

Cantine et solidaire à la fois

Mingway, le nouveau restaurant du Centre national de la danse, se veut aussi un lieu de rencontres autour de plats composés de produits frais et chaque jour différents. C.C.

À 31 ans, Eva Jaurena a déjà une longue carrière derrière elle. Initiatrice de nombreux projets solidaires, c'est à un restaurant – qui allie esprit bistrannique et bon vivant – qu'elle se consacre aujourd'hui, en s'appuyant sur l'association Ernest. Fondé par ses soins en 2015, ce réseau de restaurateurs et de chefs solidaires majore de quelques centimes l'addition du repas afin de financer des distributions de paniers bio à des familles à faibles revenus. Après Ernest, c'est tout naturellement qu'elle a appelé son restaurant Mingway, en hommage au grand écrivain américain. « *Nous voulons être un lieu solidaire, proche des Pantinois et de la jeunesse, et devenir une extension naturelle du CND.* » Mingway développe ainsi une formule de *coffee shop* durant la journée, avec l'idée de devenir également un haut-lieu des *after-works* pantinois, terrasse donnant sur le canal en prime. Côté cuisine, le chef, Léo Ait Bahaddou, concocte chaque jour un plat carné et un plat végétarien différents, immanquablement élaborés à base de produits frais. Et, chaque samedi, la formule brunch invite un nouveau chef pour des dégustations et des découvertes culinaires. « *Ça a tout de suite été une évidence que ce serait un lieu merveilleux*, explique Eva Jaurena. *Le CND est un équipement de très grande qualité situé dans un environnement mixte, avec des populations qui nous ressemblent. Ici, j'ai vraiment l'impression d'être à la maison.* »

● **Mingway - 1, rue Victor-Hugo**

Du lundi au samedi, de 9.30 à 21.30

En semaine, formule entrée-plat-dessert : 16 euros.

Le samedi, brunch de 11.00 à 16.00 : 23 euros ;

formule enfants : 11 euros.

