REVUE DE PRESSE

PAR CLARA RP

“À L’Ombre, coin de soleil”

Un coin de soleil rue de la Folie Méricourt, c’est le pari réussi de Marion Seiler et Lucie Briglia. Une histoire d’amitié, le verre de presque trop et surtout l’envie de changer de vie et c’est la convivialité dans l’âme qu’elles nous convient à un festin à la mode provençale. À L’Ombre sera un retour à leurs racines, chère Provence et ses produits gorgés de soleil. Dans ce restaurant-épicerie où l’on entendrait presque le doux chuintement cigalien, Marion et Lucie choisissent avec soin bières de Porquerolles, savons de Marseille, la Tropézienne, la vraie de vraie et l’huile d’olive évidemment. Mais elles remettent aussi au goût du jour des saveurs plus secrètes, l’eau verte de Marseille ou encore la secca d’Entrevaux, délice de boeuf séché. Pour mettre en scène leurs envies, Marion et Lucie font appel au duo Carla Lopez et Margaux Meza, fondatrices de Transition, qui chinent, imaginent et assemblent le décor de cette nouvelle adresse gourmande qui se découvre en toute simplicité.

TSF

À L’Ombre, coin de soleil

Un coin de soleil rue de la Folie Méricourt, c’est le pari réussi de Marion Seiler et Lucie Briglia. Une histoire d’amitié, le verre de presque trop et surtout l’envie de changer de vie et c’est la convivialité dans l’âme qu’elles nous convient à un festin à la mode provençale. *À L’Ombre* sera un retour à leurs racines, chère Provence et ses produits gorgés de soleil. Dans ce restaurant-épicerie où l’on entendrait presque le doux chuintement cigalien, Marion et Lucie choisissent avec soin bières de Porquerolles, savons de

“Un peu de sud dans votre assiette, c’est ce que propose le restaurant À l’Ombre situé dans le 11eme arrondissement de Paris.”

“À l’Ombre : une parenthèse provençale à Paris

Le 23 mars dernier, la rue de la Folie-Méricourt dans le 11e arrondissement de Paris a accueilli un petit nouveau : À l’Ombre. Situé à la place d’une ancienne boulangerie - dont l’enseigne extérieure a été conservée - ce petit restaurant de quartier met à l’honneur les beaux produits de la Provence - bruts ou sublimés - dans un décor qui sent bon le soleil.

FineDINING LOVERS.

92 Like

Le 23 mars dernier, la rue de la Folie-Méricourt dans le 11e arrondissement de Paris a accueilli un petit nouveau : ***À l’Ombre***. Situé à la place d’une ancienne boulangerie - dont l’enseigne extérieure a été conservée - ce petit restaurant de quartier met à l’honneur les beaux produits de la Provence - bruts ou sublimés - dans un décor qui sent bon le soleil.

La première chose qui frappe est en effet l’allure des lieux. Longues banquettes recouvertes de coussins moelleux jaunes et verts, tables en bois conviviales, lampes en osier... Si dehors les températures sont encore fraiches, l’été est déjà bel et bien arrivé chez ***À l’Ombre***.

Côté ripaille **Lucie Briglia et Marion Seiler**, les deux jeunes femmes à l’origine du projet et qui ont toutes deux grandi en Provence, ont misé sur un concept très tendance : les **assiettes à partager**. *Tartines de sardines, Pichade à tartiner, Oeuf mimosa en aïoli d’estragon, Anchoïade et Tapenade* arrivent au centre de la table pour être picorée par l’ensemble des convives, façon apéro provençale. Notre coup de coeur ? La *Secca d’Entrevaux*, un carpaccio de viande séchée dont un seul producteur provençal a le secret et qui a accepté de fournir le duo parisien.

Si vous êtes plus conventionnel, la maison propose également des plats chauds comme la *Daube provençale*.

FineDINING LOVERS.
TOUTES LES NOUVEAUTÉS, INTERVIEWS ET BIEN PLUS
Cliquez ici

LES PLUS VUES

BLOG / LES BONNES...
LES FABLES DE LA FONTAINE : DÉNICHEUR DE...
En savoir plus

BLOG / NEWS ET TENDANCES
CHEZ FONFON À MARSEILLE SE LANCE DANS...
En savoir plus

BLOG / NEWS ET TENDANCES
NIKKI BLACH : DES REPAS DE CHEFS ÉTOILÉS À...
En savoir plus

BLOG / À BOIRE ET À...
10 PLATS DE LA CUISINE SÉNÉGALAISE À CONNAÎTRE...
En savoir plus

BLOG / À BOIRE ET À...
LA VRAIE PIZZA NAPOLITAINE ? 6 SECRETS RÉVÉLÉS...
En savoir plus

“On vous offre un cocktail À l’Ombre”

Cap sur le sud, le soleil et les produits du terroir sans pour autant quitter la capitale. Au numéro 10 de la rue de la Folie-Méricourt dans le 11ème arrondissement, un nouveau restaurant aux allures de bistrot méditerranéen a ouvert ses portes. À l’Ombre, on déguste des assiettes à partager mêlant les saveurs provençales mythiques, accompagnées de cocktails aux noms évocateurs. Pour profiter d’une parenthèse ensoleillée, Vogue Lovers vous offre un apéritif dînatoire à partager.

VOGUE PARIS

Cap sur le sud, le soleil et les produits du terroir sans pour autant quitter la capitale. Au numéro 10 de la rue de la Folie-Méricourt dans le 11ème arrondissement, un nouveau restaurant aux allures de bistrot méditerranéen a ouvert ses portes. À l'Ombre, on déguste des assiettes à partager mêlant les saveurs provençales mythiques, accompagnées de cocktails aux noms évocateurs. Pour profiter d'une parenthèse ensoleillée, Vogue Lovers vous offre un apéritif dînatoire à partager.

Le privilège Vogue Lovers

Remportez un cocktail par personne et 3 assiettes à partager au restaurant A l'Ombre

OFFRE TERMINÉE

À l'Ombre, c'est la nouvelle adresse parisienne nichée dans le 11ème arrondissement qui met à l'honneur la Provence. Originaires du sud, **Lucie** et **Marion** ont voulu rendre hommage à leur terre natale, en mettant en avant les richesses culinaires de la région qui s'étend de la Camargue à la frontière Italienne d'ouest en est et de la Côte d'Azur aux Hautes Alpes du sud au nord. Dans les assiettes aux couleurs du soleil, les produits du terroir défilent : un duo de tapenades, des oeufs mimosa en aïoli d'estragon, une tartine verte relevée d'un confit

À L'OMBRE @ALOMBRE.PARIS

À L'OMBRE @ALOMBRE.PARIS

[LE MAG]
M.P.A
WWW.MERCIPOURLADRESSE.COM

À L'OMBRE

Nous sommes rue de la Folie-Méricourt, une nouvelle cantine du soir vient de fleurir comme un brin de lavande. À L'Ombre, on fait le plein de soleil, dans son verre comme dans son assiette. Côté cocktail, le Rinquinquin donne la pêche, du gin et du jus de pamplemousse. À butiner à deux, une pichade – spécialité mentonnaise tartinable –, un secca d'Entrevaux ou des œufs mimosa. Pour le dessert, la crème de marron plutôt deux fois qu'une ! Les murs sont pimpés de chapeaux de paille et sur les tables, de l'huile d'olive Château d'Estoublon. From Provence to Paris nous annonce Lucie et son associée, en black and white sur leur T-shirt. Les cigales peuvent bien chanter hiver comme été. À L'Ombre, on ne leur fermera jamais la porte au nez. **L.C.**

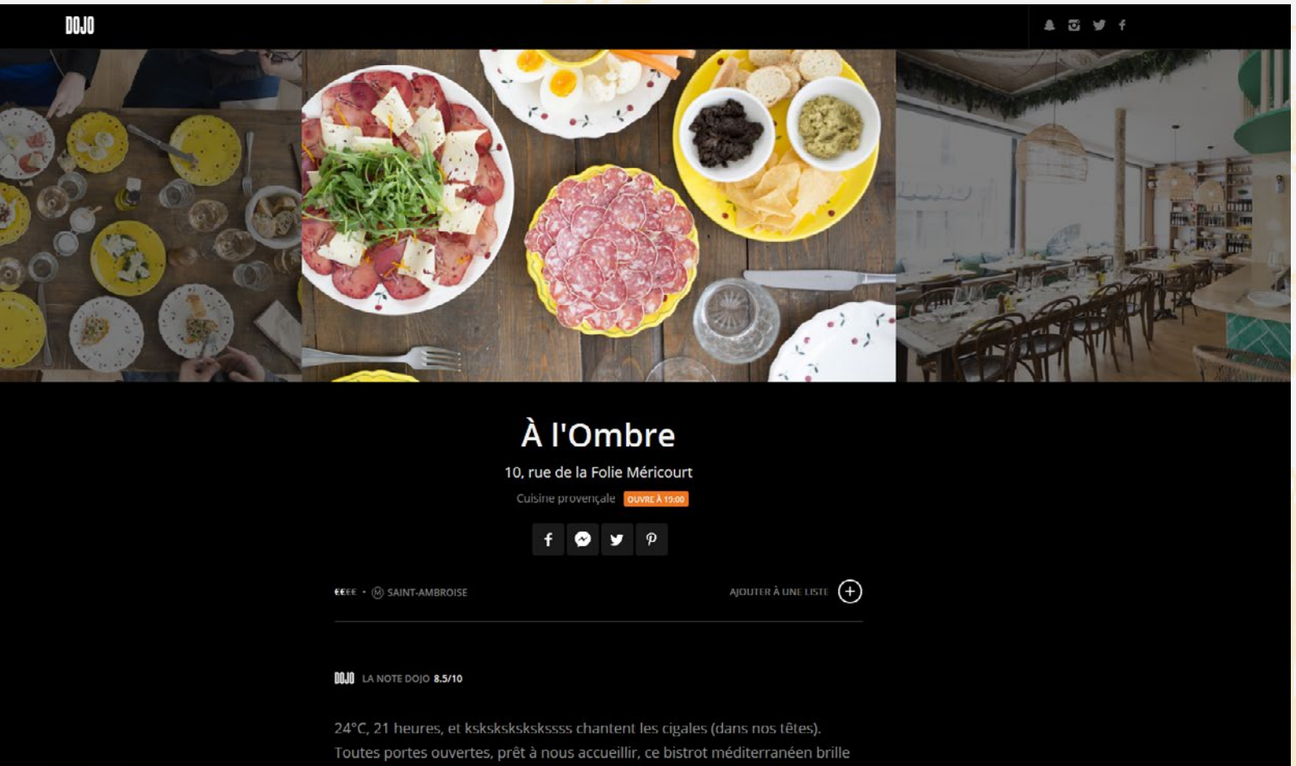
A new evening canteen has blossomed in the rue de la Folie Méricourt like a sprig of lavender. At A l'ombre ("in the shade") you'll get your fill of sunshine, in liquid and food form. On the cocktail front, the rinquinquin will perk you up... with gin and grapefruit juice. Get stuck in to a pichade for two - a sort of pizza from the Menton region - , a Secca d' Entrevaux or eggs mimosa. For dessert, the chestnut cream is more a two for one situation! The walls are bedecked with straw hats and the tables all have olive oil from the château d'estoublon. From Provence to Paris declare Lucie and her associate's black and white T-shirts. The cicadas can sing come rain or shine. The door's always open A l'ombre.

€ / 10, RUE DE LA FOLIE-MÉRICOURT, 11E
@ALOMBRE.PARIS

“A l’Ombre”

24°C, 21 heures, et kskskskskskssss chantent les cigales (dans nos têtes). Toutes portes ouvertes, prêt à nous accueillir, ce bistrot méditerranéen brille dans l’art de nous inviter à sa table. Faut dire qu’avec son bar menthe à l’eau, ses suspensions en osier et ses assiettes ensoleillées, la planque à l’accent du sud a tout pour nous séduire.

On trinque à l’Antidote, un cocktail marseillais à base d’eau verte, de gin, de concombre, de sirop de sucre de canne et de citron vert : fraîcheur suprême. Et comme on craint «dégun», on s’attaque à quatre tapas provençales. Un chèvre parfumé et légèrement relevé à s’envoyer avec une fougasse au romarin, des tartines de sardines à la rouille, de la terrine au citron de Menton et de la viande de bœuf séchée façon carpaccio. Et le festin s’achève par une tropézienne et une soupe de fraises chantilly basilic.



marie claire Maison

JE M'ABONNE

Un restaurant provençal à Paris qui sent bon l'été

Par Bérengère Perrocheau | Publié le 09/05/2018 à 09:00

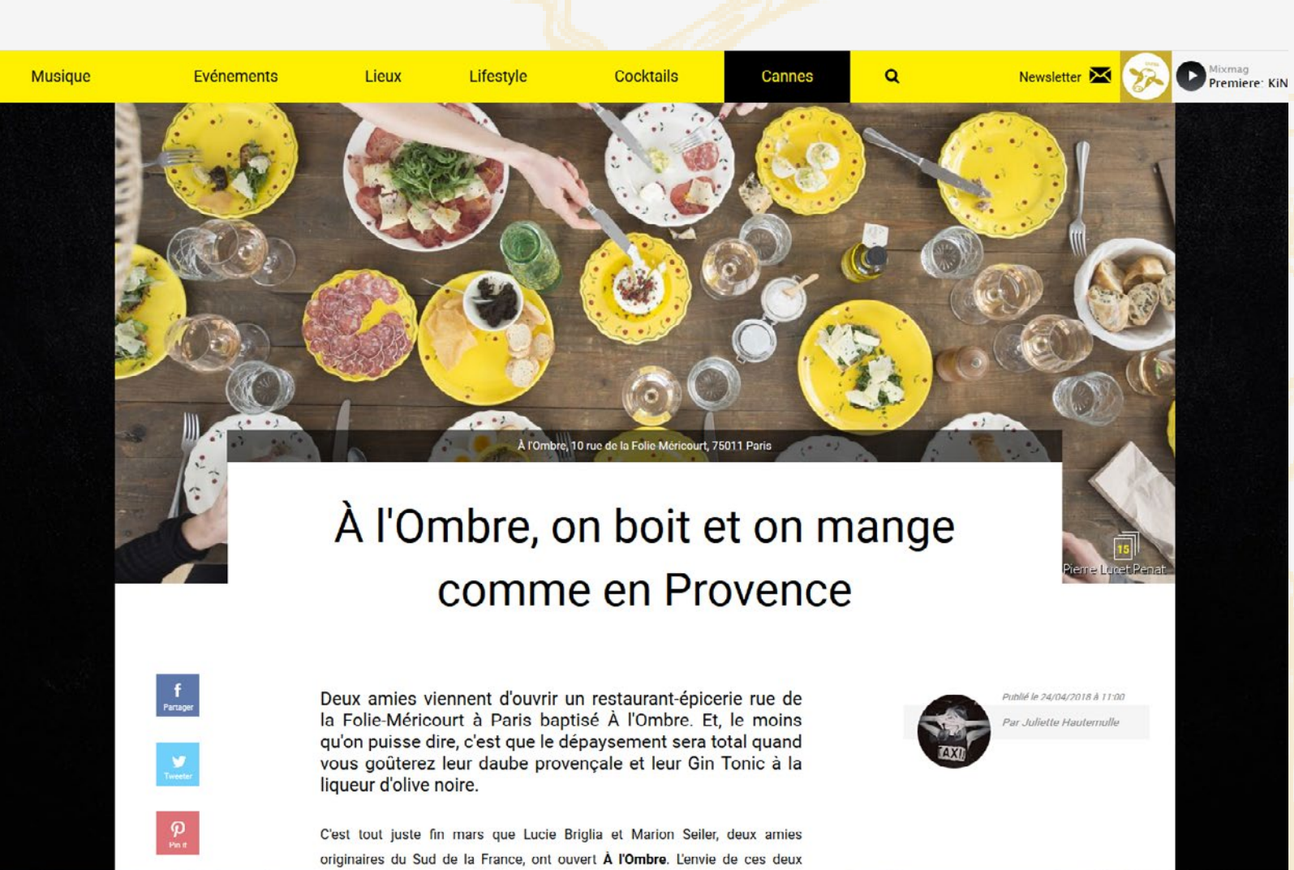
Partager Épingler

Oh Gàrri, mon pauvre, il y a une nouvelle adresse qui fait son cacou sur Paris. Si vous n'avez pas compris qu'ici, c'est la Provence qu'on vénère, il faut prendre un train et aller humer un peu la langue de Pagnol. Lucie Briglia et

“À l’Ombre, on boit et on mange comme en Provence”

Deux amies viennent d’ouvrir un restaurant-épicerie rue de la Folie-Méricourt à Paris baptisé À l’Ombre. Et, le moins qu’on puisse dire, c’est que le dépaysement sera total quand vous goûterez leur daube provençale et leur Gin Tonic à la liqueur d’olive noire.

VILLA Schweppes



“Un vent de Provence À l’Ombre”

Un vent de Provence souffle sur Paris depuis l’arrivée de À l’ombre, nouveau restaurant de la rue de la Folie Méricourt. Ici, ce sont les produits de la région provençale qui sont mis à l’honneur. Donc autant dire que ça respire le soleil dans les assiettes. Le spot est bien aéré, avec une grande baie vitrée, et reste cosy le soir avec de grands luminaires et un bar central. S’il y a quelques plats à la carte (daube provençale ou soupe de poisson), on préfère s’attarder sur les assiettes à partager. On se régale d’un fromage de chèvre, d’une anchoïade de Mémé Denise, d’une pichade revisitée pour être tartinée et d’une assiette de Secca d’Entrevaux, sorte de carpaccio accompagné de tomme de Provence. Le tout avec une fougasse au romarin bien moelleuse.

ANOUS PARIS

© À l'Ombre

Un vent de **Provence** souffle sur Paris depuis l’arrivée de **À l’ombre**, nouveau **restaurant** de la rue de la **Folie Méricourt**. Ici, ce sont les produits de la **région provençale** qui sont mis à l’honneur. Donc autant dire que ça respire le soleil dans les assiettes. Le spot est bien aéré, avec une grande baie vitrée, et reste cosy le soir avec de grands luminaires et un bar central. S’il y a quelques plats à la carte (daube provençale ou soupe de poisson), on préfère s’attarder sur les **assiettes à partager**. On se régale d’un fromage de chèvre, d’une anchoïade de Mémé Denise, d’une pichade revisitée pour être tartinée et d’une assiette de Secca d’Entrevaux, sorte de carpaccio accompagné de tomme de Provence. Le tout avec une **fougasse au romarin** bien moelleuse.

S’il vous reste encore un peu de place, restez dans le sud avec la **tarte tropézienne** bien crémeuse. Et si vous êtes trop triste de retrouver votre quotidien parisien, un petit détour dans l’espace épicerie du resto pour shopper un peu de soleil est le bienvenue.

À l’Ombre
10 rue de la Folie Méricourt, 11e
Ouvert du mardi au vendredi de 19h à minuit, le samedi de 12h à 15h et de 19h à minuit

“A tester : nos restos préférés du mois de juin à Paris”

le QG provençal. Il était une fois deux amies d’enfance originaires de Hyères, près de Toulon. Après des carrières dans le marketing et dans la mode, elles décident de tout plaquer pour monter une adresse parisienne, hommage à leur sud natal. Deux ans de travail qui n’ont pas été vains : une déco réussie jusque dans les senteurs (ça sent la Provence), une playlist bien dans l’air du temps, des produits frais également vendus façon épicerie, une cuisine simple mais savoureuse et un rosé à tomber. Bref, tout est là pour qu’elles vivent heureuses et aient beaucoup... d’habitués.

Côté prix comptez 10 € le cocktail, 6-12 € l’assiette de tapas, 13/15 € le plat et 8/9 € le dessert. 10 Rue de la Folie Méricourt, Paris 11e.

GRAZIA

Architecte de restaurant
Deco Design Restaurant
Pour tous vos projets d’aménagements, de conception ou de réalisation de restaurants

A tester : nos restos préférés du mois de juin à Paris

Partagez sur Facebook

Instagram

morganabbou • S'abonner
À l'Ombre

morganabbou [us translation below]
Quel bonheur de retrouver les fraises ! On les retrouve en soupe de fraises chez @alombre.paris avec une chantilly de brousse de brebis et sirop de basilic. Une belle dose de fraîcheur pour terminer ce voyage provençal.
.
.
us What a joy to eat sweet strawberries again! you eat them in a soup at @alombre.paris with a sheep's bush whipped cream and basil syrup. A nice dose of freshness to end our Provencal trip.
.
.
.
.
.
#fraise #fraises #strawberry #strawberries #

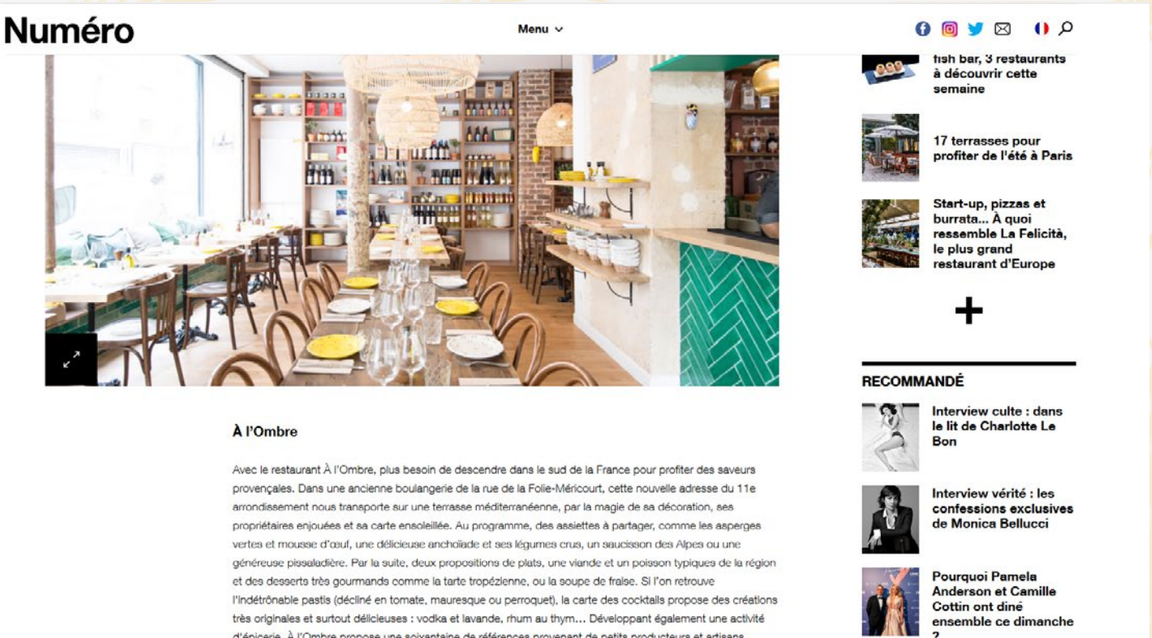
1 016 J'aime

23 MAI

Ajouter un commentaire...

“Cuisine provençale, bistronomique ou à la truffe, 3 restos parisiens à essayer”

Avec le restaurant À l’Ombre, plus besoin de descendre dans le sud de la France pour profiter des saveurs provençales. Dans une ancienne boulangerie de la rue de la Folie-Méricourt, cette nouvelle adresse du 11e arrondissement nous transporte sur une terrasse méditerranéenne, par la magie de sa décoration, ses propriétaires enjouées et sa carte ensoleillée. Au programme, des assiettes à partager, comme les asperges vertes et mousse d’œuf, une délicieuse anchoïade et ses légumes crus, un saucisson des Alpes ou une généreuse pissaladière. Par la suite, deux propositions de plats, une viande et un poisson typiques de la région et des desserts très gourmands comme la tarte tropézienne, ou la soupe de fraise. Si l’on retrouve l’indétrônable pastis (décliné en tomate, mauresque ou perroquet), la carte des cocktails propose des créations très originales et surtout délicieuses : vodka et lavande, rhum au thym… Développant également une activité d’épicerie, À l’Ombre propose une soixantaine de références provenant de petits producteurs et artisans locaux.



Numéro

Instagram

agirlnamedsarah_ • S'abonner
À l'Ombre

agirlnamedsarah_ {Comfy place & good food 🤘🏼} // #Help j'en peux plus de cette chaleur ! L'hiver au Canada me paraît très tentant là tout de suite 🔥😭
. -
Si comme moi vous ne pouvez pas vous rendre dans le sud de la France pour traîner au bord d'une piscine allez découvrir @alombre.paris vous aurez au moins les saveurs de la Provence ! Un cadre de folie et une cuisine du sud qui se partage et se déguste à plusieurs. J'avais emmené ma maman et on a adoré ! Et le bonus pour ceux qui viennent du sud .. ils ont de la MIKA oui oui la vraie 😍.

agirlnamedsarah_ #igdaily #minimal #minimalist #thehappynow #pariscityguide #bonneadresseparis #citybestpics #topparisphoto #expatriatesmagazine #vscoparis #vscogood #paris #igersparis

396 J'aime

IL Y A 1 JOUR

Ajouter un commentaire...

“Restaurant À L’Ombre : un joli coin de Provence dans le 11e”

Partez en voyage en Provence sans quitter Paris grâce au restaurant provençal À l’Ombre, dans le 11e. Produits régionaux, cocktails atypiques, entrées à picorer entre amis et une épicerie qui déborde de petites douceurs... Oh fatche ! Vous allez en devenir fadas !

SORTIRAPARIS.COM

RESTAURANT À L'OMBRE : UN JOLI COIN DE PROVENCE DANS LE 11E

A l 'Ombre

Partez en voyage en Provence sans quitter Paris grâce au restaurant provençal À l'Ombre, dans le 11e. Produits régionaux, cocktails atypiques, entrées à picorer entre amis et une épicerie qui déborde de petites douceurs... Oh fatche ! Vous allez en devenir fadas !

Aah la Provence. Ses oliviers, ses cigales, son pastis et il faut bien le dire : sa gastronomie ! Lucie et Marion, toutes deux originaires de la Côte d'Azur, ont eu envie de faire honneur à leurs origines en ouvrant il y a deux mois, rue de la Folie-Méricourt, À l'Ombre, un **restaurant provençal**, pour notre plus grand bonheur.

Et comme elles savent que le bonheur se partage, elles ont choisi de mettre un maximum de **spécialités à partager** à la carte, à la manière des tapas espagnoles ! En entrée donc, il est possible de choisir entre plusieurs assiettes à picorer, parmi lesquelles une salade de fèves et de citrons de Menton confits (9€), un duo de tapenades verte et noire (8€), l'anchoïade de Mémé Denise (8€) ou encore la désormais culte pissaladière (7€).

Notre choix se porte sur la pièce maîtresse des entrées, la **Secca d'Entrevaux** (un jambon sec de viande bovine séché et salé, 12€), coupée ultra fine comme un carpaccio. Une belle portion délicieuse et généreuse. On choisit aussi la fameuse **Tomme de Provence** et son confit de romarin (9€) au parfum très puissant, que l'on accompagne d'une **fougasse aux olives** (4€) et d'un filet d'huile d'olive vierge extra du Château d'Estoublon, verte et très fruitée. Enfin, la **terrine de la Maison Brémond à la lavande** (9€), notre gros coup de cœur, finit dans notre assiette

Développez votre
ENTREPRISE

Dépliants
Dépliante de la meilleure qualité sur le marché
Dès 101,10 €
COMMANDER >

Flyers et Tracts
Tracts et Flyers professionnels en 24h
Dès 21,71 €
COMMANDER >

Ads by pixartprinting.fr

AGENDA

<< JUIN 2018 >>

L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Sortiraparis.com
J'aime cette Page 425 K mention

30 amis aiment ça

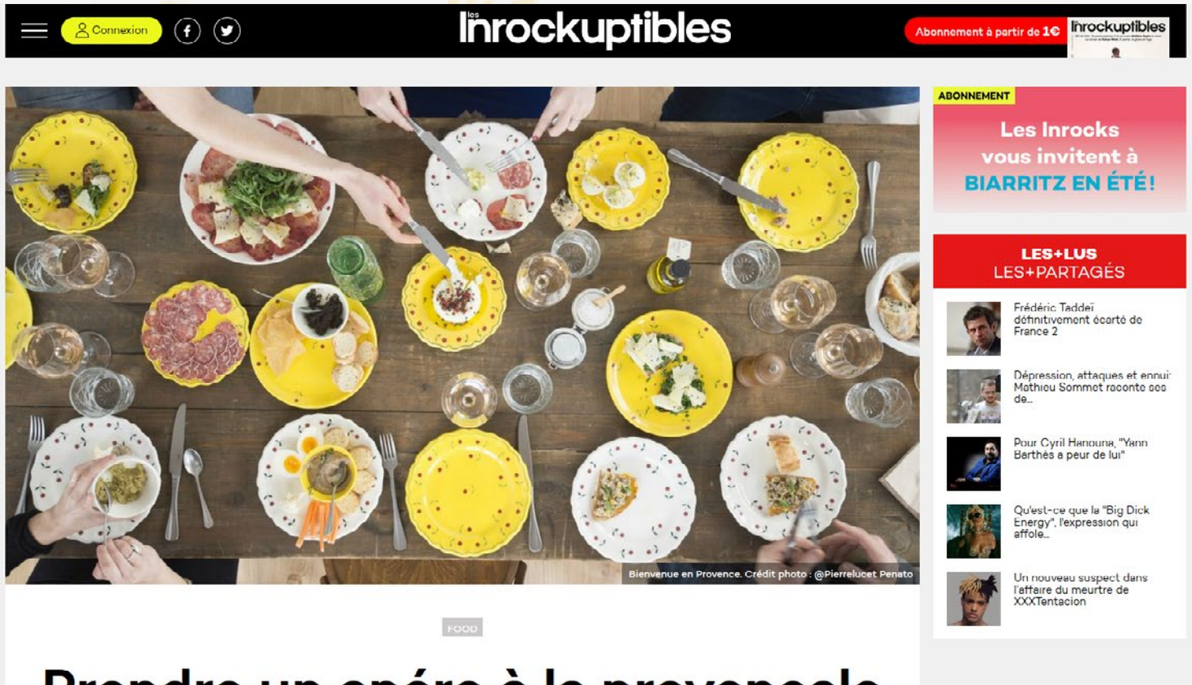
Dépliants
Dépliants de la meilleure qualité sur le marché
Dès 101,10 €

“Prendre un apéro à la provençale à Paris, c’est désormais possible”

En plein cœur du XIe arrondissement, le restaurant-épicerie «À l’Ombre» propose assiettes à partager, plats et cocktails tout droit venus du sud.

On dirait le sud. Loin de vouloir reprendre le titre culte de Nino Ferrer, ce constat est indéniable au 10 rue de la Folie-Méricourt. En mars dernier, Lucie Briglia et Marion Seiler – toutes les deux originaires de Hyères et amies depuis plus de vingt ans – décident d’importer les saveurs de leur région d’origine à Paris. Bilan des courses : un restaurant-épicerie composé d’une table d’hôte, d’un espace bar, et de plus de 60 références des meilleurs producteurs de la région.

les Inrockuptibles



Instagram

callmevoyou • S'abonner
À l'Ombre

callmevoyou « En acceptant ce à quoi tu résistes, tu peux ensuite transformer ta vie. » 🍅 - Donc profites de la vie dès maintenant et sans complexe, s'il te plaît 🙏🏻 🍑♀ Ps : merci au restaurant À l'ombre pour cet accueil, ces plats et toute cette bonne humeur, papilles en partance pour la Provence : J'adore ! 🇫🇷

_____

Pic by my @zinadesmazes 🌸

...

...

#provence #provencal #holidays #goodvibesonly #smile #provencealpescotedazur #eatyourgreens #homecooking #faitmaisoncuisine #cuisinemaison #healthychoices #ideerecette #recipeoftheday #mangersain #eatclean #cocktails #pagnol #parisienne #thisisparis @newtable_paris

1 054 J'aime

31 MAI

Ajouter un commentaire...

Instagram

popcorn961 • S'abonner
À l'Ombre

popcorn961 - Traduction Française 1 -
Swipe for more photos ◀ ▶ -
À l'Ombre a new restaurant in the 11th arrondissement that will take you on a culinary experience to Provence with its delicious specialties.
The place has a modern provincial touch with a warm atmosphere.
Enjoy refreshing cocktails while sharing an excellent selection of tapas and signature items.
My favorites were the incredible asparagus with egg cream along with the fresh been salad and the artichoke dip.
Don't miss out on the Côte d'Azur famous dessert the tarte tropezienne that was so creamy and tasty.
Visit the South of France in the heart of Paris.

935 J'aime

26 MAI

Ajouter un commentaire...

Instagram

pariswithcharlotte • S'abonner
À l'Ombre

pariswithcharlotte Vous entendez les cigales chanter ? Vous sentez ce vent chaud d'été sur la peau ? Moi non 😂
Mais c'est un peu la sensation qu'on a quand on déguste un plat de palourdes au riz noir de Camargue (et ce bouillon de folie au goût beurré😋) de chez @alombre.paris 😍
Un vrai aller retour dans le Sud de la France en plein Paris, on est bien 🌞
Et vous, c'est quoi votre plat préféré du Sud de la France ? 😍

Charger d'autres commentaires

heydjuce Haha pas encore mais j'espère bientôt 😍

kalipflo Miaaaaam miaaaaaaaam !

pariswithcharlotte @titi0584 Oh j'adore ça moi aussi ! On en trouve jamais à Paris 😭
Bon week-end à toi aussi :)

644 J'aime

22 JUIN

Ajouter un commentaire...

Instagram

CITY

MAGAZINE INTERNATIONAL

Instagram

@1foodieParis

Instagram

@gluten_free_in_paris

Instagram

@juicesandcakes

“A l’Ombre, un apéro cool et far-niente comme en Provence”

Parce qu’elles commençaient à avoir le mal du pays, Lucie et Marion ont tout plaqué pour ouvrir leur table provençale en plein cœur du 11e branché. Recettes, fournisseurs, produits, les deux jeunes femmes ont ratissé leur terre natale pour nous remonter une sélection aux petits oignons. Sympa, les filles.

Résultat, une carte de petites assiettes aux allures d’autoroute du soleil, à commencer par la pissaladière d’enfer sur un pain proche d’une focaccia (7 €), la secca d’Entrevaux en carpaccio (12€), le duo de tapenades noire et verte à s’en léchouiller les mimines (8€) et l’anchouïade de Mémé Denise, dont on chiperait bien la recette secrète (8€). Un apéro digne d’un Pagnol fantasmé, où chacun pioche sa bectée avec une bière varoise (6,50€) ou un rosé bio siglé AOP Côtes de Provence (6€).

Miam aussi, l’authentique **salade niçoise** (15€) et l’épaule d’agneau doublée d’un caviar d’aubergine qui dépote (16€), avant de s’enfiler fissa la légendaire **tarte tropézienne** d’Alexandre Micka, leur petite madeleine à elles, en provenance directe de Saint-Trop’ (9€).

Le plus ? Le **coin épicerie** où s’approvisionner en socca chips, terrine au citron et calissons au pastis.

On aime : le décor hautement instagrammable avec ses suspensions paillotte, son mur de chapeaux de paille et ses grandes tablées de copains. Point bonus, la terrasse farniente.

Ouvert du mardi au vendredi de 19h à minuit, samedi de 12h à 15h et de 19h à minuit.

Retrouvez aussi **les restaurants Baieta** et **Bagnard Saintonge**.

PLEIN SUD

À l'Ombre

Le lieu : une solaire enclave provençale en plein Paris, ouverte fin mars 2018, mixant épicerie (60 références de produits artisanaux) et restaurant. Un mur de chapeaux de paille donne le ton !
L'assiette : Lucie Briglia et Marion Seiler, amies d'enfance originaires de la Côte d'Azur, mettent en avant leur terroir culinaire, qui va de la Camargue à la frontière italienne. A la carte, formidable pissaladière, fougasse aux olives, soupe de poissons de roche, tarte tropézienne... Et, bien sûr, une tapenade maison, aillée comme il faut. A partager sur la table d'hôtes ou perché au comptoir.
Le prix : assiettes à partager de 6 à 12 €, plats à partir de 13 €, desserts à 9 €.
10, rue de la Folie Méricourt, 75011 Paris. 01 48 06 54 28. alombreparis.fr

CLARA RP

Agence de communication
Food & Lifestyle

Clara Rocchia
Directrice d'agence
hello@clararp.com
+33 6 64 56 04 90

---

www.clararp.com