.

#### À LIRE AUSSI

- [Que faire à Paris cette semaine du 28 février au 6 mars 2022](#)
- [Les nouveaux restaurants à Paris, les bons plans](#)
- [Le top des meilleurs restaurants de Paris par arrondissement](#)

Mais **Melt** ce sont aussi des cocktails revisités, un large choix de rhums (plus de 25 références) et des vins nature.

Bonne nouvelle pour les amateurs de petit-déj' façon US : ce **Melt** est ouvert dès le matin et propose petit-déjeuner à la texane à base d'oeufs, bacon, saucisses et hash brown.

Petit bonus, **Melt Cambronne** dispose aussi d'une terrasse de 30 couverts. C'est très appréciable ces temps-ci.

On se fait un BBQ chez **Melt** ?

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

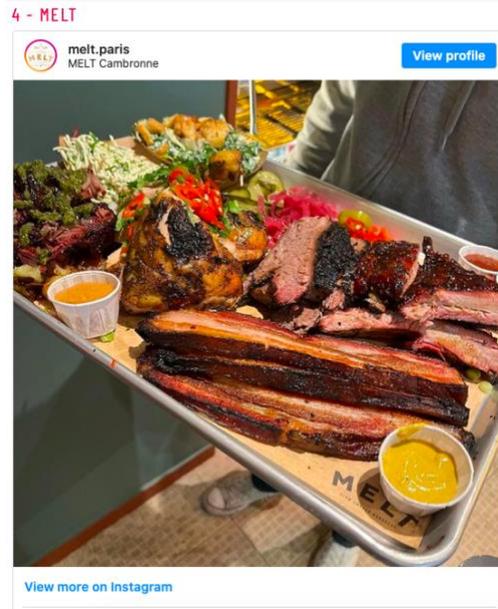
Les éclipseuses

# LES ADRESSES DE STREET-FOOD À TESTER D'URGENCE SUR PARIS !



**Elisa Caubet** | 25 février 2022

Mis à jour le 27 février 2022



Vous avez toujours rêvé de vous retrouver en plein cœur du Texas ? Plus besoin de vous déplacer, **"MELT"** est l'adresse texane française par excellence !

1. **CALCUL DE L'INDEMNITÉ CHÔMAGE** >
2. **EXERCICES POUR UN VENTRE PLAT** >
3. **SOINS BIEN-ÊTRE DÉTOX EN PROMO** >
4. **RÉGIME D'ENTRAÎNEMENT QUOTIDIEN** >
5. **MEILLEUR EXERCICE POUR FEMME ENCEINTE** >

Sponsorisé | Business Infoline

Selected by Actirise

Depuis le 25 janvier 2022, Alexander Smith, chef new-yorkais, nous invite dans le nouveau temple du BBQ texan à Paris. Expert en viande ultra-fondante depuis 2016, MELT a inauguré son nouveau restaurant street-food situé dans le 15<sup>e</sup> arrondissement parisien.

Allez-y et laissez-vous plonger dans le monde de Scarface, dans les années 70's, avec des néons de tous les côtés, pour déguster des morceaux de viande si bien choisis et gourmands, d'où le nom du concept, **MELT**, qui signifie fondant !

Pour faire un retour dans le passé, le nouveau restaurant MELT se trouve à l'adresse suivante : 103 rue Cambronne, 75015 Paris.

On sent déjà l'odeur du barbecue chez nous !

## To do eat de mars : cuisiner comme un Top Chef, air fryer à tout va, célébrer l'artisanat français...

Mis à jour le 02 mars 2022 à 15h21



Restaurant Melt à Paris © Presse

Si les barbecues américains en grande pompe vous ont toujours fait rêver dans les films, dans ce cas, direction le 15<sup>ème</sup> arrondissement, avec une troisième adresse signée Melt. Au menu, des viandes fumées et grillées addictives comme le Brisket (poitrine de boeuf Black Angus fumée pendant 15 h au bois de chêne) à savourer seules ou dans un bun moelleux, des burgers indécents, des sides renversants - qui aurait cru qu'on aimerait un jour les choux de Bruxelles ! – et des desserts qui ne sont pas en reste avec une mention spéciale pour le cookie. C'est tout bête un cookie, mais encore faut-il réussir la juste cuisson pour obtenir ce cœur moelleux à souhait. Quant à la déco seventies qui alterne entre abat-jour de grand-mère, néons, et choix de couleurs affirmées, elle a tout bon. A découvrir d'urgence !

Restaurant Melt

103 rue cambronne

75015 Paris

[www.meltparis.com](http://www.meltparis.com)

| ESTIMATIONS REDACTIONNELLES     |              |        |          |                |                  |
|---------------------------------|--------------|--------|----------|----------------|------------------|
| SUPPORT                         | DATE         | CIBLES | AUDIENCE | ESPACE PRODUIT | PRIX             |
| Paris secret                    | 20/01/2022   | Web    | 37 851   | 1 page         | 3 000 €          |
| Vogue                           | 21/01/2022   | Web    | 1855732  | 1 page         | 20 000 €         |
| Savours                         | 26/01/2022   | Print  | 903622   | 1 page         | 12 500 €         |
| Paris bouge                     | 02/02/2022   | Web    | 36651    | 1 page         | 3 000 €          |
| Snacking                        | 02/02/2022   | Web    | 38859    | 1 page         | 3 000 €          |
| Le Parisien                     | 04/02/2022   | Web    | 14163667 | 1 page         | 20 000 €         |
| Paulette                        | 06/02/2022   | Web    | 25458    | 1 page         | 3 000 €          |
| Sortir à Paris                  | 07/02/2022   | Web    | 4276342  | 1 page         | 15 000 €         |
| Grazia                          | 10/02/2022   | Web    | 1840972  | 1 page         | 10 000 €         |
| Palace scope                    | 10/02/2022   | Web    | 137108   | 1 page         | 5 000 €          |
| Free                            | 10/02/2022   | Web    | 911318   | 1 page         | 10 000 €         |
| La correspondance de l'enseigne | 14/02/2022   | Print  | 10000    | 1/6 page       | 3 000 €          |
| Libération                      | 17/02/2022   | Web    | 5330865  | 1 page         | 20 000 €         |
| Untitled                        | 17/02/2022   | Web    | 6604     | 1 page         | 2 000 €          |
| L'auvergnat                     | 17/02/2022   | Print  | 50000    | 1/10 page      | 5 000 €          |
| La lettre Chr chd               | 21/02/2022   | Print  | 10000    | 1/4 page       | 5 000 €          |
| 7 Exclusive                     | 24/02/2022   | Web    | 1935     | 1 page         | 2 000 €          |
| Biba                            | 25/02/2022   | Web    | 1109738  | 1 page         | 12 500 €         |
| Les éclaireuses                 | 27/02/2022   | Web    | 607910   | 1 page         | 9 000 €          |
| Infrarouge                      | fevrier 2022 | Print  | 300000   | 1 page         | 8 000 €          |
| Infrarouge                      | févr-22      | Web    | 300000   | 1 page         | 8 000 €          |
| Elle à table                    | mars-22      | Web    | 488000   | 1 page         | 8 000 €          |
| L'officiel                      | 03/03/2022   | Web    | 50973    | 1 page         | 5 000 €          |
| Sortir à Paris                  | 04/03/2022   | Web    | 4276342  | 1 page         | 20 000 €         |
| <b>TOTAL</b>                    |              |        |          |                | <b>212 000 €</b> |