

BRASSERIE

Meïda, la table accueillante de Mohamed Cheikh

Ouverte au début de l'été à Saint-Ouen (Seine-Saint-Denis), Meïda est le premier restaurant du chef Mohamed Cheikh. Cette brasserie méditerranéenne est le fruit d'une rencontre entre l'ancien vainqueur de « Top Chef » et Olivier Bertrand, président du groupe de restauration éponyme.



Mohamed Cheikh, chef du restaurant Meïda.



La brasserie offre un bel espace dans un cadre chaleureux, disposant d'une mezzanine.

« Une cuisine simple, sans prétention, de partage... un peu comme moi. » C'est avec ces mots que Mohamed Cheikh a présenté Meïda, lors de l'inauguration officielle de son restaurant, le 19 septembre dernier. Cette brasserie, ouverte depuis le 10 juillet, fut un événement à Saint-Ouen (Seine-Saint-Denis). Plusieurs élus, dont le maire de la ville, Karim Bouamrane (PS), et la présidente de la région Île-de-France, Valérie Pécresse (LR), étaient présents pour soutenir cet établissement audonien, faisant face à l'hôtel de ville. Plus qu'un invité de marque, Olivier Bertrand était également de la partie. Peu habitué aux représentations publiques, le président-directeur général du Groupe Bertrand a, lui aussi, prononcé un discours durant cette soirée. Meïda est, en effet, un établissement du groupe fondé par l'entrepreneur auvergnat, via Bertrand

Hospitality. Olivier Bertrand et Mohamed Cheikh entretiennent une relation de confiance depuis quelques années. « L'humain est au cœur de notre métier », a d'ailleurs rappelé le Cantalien. La première rencontre entre les deux hommes eut lieu en 2021, juste après la victoire de Mohamed Cheikh à l'émission « Top Chef ». Celle-ci avait donné naissance au restaurant éphémère Manzili (Paris 5^e), dans le Jardin des Plantes. Résultat de cette collaboration : 45 000 couverts en quatre mois. « Je prends souvent le Parc des Princes en référence, en tant que supporter du PSG », confie Mohamed Cheikh, amusé, afin de visualiser la performance. Pour ce natif de Montreuil-sous-Bois (Seine-Saint-Denis) ayant grandi à Fontenay-sous-Bois (Val-de-Marne), le projet d'un restaurant à Saint-Ouen n'était pas forcément enthousiasmant, avec l'image de cette ville, « plaque tournante » du trafic de drogue. « Ce qui me fait plaisir, c'est que c'est multiculturel, constate-t-il

aujourd'hui. Il y a aussi des gens de quartiers qui ont évolué, grandi et sont devenus des personnes qui font la France. » C'est donc bien dans cette commune de banlieue parisienne que le chef de 31 ans, soutenu par un géant du secteur, se réjouit de l'ouverture de son premier restaurant. « Meïda, ça veut dire table [en arabe, NDLR]. L'idée de ce concept est de recevoir les gens comme chez moi. Ce qui m'intéresse est de faire en sorte que les gens passent un bon moment, nous explique Mohamed Cheikh. La cuisine, c'est la mienne. Je me suis longtemps caché du fait que je m'appelle Mohamed, d'avoir des origines maghrébines: tout au long de ma carrière, on m'a rabaisé par rapport à ça. » À l'écoute d'un conseil d'Hélène Darroze, le chef laisse désormais parler son cœur dans ses plats. Cela passe par ses origines, mais aussi par ses voyages. « La Méditerranée est pour moi la meilleure zone géographique au monde pour se restaurer », estime Mohamed Cheikh, en évoquant l'Espagne, le Maghreb, la Turquie, l'Italie, la Provence et la Corse. « L'idée est de prendre les codes de la brasserie, mais tournés à notre façon [...]. Et on dirige les clients vers des produits qu'ils n'ont pas l'habitude de manger : maquereau, boulgour, sardine... On essaie de sublimer ça, c'est un vrai kiffe. » Ouvert toute la semaine, le midi et le soir, Meïda propose une carte dont les entrées sont comprises entre 6,50 € (houmous au zaatar) et 19 € (burrata de 300 g), les plats vont de 19 € (tartare de filet de bœuf) à 25 € (gnocchis aux gambas), tandis que les notes sucrées coûtent entre 8 € (riz au lait, fleur d'oranger) et 10,50 € (coupe nomade). Le menu déjeuner (entrée-plat ou plat-dessert) permet de découvrir un lieu convivial et chaud pour seulement 19,50 €. ■

JÉRÉMY DENOYER

