

---

Paris, le 17 Novembre 2009 Information Presse Depuis le mois de septembre 2008, le Mood a tout changé !

Nouvelle direction, nouvelle peau et nouveau chef !

Après avoir ouvert le restaurant "Bar'Zinc" dans le quartier de Bastille à Paris en 1997, puis le Saint M' à Bercy Village en 2003, Claude Halfon et Caroline Géroult, deux restaurateurs indépendants et passionnés, ont pris les commandes du Mood depuis le mois de septembre 2008, en s'associant avec Eric Sitruk, PDG de la marque Bel Air. Objectif avoué ? Muer le lieu chic en un repère haut de gamme de la gastronomie et des sorties parisiennes. Inspiré de l'univers du film « In the Mood for Love », le Mood est un lieu phare des Champs -Élysées. Situé en plein coeur du prestigieux triangle d'or à Paris, au numéro 114 de la plus belle avenue du monde, en face de la boutique Louis Vuitton, du Fouquet's et à une encablure de l'Arc de Triomphe : "The place to be" ! Un lieu atypique et magique, spacieux et cosy où chaque espace, chaque recoin est pensé pour être en phase avec l'humeur du moment... Zen ou survolté, il y en a pour tous les goûts, selon l'heure du jour... ou de la nuit... L'inventivité est au rendez-vous pour le plus grand plaisir des papilles ! Entre Asie et Occident, le Mood s'étend sur 1 000 mètres carrés et offre plusieurs facettes de ses humeurs à chaque étage. Design asiatique chic au first floor pour la salle d'inspiration zen avec vue sur la frénétique avenue des Champs-Élysées pour un subtil mélange des genres... ou atmosphère trendy pop et cosy au lounge club, éblouissante déclinaison de luminaires version tamisée ou colorée où les tonalités turquoise, mauve, orange et blanche parsèment le lieu d'une aura acidulée. Aux fourneaux, le chef Sébastien Hipeau mélange les produits du marché traditionnel avec des épices du monde entier pour une succulente expérience de cuisine "fusion food", colorée et inventive.

Touches asiatiques, orientales et basiques de la gastronomie française nuancent la carte de saveurs inédites et gourmandes. A découvrir : le millefeuille de chair de crabe et laitue iceberg, suprêmes de pamplemousse ; la Mozzarella di bufala, tomate coeur de boeuf pistou et crostini de tapenade ; le Coeur de filet de boeuf poêlé tian de légumes du soleil ; le Filet de bar rôti, légère crème passion et wok de légumes, voir si l'on est deux, le Plateau de tapas à partager (mini-clubs, nachos et guacamole, samoussas de chèvre à la menthe, saumon fumé, blinis et crème au wasabi, tataki de saumon, gaspacho andalou, crostini de tapenade, mini brochettes de tomate et mozzarella, légumes croquants...). Pour le dessert, place à la spécialité du Chef, la Mousse Nutella craquant de pralin et mini coupe de fruits frais !

Be in a good mood, be at the Mood!

Ouvert tous les jours de 11h30 à 15h, de 17h à 2h, les vendredi et samedi jusqu'à 4h

Contact Presse : Elodie Hintermann + 33(0) 142 899 889 / + 33(0) 650 273 705 [elodie.hintermann@mood-paris.fr](mailto:elodie.hintermann@mood-paris.fr)

Service commercial : Frederique Ludier +33 (0) 145 051 140 / +33 (0) 607 585 483  
[frederiqueludier@feeriqueludique.com](mailto:frederiqueludier@feeriqueludique.com)