



Clara **RP** / food & lifestyle

ANIMAL KITCHEN

---

REVUE DE PRESSE

[presse.clara@gmail.com](mailto:presse.clara@gmail.com) / 06 64 26 04 90

La communication est une des clefs de la réussite de votre entreprise. Communiquer, c'est faire connaître votre adresse auprès du public par le biais de médias ciblés.

**Clara RP / Food & Lifestyle**, agence de relation presse vous accompagne dans votre communication on et offline. Le digital a créé l'émergence de nouveaux médias : blogs, youtube, twitter, Facebook, snapchat ou encore Instagram, ces supports sont essentiels, c'est pourquoi, il me semble pertinent de vous apporter une communication digitale en plus d'une communication classique (presse papier, radio, télévision, guides).

Ces nombreuses parutions on et offline apporteront une clientèle nouvelle à votre restaurant, une réputation et un référencement de qualité dans un secteur concurrentiel. Notre objectif? Vous apporter une visibilité ciblée, percutante qualitative et quantitative.

Voici une revue de presse (non complète) représentative des résultats.



## ANIMAL KITCHEN / **STREET FOOD AU POINT EPHÉMÈRE**

**ANIMAL KITCHEN** installe sa cuisine au **POINT EPHÉMÈRE** dans le 10ème arrondissement de Paris **dès le 01 Avril 2016**. C'est dans une **ambiance musique et cuisine Live**, qu'**Antonin Girard**, chef cuisinier et **concepteur du Label de musique Animal Records** rythmera sa **carte fast-good aux inspirations franco-asiatiques**, une cuisine haut de gamme aux prix de dix euros maximum.



## BIBA / MAGAZINE MENSUEL PRESSE FÉMININE

Pour Animal Kitchen, juillet 2016



### **GASTRO FAST FOOD**

#### **Animal Kitchen à Paris 10<sup>e</sup>**

La bande, issue du label Animal qui mixe musique et cuisine, s'est posée au Point Éphémère. Le chef, formé en Australie par un chef japonais, régale les habitués du lieu, avec burger signature (cheddar fumé/lard fermier) tapas new look (guacamole avocat-yuzu, poulpe de Galice grillé, empanadas bœuf-olives) et salades fraîches (betteraves multicolores/soja mariné ou sprats fumés/grenailles/ricotta). Du raffiné servi... dans une vaisselle jetable. Menus salade 11 €, tapas pour deux, 35 €, 200, quai de Valmy.



## STYLIST / PRESSE QUOTIDIENNE FÉMININE

Pour Animal Kitchen, Juin 2016

**SATURER L'ESPACE**

C'est la version indoor du trop célèbre « je ne t'entends pas, je passe dans un tunnel ». Vous aurez beau tendre l'oreille, il y a peu de chances que vous réussissiez à tenir une vraie conversation. T'as dit quoi ?

**1 HAUSSEZ LE TON**

On teste le karaoké nouvelle génération avec le BAM qui vient d'ouvrir une adresse dans le Sentier. Le pitch (perfect), c'est un micro à la main, un cocktail dans l'autre, installée dans l'une des cinq salles privatisables (pour l'intimité et pour 6 à 12 personnes). [bam-karaokebox.com](http://bam-karaokebox.com)

**2 CROULEZ SOUS LES DÉCIBELS**

Les quatre mecs du label de musique électronique/chef haut de gamme Animal Records ont installé leur cuisine au Point Éphémère. On s'y réunit autour de plats aux inspirations franco-asiatiques dans un brouhaha infernal, animé par des artistes en live, des DJs ou des gens venus lire des poèmes dans la salle de concert. [pointphemere.org](http://pointphemere.org)

**3 BOUCHEZ-VOUS LES OREILLES**

À vous le ballet au fond de la piscine, en solo ou entre potes. Revêtue d'une queue de poisson scintillante avec monopalme intégrée ou d'un legging bleu marine, selon que vous êtes sirène ou triton, vous réalisez vrilles et 360°, ondalez au centre de cerceaux. Le tout en musique et dirigée par la naïade Julia Sardella. À vous ensuite le cocktail Detox à base d'agrumes et de menthe fraîche servi sur la terrasse de l'hôtel. [perle-events.com](http://perle-events.com)

1. Bam Karaoke Box, 50, rue d'Aboukir, Paris-2<sup>e</sup>
2. Animal Kitchen, De 12h30 à 23h, 200, quai de Valmy, Paris-10<sup>e</sup>
3. 50 € le cours d'initiation (matériel compris) 200, corniche J-F. Kennedy, Marseille-7<sup>e</sup>, résa sur [perleevents@gmail.com](mailto:perleevents@gmail.com) ou au 06 29 33 39 70

### CROULEZ SOUS LES DÉCIBELS

Les quatre mecs du label de musique électronique/chef haut de gamme Animal Records ont installés leur cuisine au Point Éphémère. On s'y réunit autour de plats aux inspirations franco-asiatiques dans un brouhaha infernal, animé par des artistes en live, des DJs ou des gens venus lire des poèmes dans la salle de concert.

[pointphemere.org](http://pointphemere.org)



## OM NOM NOM BY MINUTE BUZZ / WEBZINE BUZZ

Pour Animal Kitchen, Juin 2016 : direct Facebook de **42 minutes, 49k vues**

 **minutebuzz a partagé la live video de OM NOM NOM.**  
À l'instant · 🌐

Nos amis fins gourmets de chez **OM NOM NOM** sont chez **Animal Kitchen** ! On vous donne faim !

 **OM NOM NOM est en direct.**  
5 min · 🌐

En LIVE dans la cuisine d'Animal Kitchen !

**EN DIRECT** 👁️ 941



 **OM NOM NOM était en direct.**  
17 juin, 11:37 · 🌐

En LIVE dans la cuisine d'Animal Kitchen, avec la team Animal Records !



49 K vues

👍 J'aime    💬 Commenter    ➦ Partager

👍 🗨️ 1,5 K    Meilleurs commentaires ·

79 partages

 **OM NOM NOM** 🍷 Carpaccio de pastèque séchée, croquettes de feta panées, dashi & ponzu



J'aime · Répondre · 👍 44 · 17 juin, 14:40

➔ Voir les réponses précédentes

 **OM NOM NOM** 🍷 L'équipe OM NOM NOM y a goûté et on peut vous assurer que c'était un délice !

J'aime · Répondre · 👍 3 · 17 juin, 18:09

➔ Voir plus de réponses



## LE BONBON / WEBZINE GÉNÉRALISTE

Pour Animal Kitchen, Juin 2016

### LA NOUVELLE CANTINE DU POINT ÉPHÉMÈRE : ANIMAL KITCHEN



**Vous allez vous balader sur le canal Saint-Martin, vous vous posez avec vos potes boire de la Kro qui de Jemmapes et là, vous avez faim. On a la solution : Animal Kitchen ! C'est frais, c'est light, c'est plein de saveurs, c'est pas cher et c'est un de nos labels de musique préférés. Oui parce que c'est à la base un label, mais un label hybride mêlant musique et cuisine, c'est bon pour le corps et l'esprit, allez-y !**

Leur idée était de diversifier le label. Les quatre associés se sont posé la question «**Comment se démarquer face au très grand nombre de labels indépendants produisant de la musique électronique sur Paris ?**» Voilà ce que ça donne.

Il sont passionnés de bonne bouffe, et Antonin étant chef, il leur a paru évident de monter un **label hybride mêlant production musicale et culinaire**. Ils ont commencé par créer des événements où la food avait autant sa place que le live, avec des concepts tels que La Gourmande (après-midi Live & Tapas) ou la Sandwich Club (accords sandwich & bières artisanales + Dj set). Ils ont ensuite monté leur **premier festival 100% produit par Animal Records** : La Douve Blanche (d'ailleurs achetez vos places) qui a lieu dans les douves d'un château médiéval à Egreville à une heure de Paris. Ils y invitent plein d'artistes et évidemment mettent en place une énorme cuisine gérée par leurs soins pour

rassasier les festivaliers.

Pour la petite histoire, **Le Point Éphémère est tombé amoureux de leur cuisine** après quelques événements réalisés ponctuellement chez eux, ils ont tout de suite proposé la résidence d'Animal Kitchen chez eux, et c'est là que l'histoire commence. Animal Kitchen, c'est quoi ? C'est déjà l'inspiration et l'expérience de son chef, Antonin, qui a eu la chance de travailler aux côtés de grands chefs comme Tetsuya Wakuda (grand chef japonais basé à Sydney), Jean Cousseau (cuisine du Sud Ouest & produits terroirs) ou Tony Bilson (cuisine fusion franco-japonaise). Mais d'une manière générale, Animal Kitchen est inspiré de toute

les cuisines de chefs qu'il a eu l'occasion de goûter au jour le jour (Holybelly, Verre Volé, Dersou, etc). Bref, des saveurs et de la modernité.

Nous, on a pris un peu de tout parce que **tout avait l'air succulent**: le menu découverte de tapas (meat balls, guacamole, empanadas, poulpe grillé, frites de patate douce et croquettes de chèvre), le burger, un basique mais plutôt bien réussi pour le coup et la salade de betteraves multicolores, fraîche et épicée. Il paraît que le bun sésame est juste une tuerie, d'ailleurs je vais aller le tester cette semaine ! Et pour la touche sucrée, ils nous ont régalés avec le banana bread, mousse caramel et beurre salé.

# ANOUS PARIS

# 795  
www.anousparis.fr

## ANOUS PARIS

SOIRÉES ELECTRO  
FAN ZONES  
KIT SUPPORTERS  
LIEUX ÉPHÉMÈRES

ÉDITIONS LIMITEES  
ÉCRANS GÉANTS  
PLATEAUX TV  
EXPOS  
BOUQUINS

EURO 2016

Conversation Welcome to Paris, Abel Ferrara  
Stage gaming Des jeux vidéo aussi addictifs que les séries  
Expo Dialogue artistique inédit à la Mairie de Paris

## A NOUS PARIS / WEBZINE TENDANCES PARISIENNES

Pour Animal Kitchen, Juin 2016

### tendance foot

08  
dans l'air



### PARIS SPORTIF/ PARIS FESTIF

Textes : Stéphane Arnaud, David Bessis, Carole Chénier

Lieux éphémères, expos, petites news... Pour quand même un peu savoir ce qui se passe en marge de la compétition.



#### Installation au Palais

En complémentarité avec d'autres, des lieux à Nike ont été installés au Palais de Tokyo en France et dans un lieu éphémère pour célébrer le ballon vitesse et l'innovation. Si on y découvre les plans entrelacés de la Mercedes pour les amateurs, la possibilité d'acheter des

modèles aux côtés exclusifs, les expériences proposées sont nombreuses. On peut ainsi notamment y tester virtuellement sa vitesse par rapport à celle d'un Cristiano Ronaldo ou d'un Anthony Martial, ou, ballé au pied, se retrouver via son mobile dans la peau d'un joueur pro à l'entraînement, suivre l'équipe du bot dans l'espace lounge, ou vraiment

à lire



#### 1. Le Point Sportif

Le Point Sportif se met aussi au terrain vert, avec un écran géant dans le hall et un autre dans la salle de concert. Le bar/resto/club/galerie du canal Saint-Martin proposera aussi une offre restauration adaptée au match, avec des plats et des cocktails inspirés des nations qui s'affronteront sur le gazon. Pour vendredi, Animal Kitchen, collectif qui aime autant la musique que la bouffe, a peaufiné la recette du burger Gignac...

#### 2. La galerie Le Ballon

De retour pour une deuxième édition, Le Ballon propose deux lieux éphémères pour l'Euro. Le bar, de son côté, diffuse tous les matchs de la compétition barbaque, avec un temps musical

#### 3. Le Point Sportif

Le Point Sportif se met aussi au terrain vert, avec un écran géant dans le hall et un autre dans la salle de concert. Le bar/resto/club/galerie du canal Saint-Martin proposera aussi une offre restauration adaptée au match, avec des plats et des cocktails inspirés des nations qui s'affronteront sur le gazon. Pour vendredi, Animal Kitchen, collectif qui aime autant la musique que la bouffe, a peaufiné la recette du burger Gignac...

#### 4. Le terrain de Nike

En complémentarité avec d'autres, des lieux à Nike ont été installés au Palais de Tokyo en France et dans un lieu éphémère pour célébrer le ballon vitesse et l'innovation. Si on y découvre les plans entrelacés de la Mercedes pour les amateurs, la possibilité d'acheter des

#### 5. Le Point Sportif

Le Point Sportif se met aussi au terrain vert, avec un écran géant dans le hall et un autre dans la salle de concert. Le bar/resto/club/galerie du canal Saint-Martin proposera aussi une offre restauration adaptée au match, avec des plats et des cocktails inspirés des nations qui s'affronteront sur le gazon. Pour vendredi, Animal Kitchen, collectif qui aime autant la musique que la bouffe, a peaufiné la recette du burger Gignac...

#### 6. Le terrain de Nike

En complémentarité avec d'autres, des lieux à Nike ont été installés au Palais de Tokyo en France et dans un lieu éphémère pour célébrer le ballon vitesse et l'innovation. Si on y découvre les plans entrelacés de la Mercedes pour les amateurs, la possibilité d'acheter des

#### 7. La galerie Le Ballon

De retour pour une deuxième édition, Le Ballon propose deux lieux éphémères pour l'Euro. Le bar, de son côté, diffuse tous les matchs de la compétition barbaque, avec un temps musical

#### 8. Le terrain de Nike

En complémentarité avec d'autres, des lieux à Nike ont été installés au Palais de Tokyo en France et dans un lieu éphémère pour célébrer le ballon vitesse et l'innovation. Si on y découvre les plans entrelacés de la Mercedes pour les amateurs, la possibilité d'acheter des

Le Point éphémère se met aussi au (terrain) vert, avec un écran géant dans le hall et un autre dans la salle de concert. Le bar/resto/club/galerie du canal Saint-Martin proposera aussi une offre restauration adaptée au match, avec des plats et des cocktails inspirés des nations qui s'affronteront sur le gazon. Pour vendredi, Animal Kitchen, collectif qui aime autant la musique que la bouffe, a peaufiné la recette du burger Gignac...

09  
dans l'air



## LIBERATION / PRESSE QUOTIDIENNE GÉNÉRALISTE

Pour Animal Kitchen, Juin 2016



Mais à Paris, le plus mélomane des chefs s'appelle Antonin Girard. L'ancien du Muxu vient de reprendre les rênes de la cuisine de la salle de concerts du Point éphémère. Sa cuisine fusion franco-italienne s'inspire d'Amérique du Sud et s'infuse de saveurs asiatiques. Responsable de la playlist gourmande de *Foodbook*, revue du festival culinaire Omnivore dédié à la nouvelle scène gastronomique, il a monté avec sa bande, mi-musiciens mi-cuisiniers, un label culinaro-musical electro, Animal Records: «*Nous avons commencé à créer des événements où j'avais pris l'habitude de cuisiner. Sur les festivals musicaux, on constatait la présence de plus en plus de foodtrucks mais jamais de cohérence entre la musique et la nourriture, alors on a créé des événements pluridisciplinaires, comme le Sandwich Club au Muxu, le festival Douve blanche à Egreville (1), ou encore Eat the Band à la Flèche d'or [à Paris], où l'on invite des groupes sur scène et où l'on propose un de leur plat fétiche.*»



THE CULTURE TRIP / **WEBZINE INTERNATIONAL**

Pour Animal Kitchen, Mai 2016



## Taste A Food Walk On The Wildside



Anya Schukin  
*Published: 27 May 2016*

Animal Kitchen dances at the crossroads of savage and experimental. After two years of wandering the city's concert halls and music festivals, these street food kids have finally settled at Point Éphémère. The group's original project was founding Animal Records, an electronic music label. But although they have moved from the soundstudio to the kitchen, they continue to infuse their offerings with a musical vibrancy. Their tapas include wasabi beef meatballs with red onion and Thai coriander, tacos served with spicy yuzu-guacamole, and sweet potato fries touched with paprika and dipped in honey mustard. Perfect festival – or Friday – fare.

**Bim Magazine**

BIM MAGAZINE / **MAGAZINE WEB**

Pour Animal Kitchen, Mai 2016

## **DU WASABI, DE L'ENTRÉE AU DESSERT**

27 MAI 2016 BY BIM

*De visu, le wasabi interpelle par sa couleur verte pistache et sa texture semblable à celle d'une pâte à dentifrice. En bouche, la surprise reste intacte. Proche de la moutarde et du raifort, la plante sauvage originaire du Japon ne manque pas de caractère. La plupart du temps, on le retrouve comme puni au coin du plateau de sushis mais sachez que le condiment n'est pas là pour jouer les plantes vertes. Allié de choc pour relever les saveurs, le wasabi a déjà séduit de nombreux chefs qui l'ont depuis bien longtemps intégré au menu de leur restaurant. Il ne lui reste plus qu'une chose à accomplir, vous en mettre plein les papilles !*



### **ANIMAL KITCHEN**

200 Quai de Valmy, 75010

Depuis avril, un animal habile de ses pattes a investi les kitchens du Point Éphémère. Le jeune chef Antonin Girard accompagné de sa meute bienveillante y compose un fast-good haut de gamme à moindre coût. Bun sésame au cochon noir laqué à la sauce barbecue maison, soupe petit pois frais/menthe/faisselle/crouton/piquillos/furikake/wasabi/riz soufflé, meat balls boeuf/wasabi/oignons rouges frits/amandes grillées/coriandre thaï, le menu s'inspire de l'Asie et n'omet pas dans son sillage Monseigneur Wasabi.



## DOITINPARIS / MAGAZINE WEB FÉMININ

Pour Animal Kitchen, Mai 2016



26.05.2016

Situation géographique : accolée à la caserne mythique des sapeurs-pompiers à quelques encablures de la rotonde Stalingrad, on ne cite plus **Le Point Éphémère**, sa terrasse wahou et sa progra underground. Cool : ils viennent de confier leurs fourneaux à **Antonin Girard**, ancien chef du Muxu et sa brigade de potes d'**Animal Records**, le label multi-casquettes dénicheur à la fois de pépites food et sonores.

Le petit plus ? L'endroit à l'**ambiance très berlinoise** possède un **rooftop**, comme un petit jardin suspendu en plein Paris.

On croise qui ? La scène indé et électro française venue chiller au bord du **canal Saint Martin**, notamment les petits noms montants du label Animal Records comme Bloum ou Stand Wise.

À la carte : un **menu pop aux inspirations asiatiques** à tout petit prix (12€). Miam : la soupe petit pois frais et menthe (5€) et le bun sésame cochon noir laqué (10€). Coup de cœur pour le **banana cake** et sa mousse caramel fondante (4€)...

On aime le **menu découverte à 35€**, farandole de tapas aussi beaux que bons à partager avec les potes : guacamole avocat-yuzu, empanadas boeuf déments, croquettes de chèvre frais et piquillos. À tester d'urgence : les **frites de patate douce** maison, une tuerie !

Animal Kitchen au Point Éphémère 7j/7, service continu de 12h30 à 23h, brunch le dimanche jusqu'à 16h (20€). Terrasse accessible sur réservations à l'avance sur le site, la page Facebook de l'établissement ou directement au bar.

Pinte de bière à 6,50€, verre de vin 3,50€, bouteille de vin de 18€ à 34€.

Découvrez également [tous les nouveaux QG branchés](#)

© Jérôme Brody

Par Suzanne Langlais

### OÙ LE TROUVER ?

LE POINT EPHEMERE  
200, quai de Valmy  
75010 Paris  
01 40 34 02 48  
pointephemere.org

### JE PARTAGE !





## FRINGE AND FRANGE / **BLOG INFLUENCEUR**

Pour Animal Kitchen, Mai 2016

**#3 Animal Kitchen**  
200 quai de Valmy, 75010 Paris



Parce que la street food luxe, c'est ce qu'il y a de mieux, on fonce chez Animal Kitchen au Point Éphémère. Pour se sentir comme à Venice Beach du côté d'Abbot Kinney, on savoure avec les doigts des mets de qualité...



## UNCLE\_BENS\_ / **BLOGGER INFLUENCEUR**

Pour Animal Kitchen, Mai 2016





## PARIS AÉROPORT / BLOG TOURISTIQUE

Pour Animal Kitchen, Mai 2016

### Animal Kitchen : la street food s'empare du Point Ephémère



**Le Point Ephémère, haut lieu des nuits parisiennes, vient d'ouvrir début avril son tout nouveau restaurant : Animal Kitchen.**

En coulisses, l'on retrouve le jeune **Chef Antonin Girard**, à la tête du Muxu et fondateur du label de musique Animal Records. Il réalise une cuisine franco-asiatique, qui oscille entre **la street food et les tapas**. Ainsi, le burger est ici au cochon noir laqué à la sauce barbecue, légumes croquants et coriandre, et les croquettes de chèvre frais et piquillos se parfument aux citrons confits, yuzu et miel. Autre spécialité de la maison : les frites de patate douce, agrémentées de paprika fumé, de coriandre et d'une sauce miel-moutarde à se damner. En dessert, on se laisse tenter par la mousse au caramel beurre salé et noix de pécan torréfiées. En prime, le Point Ephémère est idéalement situé au bord du canal de l'Ourcq, pour une pause gourmande et zen en plein cœur de Paris.



## JEANNINE À PARIS / MAGAZINE WEB CULINAIRE

Pour Animal Kitchen, Avril 2016

PAR [JULIE](#) / [EN TERRASSE, ON A FAIM !](#), [SUR LE POUCE](#) / 26 AVRIL 2016

### [CANTINE] ANIMAL KITCHEN AU POINT EPHÉMÈRE



De retour avec une adresse dont tout le monde a entendu parlé (ou presque), et qu'il vous faut investir dès que possible : le Point Ephémère. En effet, rien de renversant pour l'instant. Mais si je reprends le clavier, c'est pour vous parler de tapas, de gastro sur le pouce, de food inventive, bref de bouffe !

Le label hybride music & food Animal Records prend les commandes des cuisines du Point Éphémère pour une résidence d'un an. Depuis presque deux ans, la bande de potes se balade de salles de concerts en festivals avec sa cuisine nomade. Depuis le 1er avril, ils prennent leurs quartiers au Point Ephémère.

Avec Animal Kitchen, on mange sur le pouce des tapas élaborées, hautes en couleurs et en saveurs. Les meats balls combinant boeuf, wasabi, oignons rouges frits, amandes grillés et coriandre thaï, sont tout simplement tendres et goûteuses à souhait. Le

guacamole entremêlant avocat, yuzu, tacos maison, œufs de truite, shiso rouge et tabasco est parfaitement accompagné de tortillas croustillantes. Je dédicace tout de même une mention spéciale pour le poulpe de Galice grillée avec avocat, radis et coriandre fraîche.

Débarquez avec vos amis, tout est bon, dédié au partage et pas cher ! Et partager vous permettra de craquer pour le banana bread avec sa mousse au caramel au beurre salé et ses noix de pécan torréfiées. Allez-y, vous m'en direz des nouvelles !

Pour info bonus, parce que vous connaissez mon amour des terrasses : depuis le début des beaux jours de 2015, il y a un rooftop au Point Ephémère accessible librement après réservation du mercredi au dimanche de 11h00 à 16h00 et de 18h00 à 22h00. Attendons donc le retour des beaux jours !



## PARISIANAVORES / BLOG

Pour Animal Kitchen, Avril 2016



### — ANIMAL KITCHEN AU POINT ÉPHÉMÈRE —

*Des platines à la cuisine, il n'y a qu'un pas pour les créateurs du label de production Animal Records. Enfin même pas. Pourquoi choisir ? Ils cuisinent et mangent sur fonds électro. Les quatre compères ont investi depuis avril le Point Éphémère pour y proposer une cuisine à mi-chemin entre les tapas et la street food.*

#### **DANS NOS ASSIETTES ?**

Guacamole avocat yuzu  
Croquettes de chèvre frais –  
Piquillos & citron confit – Sauce  
Miel & Yuzu

Boulettes de viande de bœuf  
avec wasabi, oignons rouges  
frits, avec sauce amandes  
grillées et coriandre  
Poulpe de Galice grillé & avocat,  
radis et coriandre fraîche, sauce  
agrumes ponzu  
Burger cheddar, oignons doux  
confits et coriandre fraîches  
Frites de patates douces maison

#### **C'EST COMBIEN ?**

Formule Sandwich+frites ou  
dessert 12€ / Salade + soupe ou  
dessert 11€  
Tapas entre 3€ et 9€  
Burger ou bun 10€

#### **MON AVIS**

Je connaissais déjà bien le cadre et le style du Point Éphémère. Décontracté, bobo, branché, éclectique. Très 10ème. Le 10ème que j'aime. La terrasse est toujours sympa quand les beaux jours daignent se pointer. Côté carte, l'offre est très intéressante avec des tapas japonisantes bien exécutées, à moins de 10€. Assaisonnement au yuzu, ponzu et coriandre au poil. Mention pour les boulettes et le poulpe de Galice grillé

le polyèdre  
lifestyle . food . voyages

## LE POLYÈDRE / BLOG

Pour Animal Kitchen, Avril 2016



L'histoire a d'abord commencé avec Animal Records. En 2014, 4 potes d'enfance décident de créer un label indépendant de musique hybride mêlant production musicale et cuisine fine. Depuis déjà deux ans, le label se balade de festivals (Festival La Douve Blanche, Résidence la Gourmande...) en concerts avec sa cuisine nomade. Depuis début avril, Animal Kitchen a investi le Point Éphémère pour être cuisiner résident de ce centre culturel pluridisciplinaire.

Le chef Antonin Girard propose avec sa brigade de potes des tapas et mets street food qui se mangent avec les doigts mêlant toujours de bons produits de nos régions avec des touches asiatiques.

Ce qui donne une cantine étonnante, créative et haut de gamme où l'on mange des plats raffinés et colorés facile à partager. Tous les plats proposés sont à moins de 10€. Les produits sont choisis avec soins et la carte sera amenée à changer en fonction des saisons et des inspirations du chef. Côté produits, les pains viennent de la célèbre

maison artisanale Landemaine, les fromages viennent de deux fromageries choisis par le chef, les produits japonais proviennent du fournisseur Issé.

Tous les plats choisis étaient vraiment hyper bons et plein de saveurs.

Côté tapas, le guacamole avocat yuzu /oeufs de truite, shizo rouge et tabasco avec tacos maison était aussi beau que bon. Les boulettes de viande de bœuf avec wasabi, oignons rouges frits, avec sauce amandes grillées et coriandre étaient top. Mention spéciale pour le poulpe de Galice grillée avec avocat, radis et coriandre fraîche. Côté plats, le bun de cochon noir laqué avec légumes croquants et coriandre était fondant ! S'il vous reste de la place pour le dessert, succombez au gourmand banana bread avec sa mousse au caramel au beurre salé et ses noix de pécan torréfiées. Vous l'aurez compris, la cuisine du point FMR a remis la barre haute !

Une bonne adresse où de la street food gastronomique est servie dans une ambiance décontractée.

**GEEK & FOOD**

## GEEK & FOOD / AGENCE

Pour Animal Kitchen, Avril 2016

### 18 AVR ANIMAL KITCHEN PREND SES QUARTIERS AU POINT ÉPHÉMÈRE

dans Actualités, Adresses parisiennes, Local & street food par Mariam Ndour · 0 Commentaires ·

Depuis le 1er avril, le Point Éphémère a cédé ses cuisines à Antonin et sa bande de cuisiniers endiablés pour nous offrir des plats aussi éclectiques que le lieu !

Animal Kitchen, c'est l'idée de 4 amis férus de musique : Antonin, Jonathan, Barth et Paul qui, après avoir créé leur label de musique (Animal Record) à tendance plutôt électro, ont décidé d'investir un nouveau terrain de jeu qu'ils affectionnent tout particulièrement : la cuisine. Et c'est au Point Éphémère qu'ils ont décidé de tester leur carte auprès du public, le tout rythmé par des concerts et des happenings musicaux issus de leur propre label : la parfaite symbiose entre la musique et le food.



La carte est alléchante, le « fast-good » est maître mot et les plats sont très abordables (10 euros maximum). Vous aurez le choix entre tapas, burgers et pour les plus consciencieux, des salades sont également disponibles. Antonin, Chef issu de l'école Ferrandi ayant vogue entre Sydney et Paris a pris le tournant de la tendance fast good en proposant des recettes « haut de gamme » d'inspirations franco-asiatiques.



#### ON EN PENSE QUOI ?

On aime beaucoup ! Les plats sont bons et suffisamment copieux pour justifier d'un ++ au niveau du rapport qualité/prix. Les recettes détonnent un peu avec l'univers du lieu mais ce n'est pas pour nous déplaire car elles sont audacieuses et les burgers dignes de ce nom. Quant aux desserts, je n'avais plus de place pour en prendre un mais c'est un prétexte tout trouvé pour y retourner très bientôt !



## LUCKY MIAM / WEBZINE CULINAIRE

Pour Animal Kitchen, Avril 2016



Animal Records est le premier label hybride mêlant production musicale (Animal Records) et cuisine de qualité (Animal Kitchen). Le Chef Antonin Girard, et sa brigade de beaux gosses, séviront désormais sur le canal Saint Martin avec le statut de cuisine « résidente » du Point Éphémère. Leur talent : une cuisine street-tapas qui se découvre avec les doigts : Empanadas de boeuf – Olives kalamata & menthe – Sauce sweet chili / Croquettes de chèvre frais – Piquillos & citron confit – Sauce Miel & Yuzu / Bun sésame au cochon noir laqué BBQ – Légumes (gourmands) croquants & coriandre ...



Le Point Ephémère est un centre de dynamiques artistiques qui vit au rythme d'expositions, de concerts et d'événements. Certains étages sont occupés par des résidents qui y trouvent calme et espace pour enrichir leur travail artistique. Des personnes très différentes y nichent : danseurs, dessinateurs, musiciens, et dorénavant et pour un an, au moins, Animal Kitchen.

Juste derrière le métro Stalingrad, c'est un coin bien connu des jeunes parisiens car fécond et joyeux ( Dans l'esprit de certains lieux à Londres ou à Berlin ) Il y a des tables au soleil, une vue sur le canal et aux beaux jours la possibilité de monter sur l'immense toit terrasse qui abrite, depuis peu, un potager d'herbe.



## MODZIK / MAGAZINE WEB

Pour Animal Kitchen, Avril 2016

### ANIMAL KITCHEN // HAVRE DE PLAISIR GUSTATIF ET AUDITIF



Aficionados de musique et de gastro food, toujours aux petits soins, Modzik a trouvé votre nouveau quartier général. Animal Kitchen & Records vous propose une expérience substantielle, le chef a encore réussi à faire fusionner deux entités pourtant hétérogènes. Dans sa nouvelle résidence, cuisine nomade et musique live s'accordent avec justesse, venez donc goûter la musique et apprécier les notes d'un plat aux résonances franco-asiatiques. Une petite voix me dit que vous nous remercieriez.

Plus besoin de sillonner le 13<sup>ème</sup> arrondissement pour se délecter de subtiles épices asiatiques. C'est au bord du canal Saint-Martin, nichée dans l'enceinte du Point Ephémère, que la cuisine

envoutante d'Animal Kitchen viendra réveiller votre palais. Ouverte depuis le 1<sup>er</sup> avril, la cantine a été réfléchi par Antonin, Jonathan, Barth et Paul, quatre férus de musique et de gastronomie, qui ont notamment fondés deux ans auparavant le label de musique électronique Animal Records.

Votre nouveau spot n'a rien à envier aux grandes tables parisiennes. Les plats élaborés avec des produits sains et de qualité sont confectionnés par Antonin Girard, le jeune chef de 28 ans, ayant fait ses armes entre Paris et Sydney, pour nous offrir aujourd'hui une cuisine raffinée et métissée. Gourmands et indécis, si nous n'avions pas du nous résoudre à faire un choix, nous aurions dévoré l'intégralité de la carte. Finalement, un

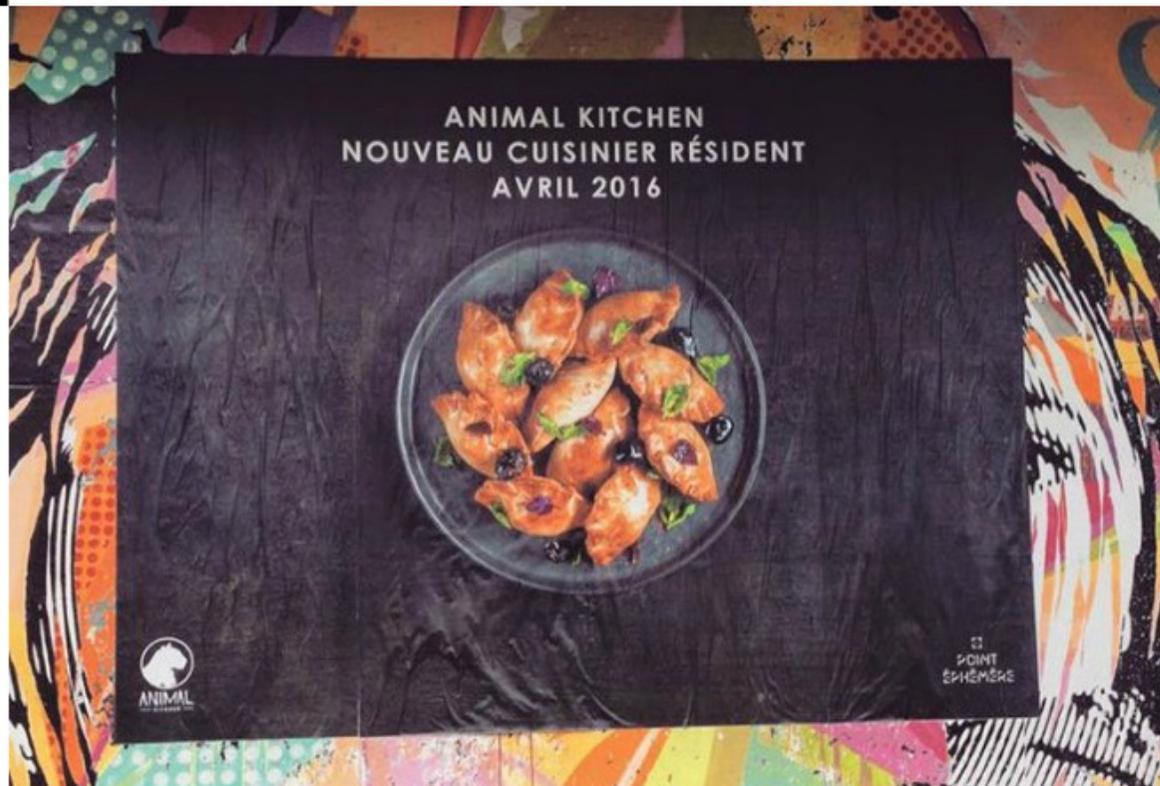
délicieux plateau de tapas nous a été proposé, ainsi, nous avons pu découvrir les divers arômes qui parfument les créations d'Antonin (poulpe de Galice grillé, shiso rouge, agrumes japonais, croquettes de chèvre habillées d'une sauce miel et yuzu), une véritable exaltation de saveurs. Si vous êtes rassasiés, en guise de dessert, vous saurez apprécier les notes de Bloum, Stand Wise, Backbone ou encore Kanzi, les groupes du label Animal Records, ce qui se révèle être un énième bon point.

Au moment de payer l'addition, vous serez surpris par la note ultra light, les mets sont de qualité sans jamais excéder le prix de 10 euros, vous avez le sourire? Merci qui? Merci les quatre fantastiques!

les  
**inROCKs**

## LES INROCKS STYLE / MAGAZINE WEB

Pour Animal Kitchen, Avril 2016



Animal Kitchen. C'est le nom du rejeton bouffe du label hybride Animal Records fondé en 2014. À partir du 1er avril, Antonin Girard, chef du **Muxu**, bistro branché de l'Est Parisien et père fondateur du label, pose ses gamelles au **Point Éphémère**. Lui et sa brigade deviennent résidents officiels derrière les fourneaux du club (méconnus du grand public) pour mitonner 7/7j une myriade de petits plats en mode bistronomie. Au menu : velouté de butternut & lait de coco, poule de Galice grillé, bun sésame et cochon noir laqué, banana bread, mousse caramel beurre salé & noix de pécan torréfiées et mille autres petit plats dont le prix ne dépasse **JAMAIS 10€!** **Mathilde Samama**



## TIMEOUT PARIS/ MAGAZINE WEB

Pour Animal Kitchen, Avril 2016

### La cuisine d'Animal Kitchen débarque au Point Ephémère.



Vendredi midi, quatre jeunes trentenaires beaux gosses se font photographier dans la salle d'exposition du Point Ephémère. On pourrait croire, en toute logique, que c'est le groupe prévu en concert le soir même. Eh bien non, il s'agit de quatre trentenaires beaux gosses ET en tablier du collectif Animal Kitchen qui investit pour un an les cuisines du lieu. Oui nous sommes en 2016 et cuisiner et devenu aussi sexy que de jouer de la basse dans un groupe de rock.

Il faut dire aussi qu'Animal Kitchen mêle cuisine et son : les quatre amis du collectif ont d'abord créé, il y a deux ans, le label électronique « Animal Records » avant de passer à la « Kitchen », pour faire du label un objet hybride mêlant leurs deux passions.

Aux manettes du resto, Antonin Girard, passé par Muxu à Paris et Tetsuya's à Sydney. Comme d'habitude, au Point FMR, on propose une cuisine « Finger Food » facile à partager et à manger debout. Mais si jusqu'à présent les chefs résidents nous avaient laissé plutôt indifférent, cette fois-ci c'est carrément réussi.

Le menu de semaine (11-12 €) sur place ou à emporter mêle street-food & saveurs du monde avec brio. Comme ce velouté de butternut et lait de coco, crème dashi thaï et nori ou ce bun sésame, cochon noir laqué BBQ, légumes croquants et coriandre.

Sur place uniquement, les tapas qui sont autant de petites bombes de saveurs qui déboîtent, comme le guacamole avocat yuzu, tacos maison et œufs de truite, shiso rouge & tabasco. Hyper frais, les empanadas de bœuf olive kalama et menthe sauce sweet chili, croustillants, moelleux, savoureux, ou ces croquettes de chèvre frais piquillos et citrons confits miel et yuzu qui vous donnent l'impression d'être sur le bord d'une plage d'une île des Cyclades (ou dans la rue à Bangkok, on ne sait plus trop). En dessert la mousse au chocolat Guyaquil, coulis mûre-myrtille biscuit dacquois vaut aussi le détour.

Cuisiniers sexy + tapas qui balancent + terrasse ensoleillée = plus aucune excuse pour ne pas aller faire un tour au Point Ephémère.

PAR ZAZIE TAVITIAN



## STYLISTIC / MAGAZINE WEB

Pour Animal Kitchen, Mars 2016

*Animal Kitchen : la nouvelle cantine raffinée du Point Éphémère*  
*Animal Kitchen investit le Point Éphémère de sa streetfood raffinée d'Antonin Girard. Une cuisine franco-asiatique sur fond de Dj sets pour des moments gourmands et teintés d'électro.*

– **Le concept** : Antonin Girard vous a fait saliver de ses burgers exquis au **festival Bouche à Bouche** et vient désormais s'établir au **Point Éphémère** avec son concept « Animal Kitchen ». Succombez à sa streetfood gastronomique et créative parsemée d'inspirations asiatiques. Le tout sur fond d'électro avec des prestations inédites de groupes de son label Animal Records créé avec trois amis. Un rendez-vous alléchant et branché où la qualité est de mise !

– **La carte** : faites votre choix entre les plats de la semaine, 6 tapas et 2 desserts

► **Tapas** : les Meat balls boeuf-wasabi avec oignons rouges frites, amandes grillées et coriandre thai ou le poulpe de Galice grillé et avocat avec radis, coriandre et sauce agrumes-Ponzu

► **Plats** : le velouté butternet et lait de coco avec crème Dashi, basilic et Nori ou le Bun sésame de cochon noir laqué BBQ avec légumes croquants et coriandre

► **Desserts** : le banana bred avec mousse caramel et beurre salé aux noix de pécan torréfiées ou la mousse au chocolat Guyaquil avec coulis mûre-myrtille et biscuits dacquois



– **Le must** : les empanadas boeuf-olive kalamata et menthe avec une sauce sweet chili

– **L'ambiance** : décontractée avec un décor urbain pour partager de la street-food avec sa bande de copines et refaire le monde autour d'un verre.

– **Avec qui ?** entre potes avec un esprit street décontracté et un bon fond sonore

– **Prix** : 12 euros le menu sandwich + frites ou dessert ou 11 euros le menu salade + soupe ou dessert

– **Horaires** : service continu de 12h30 à 23h00, ouvert 7j/7

– **Adresse** : Point Éphémère, 200 Quai de Valmy – 75010 Paris

– **Instagram**: @animal.kitchen

Clara RP / food & lifestyle

presse.clara@gmail.com / 06 64 26 04 90