



DELHI BAZAAR

• तंदूर क्लब •

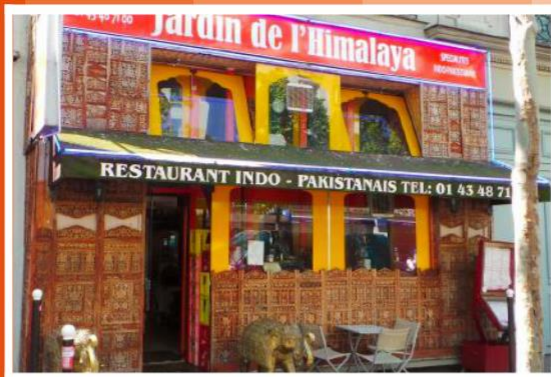


Bastien et Alexis, une histoire commune de
gastronomie et de voyages



L'histoire commence le 8 avril 2019, quand Bastien et Alexis arrivent le même jour chez BAM, une startup spécialisée dans les apps mobiles. Ils enchaînent les projets ensemble et s'ensuit une longue série de déjeuners à parler gastronomie. Fin 2021, ils décident de sauter le pas et de réaliser leur rêve d'ouvrir un restaurant. Mais s'ils se reconvertissent, ce n'est pas pour faire un énième restaurant italien. Leur trip à eux : la cuisine du monde, fruit de leurs séjours et voyages à l'étrangers. La mission est claire : faire voyager les Parisiens.





La frustration des restaurants Indiens à Paris

Des pays dans lesquels ils ont voyagé, la cuisine indienne est pour eux à la fois l'une des meilleures du monde et l'une des moins bien représentées en France. Quand ils ont envie de manger japonais et retrouver le bon goût des ramens qu'ils ont dégusté à Tokyo, ils foncent rue Saint-Anne. Pour retrouver l'odeur des dim sums des rues de Shanghai, ils ont l'embarras du choix entre Belleville, Arts et Métiers ou le 13ème arrondissement. Mais quand il s'agit de retrouver les saveurs et la complexité des épices indiennes, c'est plus compliqué. Même les quelques adresses du quartier indien de La Chapelle ne sont pas toutes très qualitatives et sont plutôt représentatives de la cuisine d'Inde du sud. Sans parler de l'ambiance qui n'est clairement pas au rendez-vous.

Mais très attaché à l'authenticité des saveurs, ils posent une condition à ce projet : s'associer avec un chef capable de conserver les saveurs traditionnelles tout en apportant une touche de modernité.

EQBAL HOSSAIN

Association avec Eqbal, le roi des épices



On te j la partie très descriptive pour conserver Après plusieurs semaines passées à chercher le profil l'association : parfait, Alexis et Bastien rencontrent Eqbal Hossain, propriétaire du restaurant indien Rasna dans le 15ème Après plusieurs semaines passées à chercher le profil arrondissement. parfait, Alexis et Bastien rencontrent Eqbal Hossain, propriétaire du restaurant indien Rasna dans le 15ème Eqbal a racheté ce restaurant il y a 5 ans, mais n'avait pas arrondissement. de budget pour faire des travaux. Le restaurant a donc conservé tous les clichés du restaurant indien old school, Eqbal a racheté ce restaurant il y a 5 ans, mais n'avait pas notamment les fameuses boiseries de divinités sur les de budget pour faire des travaux. Le restaurant a donc murs. Mais la cuisine, elle, est pleine de saveurs, loin des conservé tous les clichés du restaurant indien old school, stéréotypes de la cuisine indienne proposée en France notamment les fameuses boiseries de divinités sur les qui est généralement aseptisée en épices et très sucrée. murs. Mais la cuisine, elle, est pleine de saveurs, loin des stéréotypes de la cuisine indienne proposée en France Alexis et Bastien sont convaincus que c'est le chef qu'il qui est généralement aseptisée en épices et très sucrée. leur faut, et après plusieurs discussions, Eqbal se laisse séduire et rejoint l'aventure en tant que 3ème associé. Alexis et Bastien sont convaincus que c'est le chef qu'il Eqbal est convaincu par leur vision de proposer un lieu leur faut, et après plusieurs discussions, Eqbal se laisse et une expérience immersive en plus d'une cuisine séduire et rejoint l'aventure en tant que 3ème associé. authentique et délicieuse. Eqbal est convaincu par leur vision de proposer un lieu et une expérience immersive en plus d'une cuisine authentique et délicieuse.



Eqbal Hossain



Bangladais d'origine, Eqbal y a passé son enfance avant de partir pour Londres. Il a passé 10 ans à faire ses gammes dans plusieurs restaurants indiens en Angleterre, dont un recensé par le guide Michelin, Koloshi restaurant, dont il deviendra plus tard sous-chef. En 2014, il rejoint Desi Road à Paris pour être le sous-chef de Manoj Sharma, originaire de Delhi et actuel chef et propriétaire de Jugaad. Au départ de Manoj, il devient chef de Desi Road et sera au guide Fooding pendant plusieurs années jusqu'à son départ. En 2018, il part ensuite pour sa propre aventure en reprenant le restaurant Rasna, dans le 15ème arrondissement. En bref, Eqbal c'est le cuistot de l'équipe.

Bastien Peccoux



Il grandit à Marseille puis Montpellier. Son appétit d'aventure le pousse à aller faire ses études à Paris, en école de commerce, puis à vivre et étudier quelques mois à Londres. Puis il part en 2018 faire le tour du monde avec deux amis. En 6 mois, il passe entre autres par le Brésil, le Japon, la Chine ou encore la Nouvelle-Zélande. Non rassasié, il repartira pour l'Inde quelques mois plus tard avant de démarrer son premier CDI à Paris. En parallèle, il passe le CAP cuisine pendant lequel il perfectionne les recettes de son enfance auxquelles il ajoute toujours une touche d'ailleurs, exception faite le jour de l'examen... En bref, Bastien c'est le couteau suisse de la team.

Alexis Gracio



Il a passé son enfance devant des émissions culinaires du monde entier et est incollable sur les produits exotiques. Il a même réussi à bluffer nos fournisseurs d'épices les plus pointus. Sur son temps libre, il a été traiteur spécialisé en bbq texan lors de mariages et festivals. Designer de formation, diplômé de Strate, il a fait une partie de ses études en Espagne et au Chili avant d'aller travailler à Singapour en tant que designer d'espace. Des expériences qui n'ont fait que renforcer la curiosité de son palais. Son péché mignon ? Tout ce qui est pimenté et qui met le feu à la bouche ! En bref, Alexis c'est le designer et le DA de la bande.





Londres comme référence

A seulement 2 heures de Paris en train et avec des chefs indiens parmi les meilleurs au monde, Londres est la destination parfaite pour peaufiner leur concept et leur carte.

La cuisine indienne en France se résume souvent à 4 ou 5 sauces déclinées en 2 ou 3 viandes et poissons, alors que la cuisine indienne à Londres est beaucoup moins clichée, plus authentique, et a su se moderniser ces 15 dernières années. La décoration des restaurants a également fait peau neuve où l'expérience est devenue de plus en plus immersive.

Il leur faudra 3 trips à Londres pour faire le tour des meilleurs restaurants indiens de la ville et s'inspirer sur tous les aspects : menu, boissons, recettes, dressage, food show en salle... De la cantine populaire au restaurant étoilé, le programme est toujours le même : 3 jours, 9 restaurants, de quoi se faire pas moins de 2 dejs et un dîner par jour.

Élaboration de la carte : Un an de tasting et de food trip

Eqbal, Alexis et Bastien ont travaillé pendant plus d'un an sur la carte du futur restaurant. Les voyages à Londres leur permettent de tester de nouvelles versions des plats qu'ils comptent mettre à leur carte et leur servent de baromètre pour juger leur propre niveau.

En parallèle de ces voyages outre-Manche, ils organisent plus d'une dizaine de soirées tastings dans le restaurant d'Eqbal, afin de se roder et de jauger l'attrait des clients pour cette nouvelle cuisine. Le résultat est plus qu'à la hauteur de leur espérance : les nouveautés sont plébiscitées et les clients sont ravis de goûter une nouvelle cuisine indienne, authentique et loin des clichés.





Faire de la cuisine du monde avec des produits locaux



La carte représentait également un sacré défi : faire de la cuisine du monde avec des ingrédients locaux.

A part les épices, tous les ingrédients sont sourcés en France. Le brocoli bio vient d'Île de France, l'agneau et le bœuf d'Aveyron, et le lait du chaï ou le yaourt des chutneys sont produits à seulement 17km de Paris. Côté boisson, les bières sont brassées à 250 mètres du restaurant, chez BAPBAP. 6 mois de sourcing et des tests de dizaines de producteurs dans le restaurant d'Egbal ont été nécessaires pour trouver les meilleurs ingrédients.



Pour les épices, même si cela représente un coût non négligeable, ils décident de prendre les meilleures et les mieux sourcées. Pour ça, ils se maquent avec épices Shira, qui source des épices bio ou en agriculture raisonnée dans tout le sous-continent indien. Les épices viennent en direct de coopératives de petits producteurs pour assurer une juste rémunération et de bonnes conditions de travail.



Notre menu, authentique et moderne, se divise en 3 grandes catégories.



D'abord les chaats, ces encas salés que les indiens mangent à tout heure de la journée dans les rues de Delhi. Là encore, l'inspiration vient de Londres, où ces plats de street food ont été adaptés au service à l'assiette.

Viennent ensuite la partie "tandoor", ce four traditionnel en terre cuite qui monte à plus de 400°C où les viandes et légumes sont grillés avec de beaux arômes fumés.

Enfin, les grands classiques curries et biryanis. Pas question pour autant de servir des bouillies informes. Les viandes et légumes sont principalement cuits entiers, à l'image de la souris d'agneau façon nihari ou du demi brocoli makhani. Les biryanis à partager sont cuits à l'étouffée sous une pâte feuilletée que l'on ouvre devant le client pour une expérience totale.

La carte est pensée pour être partagée, mais on peut également se la jouer solo avec son propre plat en sauce, son riz et son cheese naan !

Côté boisson, Delhi Bazaar revisite des cocktails classiques et des créations avec à chaque fois une épice dominante.

La courte mais inspirée carte des vins a été signée Juliette Lambert, ex Grands Crus de Bourgogne et Chardonnay et nos bières sont brassées chez BAPBAP, à 200m du restaurant. Côté sans alcool, on retrouve bien sûr les classiques lassis et chai, fait maison avec du lait et yaourt produit à 17 km de Paris.



Un design inspiré de New Delhi, cœur de la cuisine du Nord de l'Inde



S'ils dépoussièrent le restaurant indien sur la carte, ce dernier avait aussi bien besoin d'un coup de neuf sur la déco. Sur ce point, Londres offrait moins d'inspiration car la majorité des restaurants indiens s'y sont appropriés les codes du pub à la sauce orientale.

L'Inde était également trop vaste et complexe pour être résumée en un seul lieu. Ils choisissent alors une plus petite fenêtre d'inspiration : Delhi. La capitale de l'Inde et place culinaire du Nord de l'Inde.

Ils s'inspirent du Old Delhi, où les impressionnants monuments de l'Empire Moghol côtoient le vrombissement des marchés. Le plus vieux bazar de Old Delhi, Chandni Chowk, est notamment une source inépuisable d'idées. Et si les restaurants indiens en France ont souvent joué la carte de l'ostentatoire et du "palace" version photos du Taj Mahal, le trio d'entrepreneurs souhaite prendre le contre-pied et s'inspirer des rues de Delhi, où se trouve réellement l'offre food la plus surprenante et délicieuse.



La collaboration avec Dorénavant Studio, un 6 mains entre architectes et designer



Si l'inspiration déco est là, il leur faut tout de même un cabinet d'architecte bien rodé en restauration pour les emmener plus loin. Ils font alors appel à Dorénavant Studio, le cabinet d'Olivier Lopez et Kevin Zanni, qui ont signé les restaurants Nouvelle Garde (brasseries Bellanger, Dubillot et Martin), la rénovation du restaurant Allard par Alain Ducasse ou plus récemment le magnifique restaurant Boehm à Strasbourg.

Ils sont séduits par le projet d'imaginer un tout nouvel univers indien qui a une mission claire : casser les codes existants et penser un lieu coloré et lumineux, inspiré des rues de Delhi.

Le duo, en collaboration avec Alexis, décide de reprendre les codes iconiques du vieux Delhi. D'abord, un sol rouge foncé façon grès rouge et un bar en marbre blanc qui reprennent les codes de l'architecture moghole et des monuments de Old Delhi. Dans la première salle à l'entrée, un imposant mur en brique qui revisite les moucharabieh du Fort Rouge. Au fond du restaurant, une cuisine ouverte imaginée comme un corner de street food du marché de Chandni Chowk. Les pots d'épices exposés fièrement sur le bar, les miroirs et cadres indiens sur les murs ou encore les ventilateurs et lampes industrielles chinées nous donnent l'impression d'être dans un bazar organisé.



DELHI BAZAAR

• तंदूर वज़ाब •

Info pratiques

71 rue servan, Paris 11^e
06 45 31 21 09
Tandoorclub.com

Restaurant indien
Cuisine du nord de l'inde
Bar à cocktail & chai

Du lundi au vendredi
midi 12:00 / 14:30 - soir 19:00 / 22:30

Du samedi au dimanche
midi 11:30 / 16:00 - soir 19:00 / 23:00

