



MAO

DUMPLING BAR : LA CANTINE CHINOISE NOUVELLE GÉNÉRATION

Livraison sur Uber Eats et commandes à emporter

Horaires :

mar-ven | 12h-15h30 19h-22h30

Sam-dim | 12h-22h30

Tarifs :

de 5 à 12€

28 rue Saintonge, 75003 Paris

Restaurant aux allures de concept store !

Implantée dans le Marais, **Mao Dumpling bar**, est une **cantine chinoise** et un **bar de quartier** avec un fort ADN qui a ouvert ses portes le 12 mai dernier. Créé sur-mesure par Adrien Zheng, jeune entrepreneur **passionné par la création de projets**, ce lieu est pétri de son univers ; un mélange d'influences **hip-hop**, de ses **racines chinoises** et de sa **vie de parisien du 3^e arrondissement**. Chez Mao* c'est comme dans ses rêves : un **restaurant/concept store** stylé et inspirant qui accueille régulièrement **des événements et des collaborations** avec des artistes, des labels et des partenaires venus de différents horizons.

Une cuisine traditionnelle chinoise fait main avec l'audace de la « new generation »

[\[DÉCOUVREZ LE MENU ICI\]](#)

Dans l'assiette, on retrouve les saveurs de la **Chine traditionnelle** avec **des spécialités de tout le pays, sélectionnées**

pour les parisiens – on oublie les pattes de poulet - et concoctées par deux chefs. L'un originaire du nord de la Chine, réalise à la main tous les dumpling et autres préparations à base de pâte, l'autre du sud, concocte amoureusement les tapas à partager. Pour un menu parfaitement Mao, côté dumpling, on ose les **Cheesy Jiaozi**, plat signature du restaurant, très gourmand et audacieux qu'on accompagne de fondantes et gouteuses aubergines chinoises, du **Pop corn fried chicken**, merveilleux poulet frit à la taïwanaise et du **Ciboulette pancake** particulièrement apprécié des clients. Et pour siroter ? On tente la **mixologie** avec des cocktails créatifs comme le **Shanghai mule** et le **Mao tonic** ou on se tourne vers la bière avec, par exemple, une bonne Asahi en pression.

Le lieu : un subtil équilibre entre une déco tendance et une touche de kitsch

À l'intérieur du restaurant, où les super playlist d'Adrien rythment le service, on ne peut manquer les carreaux blancs le néon à l'effigie du célèbre **Lucky cat- mascotte du lieu** – les estampes rigolotes et la planche de skate Bruce Lee qui rappellent les quartiers tendances Shanghaiens. Le kitsch égrainé, par ci par là, s'harmonise très bien avec la déco moderne du lieu qui se veut instagramable.

Du partage et de la convivialité !

Derrière l'idée des «Tapas à partager (ou pas)», on devine l'**ambiance de convivialité** qui se dégage du restaurant, car Adrien souhaite insuffler à son lieu, devenu pour certains avoisinants de la rue Saintonge leur QG, une ambiance de **cantine de quartier** dans laquelle on se sent **comme à la maison**. On s'y donne rendez-vous, **en famille ou entre amis**, pour picorer et tester une cuisine chinoise nouvelle génération sur fond de musique cool.

饺

子

馆

Contacts Presse :

Marie-Leïla MARCHI
06 25 91 43 57
presse@bromanceagency.com

Justine VIOCHE
06 89 29 10 42
justine@bromanceagency.com



Mao Dumpling Bar

maodumplingbar