

Communiqué de presse
Décembre 2024

SERVICE GAGNANT

Déjeuner à Belleville au Café des Délices

4, rue Lemon - Paris 20

Lorsqu'ils ouvrent Le Grand Bain il y a huit ans, Edouard Lax et Alexandre Janssens font plonger la Jet Set épicurienne dans les rues de Belleville. Cinq ans plus tard, ils reprennent le Café des Délices, un rade tunisien en face de leur porte, pour faire l'exact opposé : à savoir une adresse de proximité, à l'image du quartier, accessible, vivante du soir au matin, gouailleuse et gentiment gentrifiée.

« Nous voulions un endroit refuge où être bien, quelque soit l'heure ou le jour de la semaine. Raconte Édouard. Il nous a fallu un peu de temps pour y arriver. La terrasse et le comptoir se sont rapidement fait connaître, et maintenant toutes les équipes sont en place pour que la table fasse parler d'elle. » Notamment à l'heure du déjeuner où elle propose une cuisine bien écrite, réconfortante et généreuse, qui invite à se faire plaisir sans ruiner son portefeuille, ni son bilan carbone.



Deux jeunes chef/fe(s) aux fourneaux

Car ici, ça cuisine en conscience. À la barre, les chefs Sido Beausoleil (29 ans) et Thomas Coste (28 ans) incarnent cette génération de chefs post-Covid, pour lesquels la cuisine participe d'une véritable quête de sens. Un état d'esprit qui impacte autant leurs recettes, que leur souplesse au travail. Le binôme, hyper complémentaire, se partage la semaine, les responsabilités, la même culture et état d'esprit. Si tout est retravaillé à deux, la tchache pétillante des suggestions du midi doivent d'abord à la communicante repentie Sido. Quant aux plats à partager du soir ils combinent avantageusement la tradition des comptoirs avec celle de la street food décortiquée pendant 6 mois par Tom, lors d'un food trip en Asie du Sud-Est. À lui aussi, l'organisation au cordeau des approvisionnements, des plannings et des mises en place, servie par un passif d'entrepreneur geek.

Et ça se ressent d'une façon impalpable dans les assiettes, à la façon d'une good vibe, allégrement partagée par l'équipe en salle.



Thomas Coste et Sido Beausoleil



Horizontalité en cuisine et à la carte

En effet, les deux chefs sont les rescapés du bullshit job qu'ils auraient pu avoir en sortant de leurs études respectives en médiation culturelle et en entrepreneuriat, si la pandémie n'avait pas eu lieu, et avec elle le déclin d'un changement de vie. Et pas question d'empoisonner leur passion par la toxicité d'une organisation verticale. Ici, la bonne ambiance prime autant que la circulation des idées.

La brigade est cosmopolite et chacun apporte l'inspiration de ses origines à la carte, où se révèle néanmoins un fort tropisme méditerranéen. Et pour cause, après son CAP passé en candidat libre, c'est chez Madame Jeanne, le restaurant marseillais du chef arlésien Numa Muller, que Sido a fait ses armes avant de s'envoler pour le Mexique et l'Amérique du Sud. Quant à Tom, c'est à Sète, sa ville de cœur, que ce drômois d'origine décide d'entrer dans le dur, après la formation Cuisine Mode d'Emploi(s). Auprès du chef Nicolas Dubois, au restaurant Paris-Méditerranée, il se familiarise avec les retours de pêche et la proximité du produit. Puis, il peaufine sa formation auprès de la cheffe Lucie Boursier-Mougenot à Paris chez Pétrelle, où il passe rapidement de chef de partie à second.

Simplement bon

Du coup, la carte garde toujours quelque chose de solaire. Pour Tom, il s'agit d'aller sur « des propositions chiadées, mais faciles à comprendre », et pour Sido de faire simplement « 100% des plats qu'elle aimerait manger ».

Ça veut dire du tout maison (jus et bouillons compris), du réconfort, de la variété, avec un menu qui bouge au rythme des micro-saisons, du végété (très) bien travaillé, beaucoup d'herbes, des sauces ultra gourmandes, des toppings savoureux et aussi des pâtes déclinées sur tous les modes. Car en plus d'une formation en boulangerie chez Bricheton, Sido s'appuie sur la proximité avec Le Petit Grain, la boulange ouverte juste à côté par Édouard et Alexandre pour parfaire sa maîtrise des farines. Et qu'il s'agisse de pasta, de nouille, de bao, de wonton ou d'empanada, de pâte à chou, à pain ou brisée, c'est toujours du pétri sur place.

Véritablement engagé

Cette obsession du fait maison reflète l'engagement générationnel de chefs qui se considèrent volontiers comme flexitariens. Pas de bœuf à la carte, et que des bêtes bien élevées ou pêchés par des petits bateaux. Même si c'est plus compliqué, Sido et Thom ont fait le choix de démultiplier les fournisseurs pour rester au plus près de producteurs locaux. Et comme les bons produits se respectent, la cuisine les optimise pour parvenir à une pratique 0 déchet.

Carte des vins : bio et dynamique

Côté vins, l'ardoise profite du réseau d'approvisionnement très privilégié du Grand Bain. Tous les flacons sont garantis accessibles et sans chimie, avec des propositions pointues en blanc, rouge, rosé, orange et quelques bulles qui évoluent très régulièrement. Plutôt que de parler appellations, on évoque ici les cépages, les domaines et les auteurs, avec toujours de belles pépites à découvrir comme le Descente sur Granite de Julien Sunier (Beaujolais), le Chenin sans soufre du Rocher des Violettes (Loire), le Roserica de La Porte Saint Jean (Loire), le Pet Nat du Domaine Barouillé (Sud-Ouest), ou le Hors Piste orange d'André Rohrer (Alsace).



Oeufs durs, pangrattato, mayonnaise



Moules au Gorgonzola, pickles de poire, cibette et frites



Salade de potimarron, vinaigrette tahini, persillade aux châtaignes



Chou, crème fouetée, glaçage chocolat



Chou farci, shiitake, petit épeautre, noisettes, mousseline de panais, sabayon au poivre long



Crème brûlée au cédrat

UNE JOURNÉE AU CAFÉ DES DÉLICES

Le Café des Délices comptent parmi ces adresses sûres. De celles qui appartiennent en premier lieu aux habitants d'un quartier. Le genre d'endroit qui vient spontanément à l'esprit quand il s'agit de se donner rendez-vous. Parce qu'ici, quelque soit l'heure ou le jour de la semaine, il y a toujours de la place et un sourire, à boire et à manger, voire même un rayon de soleil. À trois minutes du métro Belleville et de son tumulte, planqué sur la rue Dénoyez, Paris ici, prend des airs de village.

MATIN

Réveil en douceur sur quelques délices de la boulangerie Le Petit Grain. Tartines de pain au levain, cake et granola maison, fromage blanc aux fruits de saison pour les becs sucrés, ou Croque Monsieur, tomme du jura, jambon truffé et salade pour les becs salés. Le petit-déjeuner est servi de 9h à 11h.

MIDI

Sido Beausoleil et Thomas Coste en cuisine assurent un service gagnant le midi, avec une formule (entrée plat dessert) à 23 euros et une ardoise qui évolue chaque semaine en fonction du marché. L'approvisionnement et la gestion des produits sont responsables, les assiettes sont généreuses et les inspirations à l'image de Belleville : parisiennes, populaires, métissées.

SOIR

Les frères Rémi et Nicolas Vantomme font briller le comptoir. Alors que la cuisine envoie les propositions d'une carte lèche-doigts, eux alignent les cocktails création et les préparations maison (sirops, soda, limonade, ginger beer, tonic et verjusade sont concoctés sur place). Les vins sont naturels et il y a un large choix à la pression (kombucha, vins, cocktails et bières dont 2 brassées localement). De quoi prolonger la journée jusqu'à 2 heures du matin.
