

Le premier bistronomique aux influences réunionnaises

Bercé par leurs origines familiales mais résolument ancrés dans la bistronomie parisienne, Basile et Paul inaugurent une adresse à leur image : canaille, fine gueule, métissée mais pas trop.

A la faveur d'un second confinement (et d'une coloc) qui s'éternise, les deux chefs de Jaja, l'excellente cave à manger du Pré Saint-Gervais, se plaisent à gamberger plus tôt que prévu leur rêve de gosse : inaugurer leur propre adresse, de celle qui rendrait hommage à la cuisine de leur grand-mère, mais avec un twist bien de leur époque, un sourcing de compèt et local.

« En somme, c'est une cuisine bourgeoise, mais ouverte. Bourgeoise parce qu'elle est généreuse, réconfortante et pas prétentieuse; Ouverte, parce que c'est un trait d'union avec la Réunion et la Méditerranée, deux cuisines qui ont beaucoup en commun » s'accordent-ils.



B

Contexte oblige, un format « à emporter » est idéal et moins risqué. A l'arrivée, coup de coeur pour une table de poche dans le Paris des Faubourgs, pile entre le Canal Saint-Martin et Colonel Fabien. Au total, 35 couverts et une demi-douzaine de places en terrasse pour se dégourdir le palais. Le déclic. L'occasion trop belle pour ne pas envoyer les assiettes qui les taraudent : travaillées, gourmandes, avec pour unique fil conducteur, les bases d'une cuisine réunionnaise et ce pas de côté qui les caractérisent.

Pour preuve, le civet Zourite, ces petits chipirons cuisinés comme un ragoût et qui prennent l'allure ici d'un encornet cuit à basse température, servi avec un jus réduit de vin rouge et une pomme de terre au achard de citron à la place du riz habituel. Ou du canard aux olives, typique de l'île, qu'ils travaillent, eux, en farce et en bouillon et dont ils garnissent un raviolo juste arrosé d'un bouillon clair et puissant.

Et si le rougail de saucisse fait partie du seul et unique incontournable, les clichés s'arrêtent là. C'est toutes les semaines que la carte volontairement courte se renouvelle. Et tous les jours, c'est à la voix que les chefs déclinent l'humeur du marché. « On ne s'interdit rien, pas même une langouste si elle est magnifique et vient nourrir l'impro d'une recette » s'amusent-ils.



B

Même volonté d'échapper aux clichés au verre et en salle.

Au verre ou en bouteille, avec une sélection pointue de vins naturels, qu'ils travaillent avec leur ami et voisin caviste Le Ballon rouge. Ou qu'ils sélectionnent en direct chez les petits producteurs qu'ils affectionnent. Au total, une vingtaine de références qui changeront régulièrement, une demi-douzaine de bières Kraft françaises, dont certaines exclusives, et une belle carte de spiritueux avec là encore, quelques maisons rarement présentes sur les tables bistrotiques. Une aubaine pour Alice, en salle, passionnée de vins autant que les garçons.

En salle, avec un parquet patiné, une cuisine-atelier ouverte, des assises confortables en palissandre, des tables bistrot et des murs en pierres apparentes plus-parisien-tu-meurs. Bon sang ne saurait mentir pour la bande-son droit au but de ces enfants de la balle (papa était producteur et musicien et eux, DJ à leurs heures quand ils ne bouquinaient pas Le Grand Cours Cuisine).



B

Un héritage assumé ?

Les sauces ! Gage de générosité, de réconfort... « et l'essence même de la cuisine française » rappelle justement Basile. « On les travaille avec équilibre, mais on ne renie pas notre goût de la cuisine au beurre ».

Un défi ?

Remettre le végétal au coeur des recettes réunionnaises. « Ce qui n'empêche pas de laisser une vraie place au riz, bien souvent dévalorisé, que l'on cuisinera ici de différentes façons » confie Paul.

Un must eat ?

La crème brûlée à la vanille bourbon ultra gourmande accompagnée de son rhum arrangé maison.

Au fait, pourquoi Boucan ?

En clin d'oeil à ces cuisines ouvertes que l'on trouvait autrefois dans les villages de la Réunion. Des cuisines collectives abritées sous la tôle ondulée et forcément bruyantes à chaque averse...



Basile et Paul Eidel, fondateurs de Boucan

Au déjeuner
Entrée/Plat - Plat/Dessert
20 €
Entrée/Plat/Dessert
25€
Au dîner
30 à 35€ à la carte