

DOSSIER DE PRESSE



IBRIK

k i t c h e n





# La Table des Balkans

Après Ibrik Café en mars 2017, Ecaterina Paraschiv ouvre Ibrik Kitchen, un restaurant mettant à l'honneur les Balkans, terre de ses origines – où la cuisine traditionnelle rencontre une exécution moderne et esthétique. Souvent méconnus, parfois oubliés, les Balkans reprennent ici une nouvelle dimension, dans un lieu de vie où matières nobles et objets chinés se répondent.



## Des racines et des rêves

A l'origine de cette histoire gourmande, il y a Ecaterina Paraschiv. Celle qui est aujourd'hui surnommée Cathy, arrive en France à l'âge de 6 ans après avoir grandi à Bucarest en Roumanie. **Fuyant avec ses parents le régime de Ceausescu, elle apprend la langue française, réalise ses études et tisse toujours un lien avec sa famille et sa grand-mère, restées en Roumanie, notamment au travers de la cuisine et du café, réalisé avec un « Ibrik ».**

De cette tradition, elle donne naissance à un premier lieu d'hospitalité, autour de la boisson, dans Ibrik Café en mars 2017.

Elle y propose alors une cuisine tournée vers le Levant et la Grèce (son grand-père était grec), des mezzes, des pitas moelleuses et un gâteau à la pistache aujourd'hui devenu culte...





Passeur de cette culture  
et de ses traditions.

Moins de deux ans après Ibrik Café, Ecaterina ouvre à présent Ibrik Kitchen où elle affirme ses origines roumaines, dans une cuisine identitaire où terroir et modernité se marient. Elle souhaite transmettre ses souvenirs, ses racines, qu'elle retrouvait chez elle, en famille, comme un lien indéfectible avec son pays d'origine. Les plaisirs de la table étaient synonymes de convivialité, de partage et de transmission. Avec des plats des Balkans et d'autres roumains plus traditionnels, c'est à elle à présent, d'être le passeur de cette culture et de ses traditions.



## Une carte entre terroir et modernité

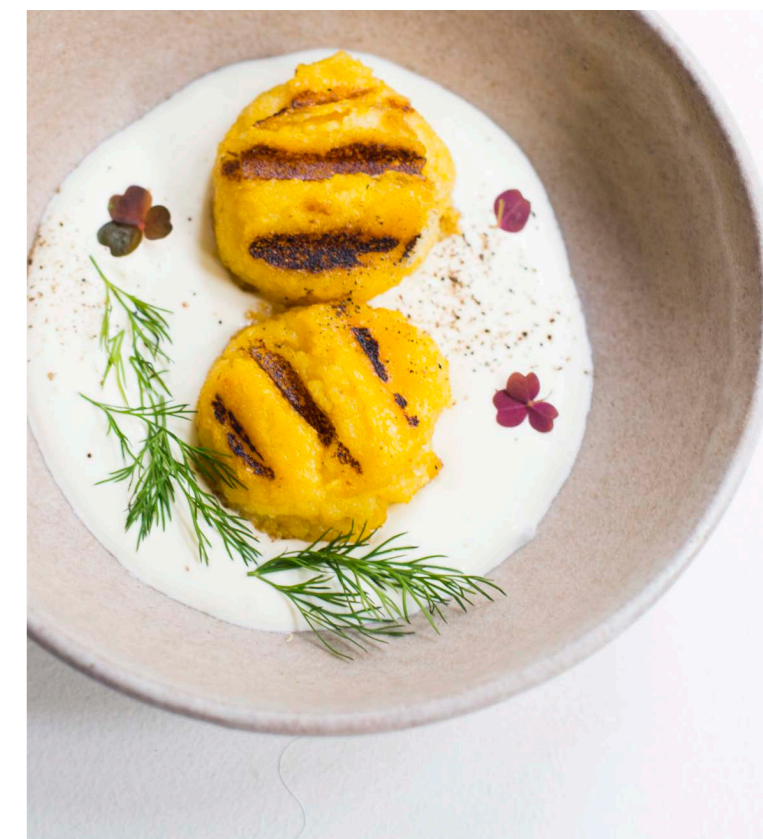
Les Balkans sont une terre de passages, de migrations des peuples, emportant avec eux, leurs recettes et leur culture gastronomique. Ibrik Kitchen choisit de transposer cette cuisine dans une exécution parfaite, avec des assiettes esthètes et où l'équilibre des saveurs est un véritable fil conducteur à chaque repas.

Sur la carte, chaque pays d'origine est mentionné, pour faciliter le voyage. Dès l'entrée, les saveurs inédites se révèlent. La Zacuscă est une compotée de légumes cuits et grillés séparément (oignons, aubergines, poivrons), hachés finement, à tartiner sur du pain. La Salade Orientale marie délicatement les pommes de terre, oignons, herbes fraîches et maquereau fumé en fines tranches. Le bœuf façon pastrami, est fumé minute à la truffe de Roumanie et servi sous cloche pour des arômes intacts. Les Bulz, sont de délicieuses polenta-ball, farcies de fromage frais, que l'on fait griller à la braise et qui s'accompagnent de crème fraîche.

En plat, les Sarmale, qui sont présentes dans l'ensemble des pays des Balkans, sont des feuilles de choux fermentées et fraîches et renferment une farce de bœuf et porc, travaillée avec du riz. Ils sont accompagnés de polenta crémeuse rappelant les diners de fêtes pendant l'hiver. Les Schnitzels, connus en Autriche sont déclinés ici avec du poulet et une petite salade

de mâche légèrement amère, surmontés de graines de moutarde pickles. Les Mititeis sont une spécialité de viande hachée grillée à la braise, servis avec du pain et de la moutarde. Une offre végétarienne évoluera au fil des saisons et des arrivages de légumes pour un maximum de fraîcheur. En plus des plats, des soupes, dites Ciorba, nourrissantes et réconfortantes alternent entre la Ciorba de poisson, Ciorba de betterave, ou encore Soupe de chou-fleur aux textures croquantes et noix. Pour le dessert, les Papanas (petits beignets fourrés de fromage blanc), se dégustent du bout des doigts avec confiture et crème fraîche, le gâteau aux pistaches ou encore le potimarron rôti au miel de thym et pépins sucrés offrent la touche sucrée pour clôturer en beauté.

Pour les produits, Ibrik Kitchen fait confiance à des artisans de qualité: le pain provient des voisins de Terroir d'Avenir, une majorité de la viande de la boucherie Polmard, les épices de Shira, la crèmerie de la Laiterie Les Fayes.





Côté liquides, les vins nature ont été soigneusement sélectionnés afin de sublimer tout le terroir des pays de l'Est, balayant la Hongrie jusqu'à la Slovénie, en passant par la Grèce mais aussi quelques cuvées françaises, exception oblige !

Des cocktails signés par Stephen Martin – élu meilleur mixologue de France en 2009 – font la part belle aux spiritueux des Balkans, comme la Mastica et l'Ouzo ou encore la vodka infusée au caviar... Cette dernière se déguste dans un rituel, où l'on boit une eau parfumée à la coriandre pour se rincer le palais avant de savourer la vodka, puis de goûter à une olive.

## Deux talents bruts

Pour traduire les traditions et ses souvenirs, Ecaterina s'est entourée d'une équipe dynamique composée de Bogdan Alexandrescu (dit DexterChef) et Ovidiu Malisevschi, tous les deux roumains et amis à la ville. Ensemble, les chefs ont créé une carte à 4 mains où héritage culturel côtoie la cuisine créative. Ovidiu s'est formé à Paris, à l'Ecole Cordon Bleu et est resté dans la ville des lumières, en travaillant aux côtés de grands chefs comme Frédéric Simonin ou Anne Sophie Pic à La Dame de Pic\*. Bogdan, qui a construit sa



carrière à Bucarest, est un chef roumain réputé. Il est actuellement considéré comme l'un des chefs les plus influents de sa génération et inspire beaucoup de cuisiniers, fait partie du jury des plus grands concours tels que Masterchef et Topchef et est l'ambassadeur de grandes marques. Sa cuisine est neo-nostalgique, à la recherche de ses origines et ses souvenirs d'enfance. Il participe, dernièrement, au programme unique élaboré par l'Ecole Pratique des Hautes Etudes du Goût, qui lui permet d'approfondir ses connaissances et passer dans la sphère de la recherche gastronomique fondamentale.

Chaque assiette fut pensée dans ses saveurs comme dans son dressage par les chefs, pour balayer les idées parfois préconçues et ouvrir un nouveau territoire de goût.

## Une Maison où partager

Au cœur du Sentier, Ibrik Kitchen se dessine rue de Mulhouse, petite rue tranquille. Ses larges baies vitrées baignent la salle d'une lumière douce. De l'extérieur, on peut distinguer le logo Ibrik Kitchen, peint par l'artiste Etienne Renard, venant signer le lieu, sans enseigne clinquante. Au-delà d'un restaurant, Ecaterina pense ses lieux comme des maisons où profiter, où s'attabler, où discuter et partager - en plus de l'assiette - des moments de vie. On y pousse la porte, pour être accueilli avec un « bonjour et bienvenue », comme à la maison.

La salle se compose d'un grand bar aux assises confortables, de couleurs ocres, permettent d'admirer les commandes des boissons ou de

boire et grignoter en attendant de passer à table. Tout au long des murs bruts, les tables en marbre noir entourées de fauteuils ocres et banquettes roses poudrées en velours créent une ambiance délicatement feutrée. Toujours dans cette volonté de partage, au centre, la grande table d'hôtes – une pièce unique de bois clair réalisée par un artisan roumain – accueille jusqu'à 10 convives et se pare le soir des lueurs des chandelles avec de grands bougeoirs chinés. La cuisine, située dans le fond, s'ouvre sur la salle par un discret comptoir en marbre. Chacun peut alors observer le ballet des dressages et des cuissons sur la braise.

Pour apporter chaleur et douceur au lieu, Ecaterina a fait appel à sa cousine, Laura Paraschiv pour la décoration. Architecte et à la tête de la boutique Circa 1703 3071 à Bucarest, spécialisée dans les objets chinés, elle a pensé l'éclairage avec des suspensions vintage et uniques, donnant cette touche chaleureuse. Au dessus des tables, un masque roumain ayant plus d'une centaine d'années, surplombe la salle. A côté, comme une ponctuation poétique, des couvercles en porcelaine sont accrochés sur le mur.



## Infos pratiques

*Brunch* : 32 €

*Menu Déjeuner* : 15 €

*Carte soir* : Entrées : 9 € / Ciorba : 12 € /

*Plats* : 20 € / *Desserts* : 8 €

*Menu dîner* : 40 €

## Ibrik Kitchen

**Ouvert du mardi au dimanche  
de midi à minuit.**

9 rue de Mulhouse, 75002 Paris

**T. 01 70 69 42 50**

