

HOMIE'S, LE CAFÉ CANTINE QUI INCITE AU VOYAGE EN FAISANT LA PART BELLE AU LOCAL

Ouvert en octobre dernier, ce coffee shop bordelais propose, en continu de 10h à 17h, une cuisine multiculturelle travaillée et généreuse. Son secret ? L'amitié qui lie les co-fondateurs ainsi qu'une sélection méticuleuse de produits locaux de qualité. Et ça fonctionne ! En cinq mois, Homie's Kitchen s'est déjà imposée comme une adresse incontournable de la ville.

« Un meilleur ami pour la vie, oui, mais c'est bien plus que ça, c'est la famille » . Cette phrase, inscrite sur l'un des murs d'Homie's Kitchen résume à elle seule la relation presque fraternelle qui unit Vincent aux deux co-fondateurs de ce café cantine, Paul et Marie. « Nous nous connaissons depuis notre enfance. Nous avons toujours été passionnés par la gastronomie. Nous avons tous les trois travaillé dans des établissements de métiers de bouche avec des profils complémentaires. Finalement, on a décidé de rentrer de Londres et de se lancer en mettant en pratique nos savoir-faire », explique Marie Aubert, la co-fondatrice d'Homie's Kitchen.

Après un voyage dans le Sud-Ouest, les trois amis jettent leur dévolu sur Bordeaux. Ce sera dans cette ville réputée pour sa gastronomie qu'Homie's verra le jour en octobre 2022. Avec une idée claire : proposer des plats et des boissons innovantes qui mettent en avant le métissage culinaire. « Nous préparons notamment une shakshouka, un plat mijoté pendant des heures avec des légumes et des épices orientales servi avec deux œufs pochés et un pain pita maison. Nous avons également des eggs royal qu'on sert avec de la truite fumée du Sud-Ouest et deux œufs fermiers locaux », détaille avec passion Paul Lancre, l'autre co-fondateur.

DES COCKTAILS À TERMINER SOI-MÊME ET UNE CARTE QUI ÉVOLUE AU FIL DES SAISONS

Engagée dans une démarche responsable, Homie's Kitchen travaille exclusivement avec des produits locaux. Ainsi, le thé, la viande ou les fruits et légumes viennent de partenaires bordelais ou du Sud-Ouest. « On a une région riche en bons produits, autant la mettre à l'honneur ! Cela nous encourage à proposer une carte évolutive et de bénéficier des conseils des producteurs. Travailler dans le respect de la nature et de la saisonnalité nous permet de nous assurer des qualités gustatives et nutritionnelles des produits que nous utilisons, et nous oblige aussi à plus de créativité ».

Homie's Kitchen se démarque aussi par sa carte de boissons et notamment ses cocktails, où les clients, peuvent ajouter des ingrédients, au gré de leurs envies. « Nous avons pensé cet endroit pour être un lieu de vie propice aux échanges et à la détente. Nous avons un service en continu de 10h à 17h, en semaine comme le week-end ainsi qu'une option click & collect », résume Paul Lancre. Un concept entre le brunch à l'anglaise et le café cantine qui séduit. En cinq mois, Homie's Kitchen a déjà embauché deux personnes et tourne à une quarantaine de couverts par jour en semaine et plus du double le week-end. D'ici à la fin de l'année, l'enseigne aimerait également développer une offre B2B et accueillir des événements. ■

Homie's Kitchen, 36 rue des Ayres, 33000 Bordeaux, 10h à 17h du lundi au dim., fermé mardi et mercredi

