

Aussi bien par leur décor que par leurs plats, les restaurants mettant à l'honneur l'Ukraine, la Pologne ou les Balkans attirent de plus en plus de gourmets.

La cuisine de l'Est, nouvelle reine de la capitale

Maxime Ducher

L'INVITATION réside dans le nom même de l'établissement. Derrière la façade marron se dissimule un restaurant ouvert en décembre. Au 62, rue Jean-Pierre-Timbaud, dans le XI^e, La Datcha (« gîte » en ukrainien) invite à découvrir un décor aux accents ukrainiens. Comme plusieurs chefs issus d'Europe de l'Est l'ont fait ces derniers temps, Maksym Zorin a souhaité importer un pan de cette culture encore méconnue dans le milieu de la gastronomie parisienne.

Derrière la porte d'entrée vitrée se dévoile un lieu s'étalant sur deux étages. Le premier coup d'œil se porte sur la cuisine, très ouverte, quasiment au centre de la salle. Les tables allient planches de bois chics et bottes de paille en guise de pieds. « Pour moi, c'était important que les gens se sentent bien, comme à la maison, comme à la campagne. Un peu hors du temps », décrit Maksym Zorin.

Une génération de chefs qui bouscule les codes

« On a tous de la famille à la campagne », renchérit Ecaterina « Cathy » Paraschiv. Gérante d'Ibrik Kitchen (9, rue de Mulhouse, dans le II^e), cette cheffe roumaine a été une des pionnières de la gastronomie de l'Est à Paris. « Maintenant le marché est prêt, mais en 2017, c'était un sacré coup de poker d'amener de la cuisine des Balkans ici. Il y a toujours eu quelques restaurants mais un peu dans leur jus, très traditionnels, communautaires. Cela faisait un peu peur aux Parisiens, même si ça a beaucoup de charme. »

Du charme, il y en a également chez Matka (78, rue Quincampoix, dans le III^e). Inaugurée mi-mai, cette adresse met en valeur la porcelaine et les rideaux de la Pologne. Du poêle niché au fond de l'établissement aux pierogis dans l'assiette, tout est pensé pour faire voyager le client dans les contrées du chef. « Je fais de la cuisine polonaise avec un petit twist, explique Piotr Korzen. Je reprends des plats traditionnels, des recettes un peu basiques ou des plats de mon enfance, de ma mère et de ma grand-mère, mais en les cuisinant avec plus de légèreté que les plats originaux. »

« Dans les pays de l'Est, on est très axés sur les fermentations, les salaisons, les conservations. C'est notre savoir-faire ancestral », assure Cathy Paraschiv. Dans une région au climat continental et aux températures souvent froides, les mets les plus répandus demeurent les ragoûts, les plats en sauce, voire le barbecue. « On est un peu primitifs », plaisante la cheffe roumaine.

Mais ces dernières années, une nouvelle génération de chefs émerge à Paris. « On est dans une capitale et les jeunes chefs d'Europe de l'Est ont grandi en voyageant, en se cultivant, en sortant enfin de nos dictatures, analyse

la gérante d'Ibrik Kitchen. Cette nouvelle génération a grandi à l'occidentale. »

Du côté des clients, les mentalités ont évolué

À l'inverse de Piotr Korzen, Maksym Zorin, formé chez Alain Ducasse, a bien conservé l'atmosphère de son Ukraine natale à La Datcha, mais en la mêlant largement à la cuisine française. « Je voudrais ramener une certaine modernité dans l'histoire », explique-t-il. Une habile manière pour certains restaurateurs de l'Est d'accompagner leurs hôtes dans la découverte d'un univers parfois mal compris.

Désignant son Ibrik Kitchen comme une « petite ambassade » de ces pays à Paris, la cheffe roumaine Cathy Paraschiv a vu les mentalités évoluer. « Au départ, tout le monde pensait que ma cuisine était soit du Levant, soit du Liban, il y avait une espèce de refus des Balkans. C'était un ovni. Mais aujourd'hui, les gens ont bien moins peur qu'avant », explique-t-elle.

« À Paris, il y a de la place pour toutes les cuisines du monde – africaines, sud-américaines... Mais également pour celles de l'Est », abonde Piotr Korzen, pour qui la cuisine polonaise nourrit un passé commun avec la France. « Après la Seconde Guerre mondiale, beaucoup de traditions de la cuisine polonaise ont été oubliées et peu utilisées. Mais trois ou quatre siècles plus tôt, elle ressemblait beaucoup à la cuisine française. Ça s'est, petit à petit, éloigné. »

D'où une carte aux noms peu évocateurs pour les novices de cette gastronomie, comme les golabki, les roladka ou encore le sernik – un cousin du cheesecake, lui-même apprécié dans l'Hexagone, mais cette fois avec la saveur du pays rouge et blanc.

Paris (XI^e), le 20 mai. La Datcha, qui a ouvert en décembre, propose une ambiance évoquant la campagne ukrainienne.

LP/M.D.

Le Moulin-Rouge retrouvera ses ailes juste avant les JO

Un mois et demi après leur chute spectaculaire, dans la nuit du 24 au 25 avril, les ailes du Moulin-Rouge flotteront bien au-dessus du célèbre cabaret parisien pendant les JO. L'établissement va en effet poser de nouvelles sur sa devanture d'ici à début juillet, selon une information de BFMTV, que nous a confirmée le cabaret. L'installation sera en tout cas achevée pour le passage de la flamme olympique le 15 juillet. Une grue est en cours de montage sur le Moulin-Rouge pour lancer l'opération de remise en place des pales, tandis qu'une bâche sera posée en fin de semaine afin de masquer les travaux. Selon la direction, les ailes, identiques à celles qui s'étaient décrochées, prendront place les unes après les autres ces prochaines semaines. Elles seront illuminées en rouge, comme avant leur chute. Le Moulin-Rouge indique par ailleurs que les danseuses offriront un french-cancan devant ce lieu mythique lors du passage de la flamme olympique. Dans le quartier de Pigalle, l'incident du mois d'avril, qui n'a heureusement pas fait de blessés, avait suscité l'émoi parmi les habitants et les touristes.

A.C.