

KAFĒ JEAN

janvier 2022

KAFĒ JEAN, UN PONT ENTRE GRÈCE ET FRANCE

Un nouveau restaurant vient de voir le jour rue de Trévisse à Paris. Arthur, son propriétaire, souhaite y faire honneur à ses origines franco-grecques, en travaillant des produits bien sourcés, intégralement transformés sur place, à des tarifs abordables.

Le barista - Jamil - et le chef de cuisine – Nicolas, travaillent de concert pour y parvenir, dans une ambiance bon enfant. Découverte...

L'endroit pourrait devenir rapidement un hot spot de la rue de Trévisse. A deux pas des théâtres, KAFĒ JEAN offre une carte de cocktails et mezzés parfaits à déguster avant ou après le spectacle. Banquettes confortables pour chiller en bonne compagnie, tables hautes pour manger sur le pouce, l'ancienne brasserie a été élégamment réaménagée pour se transformer en lieu de rendez-vous cosy. La chaleur importée de Grèce en plus.



Cocktails trendy

A la carte, pour bien démarrer, **Jamil Louanchi** a mis au point une belle gamme de cocktails franco-grecs, déclinés autour de spiritueux bien choisis et de recettes tirées de son expérience de 12 ans derrière les bars du Anna ou de La Bascule. Chaque item est une pépite, présentée sous le nom d'un des travaux d'Hercule. Cet hiver (la carte change à chaque saison), les clients pourront ainsi déguster un Taureau de Crète, subtil croisement de vin chaud et de sangria, à base de vins rouge et rosés grecs, de fruits de saison marinés, assaisonnés de cannelle et de badiane et arrosés de limonade. Ils pourront également découvrir le Cerbère, un cocktail sour posé sur un sirop de fève de tonka maison, un peu de Metaxa (un brandy grec), un blanc d'œuf et du citron jaune. A la fois frais, et gourmand. Ils pourront démarrer leur soirée avec un Lion de Némée, liqueur de café, lait, vodka et liqueur d'amande, saupoudrés de poudre de cacao version tiramisu... Un dernier apéritif d'hiver ? L'Hydre de Lerne les propulsera au coin du feu, avec son sirop fumé et ses notes de citron vert, qui enrobent un Mescal toppé à la ginger beer. Etonnant !



KAFĒ JEAN

Double nationalité en cuisine

Comme celle des cocktails, la carte évolue en fonction des saisons avec, toujours, un fil rouge tissé entre France et Grèce. Le chef **Nicolas Freyche**, formé par Cyril Lignac et abonné des ouvertures (Hôtel Burgundy, Hôtel Marignan, Dépôt Légal...) a travaillé avec un expert de la gastronomie grecque pour affiner les approvisionnements et mettre au point des plats métissés.

A partager, Kafē Jean propose une belle collection de mezzedes à la mode méridionale, avec les keftedes – boulettes - extra moelleuses de la Yaya d'Arthur, les Spanakopita fingers (épinards et feta enroulés dans une feuille de brick) dégustés par les Grecs sur le pouce, le croque-monsieur à la truffe au jambon truffé et au Graviera ou d'étonnantes croquettes parmentières . Dans la Pikilia, pain pita et olives de Kalamata arrivent directement de Grèce, houmous de betteraves, tzatziki et tarama sont préparés sur place par Nicolas, selon des recettes traditionnelles, capables de raviver les souvenirs d'enfance de l'oncle grec d'Arthur.

Côté entrées, la rencontre franco-hellène se matérialise dans une pita-saladière d'oignons rouges ou sur une fava, relevée d'huile de truffes et d'aïoli d'ail noir...

Pour les plats, même combat : le suprême de volaille se parfume de zaatar, le maigre est accompagné de haricots cornille et de sauce au citron. La côte de bœuf, race à viande élevée en Normandie, est servie avec des pommes grenaille rôties à l'origan. Les végés ne sont pas en reste, gâtés avec un plat de haricots gigantes, cuits dans un bouillon de tomates épicé et accompagnés d'un risotto de kretharaki au potiron.

Les desserts, enfin, ont été élaborés dans une logique de simplicité et de gourmandise. Le mozaic de chocolat est un gâteau réalisé à froid et servi avec une confiture de lait. Le crumble de pistache aux bananes caramélisées s'accompagne d'une crème pâtissière au lait de brebis.

Vins sélectionnés

Pour le liquide comme pour le solide, KAFĒ JEAN joue la carte du goût... et de l'étonnement. « Nous voulons faire découvrir à nos clients des vins qu'ils n'ont jamais goûté », explique Arthur qui signe une sélection de préférence bio ou biodynamique et nature.

Un repas chez KAFĒ JEAN sera l'occasion de se réconcilier avec la Retsina, cet ancêtre du vin, stocké dans des amphores tapissées de résine de pin... Longtemps distillé pour les touristes, ce breuvage était surtout connu pour le mal de tête qu'il laissait en souvenir. Heureusement, de jeunes vignerons ont repris la production en Macédoine, pour un résultat remarquable, délicieusement résiné.

On retrouve également le travail de sourcing plus connu et néanmoins recherché d'Oenos de Yorgos Ioannidis, le Laurier Noir du domaine Tetramythos et côté français, le Roc des Anges, assemblé par Stéphanie sur le plateau des Pyrénées, ou les vins du domaine Pellé, généralement servi dans les restaurants étoilés... Gwilherm de Cerval, sommelier en vue, auteur et chroniqueur, a participé à la sélection française.

KAFĒ JEAN

De la convivialité

Proposer les meilleurs produits, les travailler de manière à la fois respectueuse et inventive... et les vendre au prix le plus juste, voilà l'essence de KAFĒ JEAN. **Arthur Kyriazis**, propriétaire du lieu, rêvait d'un restaurant convivial, qui ferait honneur à ses origines grecques. Il l'a créé en s'entourant de professionnels passionnés, et en se servant de son expérience de chargé de développement dans la grande distribution. Rugbyman et bon vivant, il signe avec KAFĒ JEAN l'aboutissement d'un rêve de Grèce à Paris. La promesse d'un havre de détente au cœur de la capitale.

