

Edito

Symbolique

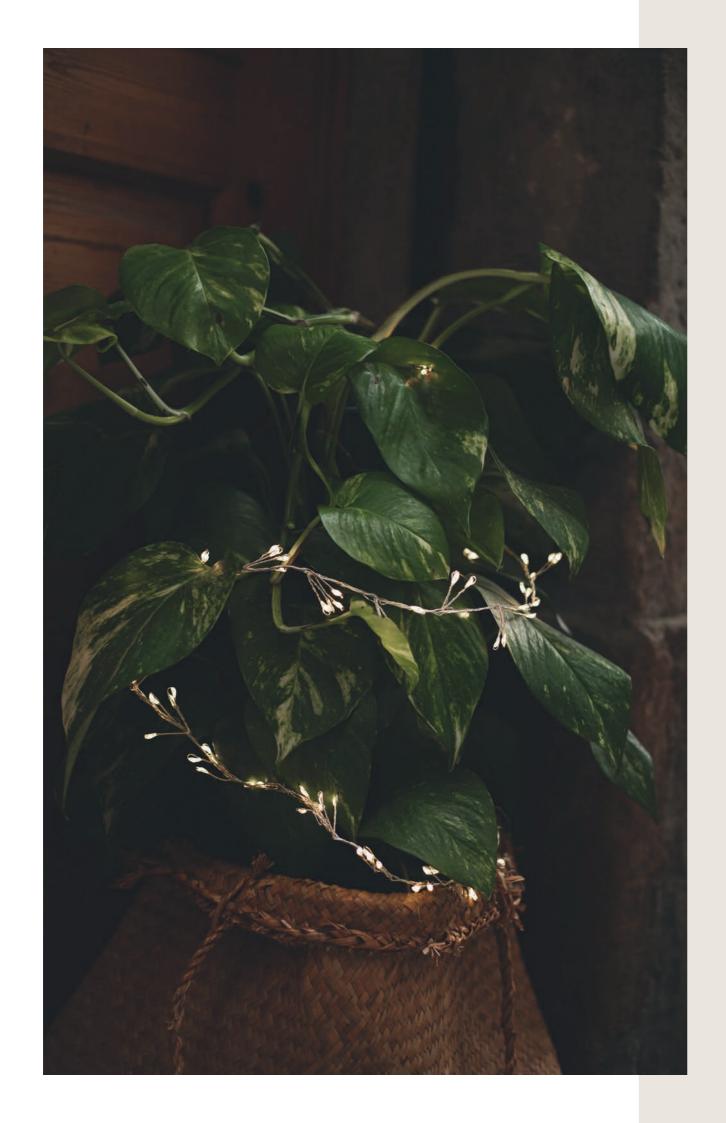
Rétrospective 2022

Notre offre

¿Cuánto?

La vérité sort de la bouche des clients!

Nous trouver



Il s'agit juste d'une manière humaine d'habiter le monde. Parce que dire habiter poétiquement le monde ou habiter humainement le monde, au fond, c'est la même chose.





NOTRE HISTOIRE

Suite à l'obtention de son master en marketing et management du tourisme, Julien part en Australie et affine ses techniques via le savoirfaire street food qu'il découvre làbas, puis gagne en expérience à Paris et à Genève aux commandes de sa cuisine.

Chloé cultive son intérêt pour la good food à New York, pour le bon vin à Bordeaux, et retourne à Paris, approfondissant ses connaissances en restauration - en parallèle de son master en marketing et communication, jusqu'à finir par manager les établissements dans lesquels elle évolue.

Respectivement de Paris et de Thonon-les-bains, nous décidons en décembre 2021 de s'expatrier à **Barcelone** - après plusieurs années entre différents pays - pour ouvrir notre lieu autour d'une intention commune:

Offrir une cuisine d'ici et d'ailleurs. tout en respectant l'âme et la culture locales.





LE **LOGO** EST UNE **ALLÉGORIE** DE CE QU'EST MYRA. IL A ÉTÉ IMAGINÉ ET CRÉÉ POUR REPRÉSENTER DIFFÉRENTS **SYMBOLES** : LA **PLANÈTE**, LA **NATURE** ET LA **MER**.

La planète, car Myra est un monde à elle-même, un havre de paix au milieu du tumulte de la Barceloneta. Parce que Mira (avec "i") est une étoile binaire; elle fait partie d'un système composé de deux étoiles orbitant autour d'un centre de gravité commun, un peu comme nous (deux). La nature, de par la branche qui entoure la planète et qui est représentée par la forme du y de Myra. Ce symbole rappelle les valeurs de Myra: « slow consommation » et respect des environnements.

La **mer**, car Myra est à deux pas de la Méditerranée, et, par une jolie coïncidence, l'étoile Mira appartient à la constellation de la baleine.

Apercevez-vous la queue de celle-ci dans le M du logo ? et les mouvements de vague que font chacune des lettres ?

¡Mira! - "Regarde" en espagnol - Ce mot que vous entendez à tous les coins de rues, que vous dites pour commencer une phrase sans même vous poser la question. Cette expression visant à attirer l'attention et à éveiller l'intérêt. On y change le "i" en "y" pour imager Julien et Chloé, et nous y sommes.

12 JANVIER

Premier jour du reste de notre vie ! Après une heure d'anxiété entourés d'adultes très sérieux, nous récupérons enfin les clés d'un lieu que nous n'avons pas encore apprivoisé. Champagne ! Demain, nous nous mettrons au travail...





22 MAI

Notre ami Pichuki, sushi master et personnalité haute en couleurs, participe à la création du premier kitchen takeover que nous organisons. Au menu, des sushis vegans pleins d'originalité. ¡Qué rico!

Cet événement sera le début de folles autres soirées de kitchen takeovers remplies de joies et d'amitiés.



NIUL EO

Nous vendons notre premier Egg Bomb Trufado. L'identité de Myra s'affirme et l'offre que nous proposons trouve public. Houra!





12 FÉVRIER

Un mois pile s'est écoulé, et nous sommes prêts! Nous ouvrons Myra en soft opening. Inauguration le 6 mars...





26 MAI

Eaudalix sera la première artiste à exposer chez Myra, elle inaugure des partenariats chers à notre cœur. Un artiste présente, depuis, une partie de son œuvre chaque mois et ça nous rend heureux!



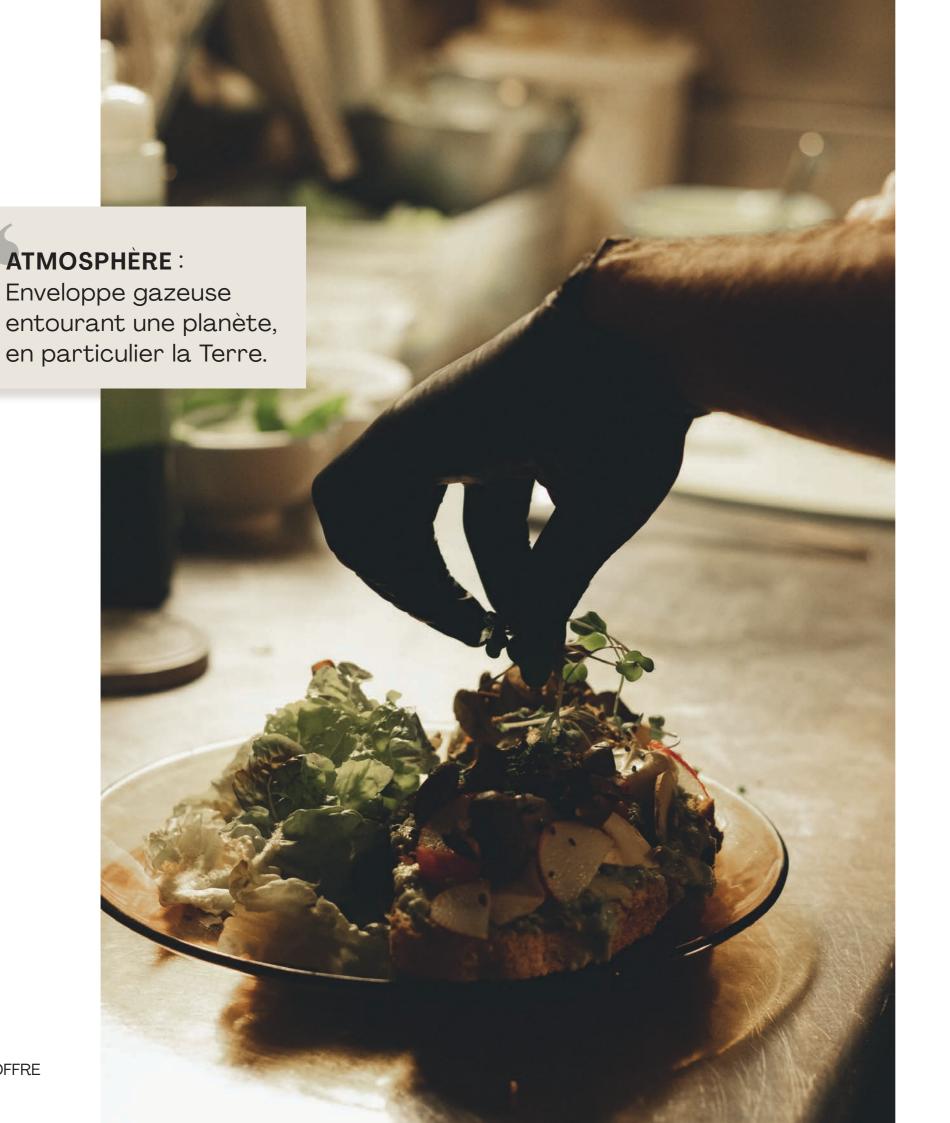


OCTOBRE

Qui l'eut cru ? Ce mois d'octobre sera notre mois record de l'année 2022. Nous sommes prêts pour la suite...







QU'OFFRE-T-ON?

D'abord une atmosphère.

Dans une ambiance et une décoration « comme à la maison », dans laquelle 95% du mobilier et autres vaisselles sont de seconde main, nous accueillons nos hôtes avec chaleur, pour un service que nous voulons irréprochable mais décontracté.

ET LA CARTE?

Nous offrons aux visiteurs le choix d'un petit menu hybride: des œufs parfaits à la truffe, des toasts au levain pour le brunch, un grilled cheese signature et des tapas saines et gourmandes. Le café est de spécialité, précieusement sélectionné et torréfié à Barcelone par un couple franco-catalan, le lait est frais d'à côté, le vin est naturel pour ceux qui le souhaitent, la bière est locale, la limonade et le thé glacé sont faits maison (selon la recette de la grand-mère de Chloé!), et les lattes proposés sont originaux.

Et comme ce n'est pas la taille qui fait la grandeur d'un lieu, mais la profondeur de son âme, nous contribuons à la vie du quartier en proposant, en collaboration avec des barcelonais d'ici et d'ailleurs, des expositions, des workshops créatifs, des kitchen takeovers avec des cuisiniers hors pair... et d'autres évènements remplissant La Barceloneta, Myra, et les ardeurs de vibrations créatives et d'amour!









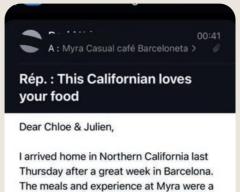












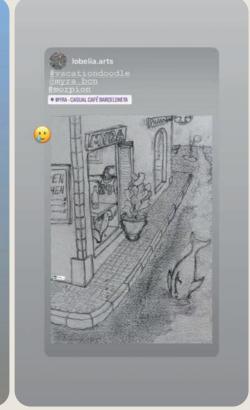
Thursday after a great week in Barcelona.
The meals and experience at Myra were a highlight of my trip, thanks to your vision and welcoming spirit.

Here is a photo of my wife and I from Saturday, as we drove half hour to the ocean. I am happy to share it with you.







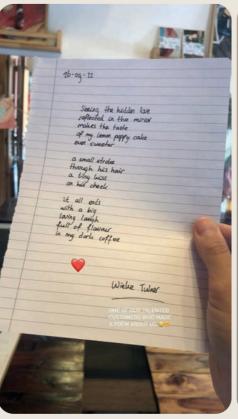
















Voici quelques avis google qui ont réussi à traduire ce que nous essayons de mettre en place depuis quasiment un an!

Philippe M:

5/5 étoiles - *août 2022*

Super accueil! Un bar de quartier comme on les aime avec de la simplicité et des bons produits.

À venir découvrir avec vos amis! Merci encore!



Ikehara Futa Matt: 5/5 étoiles - septembre 2022

Cozy place to chill and relax. Every food we ordered is great and hazy IPA is something that you must order if you love craft beer.

Ismael Jiménez Milán : 5/5 étoiles - décembre 2022

Myra es un 10 sobre 10 :) Estábamos paseando por el barrio y entramos a comer de casualidad. Gran comida, muy buena música y muy buen trato por parte de los profesionales que allí trabajan. Un lugar muy recomendable para comer, disfrutar y pasarlo bien. Gracias por la experiencia!

Abi:

5/5 étoiles - décembre 2022

Myra is worth a visit. Bread is amazing..... recipie ideas are delicious and the natural wine is the cherry on top. Small place but the ambiance is perfect and the space used really well. The people are friendly, thoughful and make homemade aperitifs..... winner.

Brice Gump : 5/5 étoiles - avril 2022

Sitio pequeñito muy acogedor. Cloe y Julien son súper amables y la comida es absolutamente fantástica. El día que lo descubrimos fuimos dos veces porque quisimos probar toda la carta. Nos encantó todo. Volveremos seguro! Muchas gracias

Fiorenza Zincone : 5/5 étoiles - juin 2022

Myra dovrebbe essere una tappa obbligatoria: è una vera e propria esplosione di colori, sapori e culture. Chloe e Julien sono due ragazzi splendidi, intraprendenti e coraggiosi... Louisa Dumke : 5/5 étoiles - mai 2022

Sehr heimisches kleines Restaurant. Tolle Atmosphäre! Essen ist super! Alles in allem, absolut top!

Sarah Etienne:

5/5 étoiles - novembre 2022

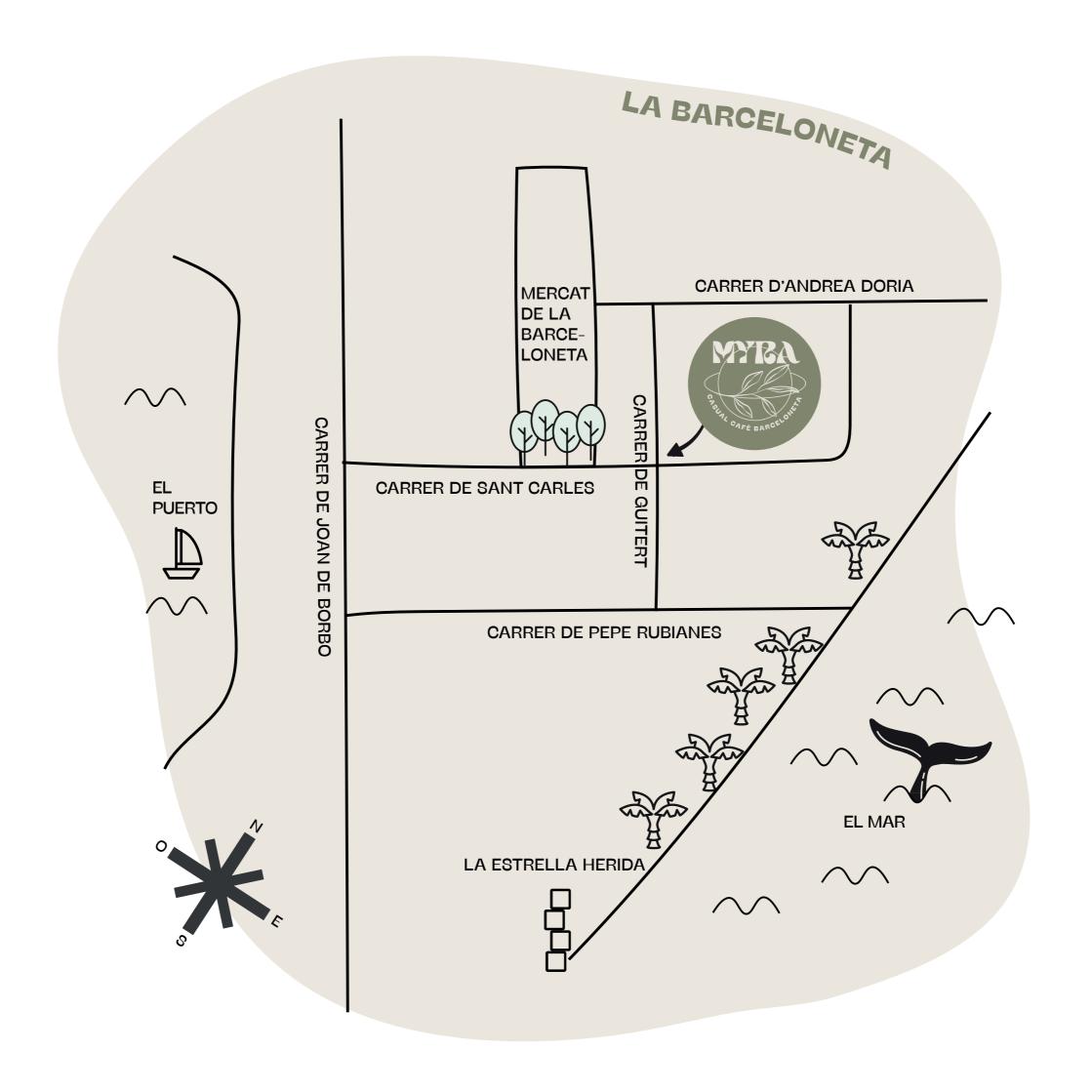
Super lieu loin des attrapes touristes. Que ce soit l'accueil ou la qualité des assiettes remplies de saveurs tout était parfait et tout cela dans une ambiance atypique et chaleureuse.

Tout est fait maison!
J'y retournerai avec plaisir.

Ester Zanatta : 4/5 étoiles - juillet 2022

Food tasted lovely, they use nice herbs and combine ingredients in a unique manner.

You will find sandwiches, avocado, eggs but also hummus and guacamole to share. Also loved the interior design!



Myra - Casual Café Barceloneta Chloé & Julien

Carrer de Sant Carles, 21 08003 - Barcelona

myrabarceloneta@gmail.com +34 664 83 77 33

