



IBRIK

DELI

DOSSIER DE PRESSE

Avec ses grillades, shawarmas et assiettes partageuses,
dans une ambiance street' n'beats,

Ibrik Deli fait danser ses lèches-doigts au son des fanfares balkaniques,
comme une brèche spatio-temporelle entre Bucarest et Paris, hier et aujourd'hui,
pour des fêtes enflammées à la mode roumaine.

Cerise sur la Tsuica (eau de vie, qui porte bien son nom et affichant 51° d'alcool) :
un speakeasy est à découvrir derrière les cuisines

IBRIK



une expérience intense et authentique

Aux origines de cette aventure, il y a Ecaterina Paraschiv, arrivée en France à l'âge de 6 ans après avoir grandi à Bucarest en Roumanie. Fuyant avec ses parents le régime totalitaire de Ceausescu, elle apprend la langue française, suit ses études sans jamais perdre le lien avec sa famille et sa grand-mère, restées en Roumanie. Au contraire, elle s'emploie à en tisser un plus solide encore, notamment au travers de sa riche culture culinaire, unique dans les Balkans, entre héritages latins, environnements slaves et orientaux, son histoire est unique. Fidèle à cette stimulante généalogie, elle donne naissance en mars 2017 à un premier lieu de vie, rendant hommage au mythique Ibrik Café. Naissant d'une technique ancestrale, exigeant patience et attention, ce café est réalisé dans une petite casserole (l'ibrik, donc), déposée sur un lit de sable fin, où par la magie qui frappe parfois l'art culinaire, l'eau et une fine mouture de café,

offrent, dix minutes plus tard, le plus singulier des cafés que l'on puisse imaginer boire. Dans ce coffee-shop, elle y propose alors une cuisine tournée vers le Levant et la Grèce, avec des mezzés, des pitas moelleuses et l'emblématique gâteau à la pistache, embarquant dans un périple savoureux.

Un an et demi plus tard, naît Ibrik Kitchen où ses origines roumaines s'affirment, brutes, sensibles, sincères, excentriques. Avec la poésie nostalgique des cuisines de l'exil, elle organise chaque jour de véritables fêtes de mariage entre terroir et modernité. Chaque plat est autant un hommage à l'histoire qu'un éloge vibrant du moment présent.

C'est avec générosité qu'elle partage ainsi ses souvenirs, parle de ses racines, évoque sa famille. Il était tout naturel qu'elle prolonge cette démarche si personnelle en publiant, en



**Après Ibrik Café et
Ibrik Kitchen, Ecaterina
Paraschiv - Cathy pour
les habitué-e-s (car tous
les bons restaurants ont
les leurs) – rallume le
feu avec Ibrik Déli .**

novembre 2020, son premier livre de recettes familiales et réconfortantes.

Cette belle histoire ne s'arrête pas là : Ecaterina écrit un nouveau chapitre de son récit, s'ouvrant vers ce qui, ici comme là-bas, fait battre le cœur des villes, la nourriture !

Ibrik Deli est en prise directe avec les bonheurs majuscules et ludiques de la street-food : le quartier de la Porte de Saint-Denis a des allures de ruelles balkaniques, où les parfums et frémissements des viandes et légumes grillés à la braise, se mangent avec les mains (c'est toujours meilleur avec les mains, on le sait...) dans une ambiance rétro, brute et décomplexée. Et lorsque le soleil décline, le volume de la musique gagne lui en intensité, le lieu se mue en speak-easy, festif, ne ménage pas sa peine pour satisfaire les appétits les plus insatiables. Bien plus qu'un restaurant, Ibrik Deli est un état d'esprit, un éloge de la vie.

Ibrik Deli ravive le feu des Balkans

Les Balkans sont une terre de passages, où les peuples se sont croisés, important avec eux leur cuisine et leur culture. Frontière naturelle entre l'Orient et l'Occident, ils s'étendent d'un côté

de la Grèce à la Hongrie et de l'autre côté de la Turquie à la Moldavie. Melting-pot de cultures et d'histoires, il était inévitable que la péninsule soit irréductible à une seule identité, et surtout pas culinaire. Le paysage gastronomique d'Ibrik Deli lui offre un spectacle vivant, grisant, festif. On reconnaît la Grèce avec les mezzés à partager, comme le traditionnel Tzatziki ultra frais, le Ktipiti, mélange de piment vert, yaourt grec, feta et huile d'olive, ou encore le Souvlaki, ces brochettes de poulet grillé, accompagnées d'un Tzatziki rehaussé par le raifort.



« Ibrik Deli est en prise directe avec les bonheurs majuscules et ludiques de la street-food : le quartier de la Porte de Saint-Denis a des allures de ruelles balkaniques »...



On retrouve la Turquie, son emblématique Shawarma et son pain pita fait maison, ses viandes juteuses longuement marinées et grillées, escortées d'une sauce les sublimant, avec légumes rôtis et pickles. On se souvient que la cuisine ottomane a (peut-être...) donné naissance à la pizza, avec la Pide, sa pâte moelleuse et généreusement garnie à déguster à la sortie du four, composée de poireaux, oignons confits, passata, halloumi, saganaki et fêta. Une alléchante salade sans attache fixe - haut de cuisse de poulet mariné, pousses d'épinard, fenouil, citron, aneth, crumble au zaatar - vient ajouter au panorama une touche inattendue. La richesse végétale de l'orient n'est pas en reste, avec l'ajvar/zacusca onctueux mélange, presque confituré, de légumes du soleil brûlés et réduits 4 heures...

Enfin, on retourne à la maison, à Bucarest, avec les mythiques mititei ou les cevapcici, spécialités à base de viandes hachées et grillées servies avec de la moutarde et du pain... Pièces majestueuses à partager (le soir



uniquement) et picorages solitaires - mezze, mititei, sandwiches, réconfortent tous les appétits.

C'est à la pâtisserie ZEXE qu'Ecaterina a confié la mission de composer la partition sucrée - glace sachet, tourte aux pommes...

Les choix de la sommellerie fait pareillement voyager, de flacon en flacon (bio et naturel), de la Hongrie jusqu'à la Slovénie, en passant par la Grèce - décidément, un passage du côté d'Ibrik offre des sensations aussi fortes qu'inédites.

On peut aussi découvrir des bières typiques provenant des Carpates ou encore une bière IPA brassée par One Beer Later, en Roumanie.

Un lieu brut assumé

Entre béton, carrelage et bois, Ecaterina s'est entourée de nombreux artisans pour créer un lieu à son image. La faïence est réalisée sur mesure par Fornace Brioni basée en Italie. L'impressionnante mosaïque a été modelée et émaillée par l'artiste céramiste-mosaïste Alexandra Carron. Les meubles et la menuiserie ont été confiés à l'artisan ébéniste Alexis Malmezat (AL.AM).

Pour la décoration, Ecaterina a fait appel à sa cousine, Laura Paraschiv, architecte et à la tête de la boutique Circa 1703 3071 à Bucarest, spécialisée dans les objets chinés. La décoration est signée par le collectif Girlz Pop, à l'origine de l'image d'Ibrik et de ses codes balkaniques-pop. Sur les murs bruts, affiches photo, néons affichant le court menu comme dans la tradition du fast-food. Derrière le comptoir, les cuisines ouvertes où l'on peut commander en (prise) directe son sandwich. Dans le fond, la salle speak-easy s'anime avec ses banquettes en velours traditionnel, ses coussins brodés et ses tables en bois pour s'installer et profiter des longues, longues soirées...





stylisme by @tonylafripe - photographe Guillaume Blot @heyguillaume - design : Fuzz design studio

7 Rue d'Enghien, 75010 Paris
OUVERT DU MARDI AU SAMEDI
De 12h15 à 14h30 et de 19h15 à 22h45

Mezzes à partager entre 5 et 6€
Grillades à 12€ - Grillades à partager pour 2 personnes à 38€
Desserts entre 3,50 et 5€

WWW.IBRIK.FR

