



DUMBO  
DUMBO  
DUMBO

# DUMBO

**DÉBARQUE DANS LE  
10<sup>ÈME</sup> ARRONDISSEMENT**

14, RUE DES PETITES ÉCURIES - 75010 PARIS

**Charles Ganem et Samuel Nataf posent leurs planchas au croisement de la rue des Petites Écuries et de la rue Martel. Cette fois-ci, ils font appel au studio Uchronia pour réaliser l'architecture de leur second lieu, tout en conservant leur vision minimaliste du burger joint. En plus de leurs smash burgers, qu'on ne présente plus, on y (re)découvre leur fried chicken qui fait son grand retour. Mais ce n'est pas tout ! Deux créations accompagnent cette nouvelle adresse. Comme un petit goût de nostalgie, Charles et Samuel livrent leur version de la fameuse Apple Pie, icône regrettée des desserts de fast food. Et pour la soif, rien de mieux qu'une bière artisanale qu'ils ont développée en exclusivité avec les brasseurs d'Hoppy Road.**





## CECI N'EST TOUJOURS PAS UN RESTAURANT

A l'ouverture de Dumbo à Pigalle en 2019, on le disait déjà, « ceci n'est pas un restaurant ». Un micro-comptoir de 17M2 ouvrait ses portes pour nous faire découvrir les smash burgers, debout au comptoir, sur le trottoir ou à emporter. La street food au sens le plus authentique du terme.

Pour leur seconde adresse, Charles et Samuel ne renient surtout pas leur ADN. Le lieu est (presque) aussi petit mais ils l'ont confié au Studio Uchronia pour le rendre unique. Dumbo mise sur l'exigence et le minimalisme plus que sur l'excès. C'est tout naturellement qu'Uchronia a choisi l'épure et le blanc pour concevoir un espace sculptural tout en restant fidèle à son approche de restaurer l'existant. Alors qu'à Pigalle un grand comptoir en inox répond à un mur en béton brut, ici à Petites Écuries, les smash burgers rencontrent l'architecture haussmannienne, à travers sa façade fraîchement rénovée et le carrelage d'origine au sol de l'ancienne entrée du journal Les Echos. La créativité d'Uchronia s'est voulue discrète pour Dumbo mais percutante à travers la valorisation des savoir-faire et du néo-artisanat. Meticuleusement moulé dans de la fibre de verre, le bar sur-mesure a demandé plus de six mois de développement.

## LE RETOUR DU FRIED CHICKEN

Pour ceux qui se souviennent, celui-ci était à la carte de Dumbo Pigalle pendant les premières semaines. Mais la capacité de la cuisine microscopique a eu raison de cette petite bombe qui a dû disparaître de la carte. La cuisine de Dumbo Petites Écuries a été optimisée pour proposer plus de créations et accueille le retour du fried chicken avec l'exigence qui caractérise Charles et Samuel. Ils s'inspirent du classic southern fried chicken et font mariner plusieurs heures de beaux morceaux de haut de cuisse issus de poulet fermier français dans un buttermilk. Les morceaux sont ensuite enrobés dans un mélange secret de différentes farines et épices avant d'être frits, avec une sauce ranch maison aux herbes fraîches et une sauce piquante à base de chipotle qui électrise les papilles sur une note fumée.





## **GOURMANDISE VINTAGE**

Ceux qui ont grandi avec l'enseigne aux deux arches dorées savent très bien de quoi on parle : l'Apple Pie, ou LE chausson frit aux pommes et cannelle. Évidemment, Dumbo le propose dans sa version maison et à base de bons produits tels qu'une pâte feuilletée au beurre AOP, des pommes lentement compotées et une cannelle savoureuse. Frit sur place, puis servi tiède, ce dessert ultra régressif nous reconforte en deux secondes.

## LA BIÈRE MAISON

Dumbo réserve une toute dernière surprise pour cette ouverture. Charles et Samuel ont créé leur propre bière avec les brasseurs d'Hoppy Road à Nancy. Ils ont choisi le style Pils dont les saveurs sont accessibles, et ont développé une recette exclusive. De cette collaboration commune, résulte une bière blonde et limpide, caractérisée par des notes de pain et de céréales. Son amertume délicate révèle des notes herbacées et légèrement épicées. Plus une bière de soif décomplexée qu'une bière de dégustation pointue, elle titre à 5,5 degrés. Dumbo l'a voulue comme un hommage à l'authenticité de la bière artisanale. Un batch unique d'une cuve a été créé en exclusivité et fait de cette bière Dumbo une série limitée à 2500 canettes de 33cl. Avant la prochaine cuvée...





## **DUMBO**

14, rue des Petites Écuries  
75010 Paris

Ouvert du lundi au samedi  
De 12h à 14h30  
De 19h à 22h30

Cheeseburger, 10€  
Earth burger, 12 €  
Frites, 3€  
Fried Chicken, 6 €  
Apple Pie, 3 €  
Bière Dumbo, 4 €



Crédit toutes photos ©Félix Dol Maillot