

Dossier de presse

Janvier 2020



**Bien se nourrir
pour voir le monde en grand**

Contact presse

Elie Sebbag

06 69 39 16 66

elie@miyam.fr



C'est nouveau ! **Miyam** vient d'ouvrir son marché enchanté à **Arts et Métiers**.

On y trouve des **produits frais** en direct des producteurs, sans traitements chimiques, **bruts ou cuisinés en famille à Montreuil**. Fruits, légumes, crèmerie, pain, œufs, miel, épices, plats cuisinés...

Rendez-vous au **82 rue Beaubourg** du lundi au samedi de **8h à 21h** et le dimanche de 9h à 12h45.

Miyam, la fratrie qui ré-enchanté le supermarché

Souvent dans les films, les belles histoires se terminent autour d'une grande table, avec des tintements de verres et des rires d'enfants. Chez Miyam, c'est là qu'elle a commencé, dans la cuisine de Mamie Alice. De cet héritage est né le marché enchanté Miyam où la bonne chère n'est qu'un prétexte pour s'ouvrir au monde.



Ces trois-là sont inséparables et se déplacent toujours en bande. Léa, Elie et Samuel Sebbag, à peine 100 ans à eux trois, sont frères et sœurs mais aussi associés, passionnés par la cuisine, joyeux et fiers de la nouvelle épicerie qu'ils viennent d'ouvrir au 82 rue de Beaubourg. Sur la devanture, le gros point rouge de leur logo dessiné au crayon indique que nous sommes arrivés.

Dans les vitrines des fruits et des légumes rivalisent de formes et de couleurs dans des cagettes brutes. À l'intérieur, sur des étagères ou dans de gros bidons, on trouve des laitages, des boissons, des pâtes, du riz, des épices, de la citronnade à la fleur d'oranger ou du pain semoule en hommage aux origines orientales que la fratrie affiche

dans ses yeux charbon. Dans un coin, sur fond de papier peint fleuri, une cuisine d'enfant pour adultes sert les spécialités maison réalisés dans les ateliers de la famille. *Nous avons créé trois restaurants à Montreuil dans lequel nous servons tous les jours des plats que nous préparons dans notre atelier qui se trouve juste à côté*, explique le benjamin Samuel qui, formé à la Tour d'argent, la Grenouillère et Maaemo créé les recettes avec Léa et les mijote au quotidien. *C'était dans notre logique de les proposer aussi ici à emporter.*

Cuisiner nos produits permet non seulement de montrer aux clients comment ils peuvent les accommoder mais aussi d'éviter tout gaspillage, rappelle Elie, l'aîné, couteau suisse de l'entreprise qui

s'occupe autant des finances et du recrutement que de la recherche de nouveaux producteurs. *C'est sans doute ma partie préférée, poursuit celui qui a quitté la mode pour le bœuf mode. Nouer des relations avec les agriculteurs, aller à leur rencontre, comprendre leur vie, la partager quelques jours, leur poser de vraies questions, sur le passé avec la grande distribution, leur vie actuelle, les contraintes, les joies de travailler en famille, de peu dormir, d'adorer son métier, de vouloir faire bouger les choses, ça nous conforte chaque jour dans notre projet.*

Apprendre la bouche pleine

Léa vient d'arriver les bras chargés de créatures de papier. *Voici le mobile des abeilles qu'on va installer au plafond pour illustrer le fait que les pollinisateurs se sentent bien dans notre boutique, explique-t-elle avec ce grand sourire qui ne la quitte jamais. Je suis jeune maman et il est pour moi fondamental que Miyam soit un lieu d'éveil et de bien-être pour les enfants.*

Chez Miyam, les petits peuvent circuler facilement dans les allées, goûter les produits, sentir, toucher, glaner quelques anecdotes, ramasser des œufs dans un micro-poulailler, poser 3000 questions auxquelles un prochain média en ligne "Les Cahiers de Miyam" répondra chaque semaine (si vous ne savez toujours pas comment une poule fabrique son œuf, vous pourrez aussi en profiter).

Le personnel vêtu d'une veste aux écussons fruités est là aussi pour les aiguiller.

Si nous avons monté Miyam, c'est grâce à notre grand-mère Alice, expliquent les trois inséparables. Elle prenait soin de nous avec sa cuisine simple, réconfortante et personnalisée. Chaque petit enfant avait le droit à son plat préféré. Quand elle est partie rejoindre son paradis, on s'est dit qu'il fallait qu'on prenne le relai.

« Si nous avons monté Miyam, c'est grâce à notre grand-mère Alice »

À partir du jour où Léa a lancé l'idée à ses frères, au début de l'année 2019, tout est allé très vite. Samuel a quitté les cuisines du grand froid (il travaillait chez Maaemo en Norvège), Elie a délaissé les affaires (il était chez Bonne Gueule) et Léa s'est mise à refaire les recettes de sa grand-mère. Ensemble, ils ont cherché des agriculteurs qui prennent soin de la terre, des artisans qui cultivent leur savoir faire. Ils ont chiné, cuisiné, mis en conserve, inventé et recommencé. Et puis en octobre 2019, ils ont ouvert les portes de Miyam où l'on peut goûter, discuter, jouer, apprendre et acheter tout ce qu'ils ont récolté et cuisiné. Ils l'ont appelé le marché enchanté parce qu'ici, on peut jouer avec la nourriture. Les plus petits sont chez eux, les gourmands et les voisins aussi.

Léa, Samuel et Elie pensent que la vérité entre par la bouche des enfants. Avec Miyam, ils se sont promis de bien les nourrir pour qu'eux aussi, puissent voir le monde en grand. Aussi grand et merveilleux que le monde de leur chère Alice.

Notre manifeste

Parce qu'il existe des alternatives aux produits standardisés,
Parce qu'on peut prendre plaisir à faire ses courses,
Parce qu'une cuisine avec amour nourrit mieux.

Nous agissons sincèrement et simplement,
Nous offrons au quotidien une alimentation qui fait du bien,
Nous réenchantons les caddies et les assiettes.

En choisissant des agriculteurs qui soignent leurs terres,
En cuisinant nous-mêmes les recettes de notre grand-mère,
En prenant soin du monde.



L'équipe (de choc) Miyam

Elie [L'ainé]

Les affaires, c'est son affaire. Après 7 ans dans l'univers de la mode à développer marques et boutiques, Elie retourne sa veste pour monter la structure Miyam. Aujourd'hui, il s'occupe autant des finances que du recrutement ou de la recherche de nouveaux producteurs. Couteau suisse, il aime autant le gruyère que la mousse au chocolat.

Léa [La cadette]

Tombée dans la marmite de la restauration quand elle était petite, Léa a créé trois restaurants du midi à Montreuil. Sa recette ? Une bonne louche d'authenticité, une cuillerée de générosité, un soupçon de modestie et une touche de magie. Chez Miyam, Léa s'occupe de l'aménagement du lieu, de la création des recettes avec Samuel et de tous ces petites attentions qui font le bonheur des enfants.

Samuel [Le benjamin]

Après deux ans la tête dans les étoiles, les mains dans les cuisines des grands chefs du monde entier (la Tour d'argent, la Grenouillère, Maaemo), Samuel retrouve les marmites des restaurants du midi. Formé à l'école Ferrandi, il crée les recettes avec Léa et les mijote au quotidien. Chef de brigade, il orchestre les partitions de 4 cuisiniers sans cacophonie ni fausse note.

Pour organiser une visite,
préparer une interview,
recevoir des photos,
goûter les produits Miyam,
contactez :

Elie Sebbag

elie@miyam.fr

0669391666