

# L'ATELIER — DÜRÜM —



# L'ATELIER — DÜRÜM —

DOSSIER DE PRESSE





L'ATELIER  
— DÜRÜM —

# UNE HISTOIRE de famille



L'Atelier Dürüm est né de l'envie de toute une fratrie de reprendre l'affaire familiale de leurs parents pour lui donner un nouveau souffle. Yeliz, Emin et Gokhan ont repris, en 2021, le kèbab de leur parent avec l'idée de transformer le restaurant – déjà très populaire – en un lieu de rencontre et de découverte.



Motivé par l'envie de faire découvrir toute la beauté de la gastronomie turque au tout Paris, ils ont offert un coup de neuf à l'affaire familiale et ont changé la carte de A à Z. Si leur envie première était évidemment d'offrir un second souffle au restaurant familial, l'idée de proposer un voyage des sens aux Parisiens s'est naturellement mêlée aux objectifs de la fratrie.



# UNE CANTINE turque conviviale

## Un lieu de rencontre

Très rapidement, ce qui devait être un simple restaurant s'est transformé en un véritable lieu de rencontre. Si les gens du quartier reviennent avec plaisir dans cette cantine devenue incontournable, les curieux des autres arrondissements n'hésitent pas à pousser la porte de cette adresse pour savoir s'il est vrai que l'on y trouve la meilleure cuisine turque de Paris.

## Une cuisine avec du goût

Les dürüms et les lahmacuns, fleuron de la gastronomie turque, sont vite commandés et religieusement dégustés. Les cuisines, ouvertes, permettent de se rendre compte de tout le savoir-faire des équipes en cuisine. Chaque pâte est travaillée avec soin et les dürüms sont faits à la commande, sous les yeux des clients. Dans les assiettes, c'est un bout de la Turquie qui se balade, donnant des envies de voyage à tous les gourmets de la capitale. Au détour d'un repas, on peut même jeter un œil en cuisine pour essayer de découvrir le secret de cette cuisine si goûtu et avec un peu de chance, il est même possible de voir travailler Anne (maman), l'ancienne maîtresse des lieux, qui a transmis l'amour de la cuisine à ses enfants.



# Une carte pensée comme un tour d'horizon de la gastronomie turque...



## Le fait maison



Ce qui domine à l'Atelier Dürüm, c'est incontestablement **le fait maison**. Chaque plat, chaque sandwich est **préparé avec amour et générosité** par une équipe qui essaye de transmettre toute la beauté de la cuisine turque. Des sauces à l'ayran – la boisson nationale à base de yaourt, de lait et de sel – tout est créé en cuisine par des mains expertes. Les viandes, exquises, sont marinées pendant 24h pour offrir un goût unique à chaque plat.

Les dürüms, qui se déclinent en version végane et végétarienne, vous feront oublier les kébab de fin de soirée en une seule bouchée. L'ensemble des matières premières est évidemment sourcé avec soin : les légumes et les viandes sont fièrement françaises mais les épices elles, arrivent directement de Turquie, parce qu'il n'y a que là-bas que l'on retrouve ces saveurs si particulières.



Dégusté sur place ou acheté pour être emporté, les dürüms s'accompagnent volontiers de **légumes grillés**, d'un **lahmacun** (une sorte de pizza version moyen orient), d'une **brochette de foie** (un plat typiquement turc) de kunefe ou de baklavas. Il se murmure même que ces derniers, sont **les meilleurs de Paris** et c'est une raison suffisante pour s'arrêter prendre un repas à l'Atelier Dürüm.





# LEXIQUE

Petit lexique éclairé, pour comprendre la carte sans tracas.



## DÜRÜM

Dürüm veut littéralement dire « enroulade » en turc. Ce n'est ni plus ni moins qu'un sandwich roulé dans une galette turque. Servis sans sauce et sans frites, les dürüms se suffisent à eux-mêmes : la viande et les légumes sont si parfumés, qu'il n'est pas nécessaire d'ajouter autre chose. On y met ce que l'on veut dedans et on roule le tout pour déguster sur le pouce.



## LAHMACUN (PRONONCÉ LAHMAJUN)

Le lahmacun est la version turque de la pizza. C'est un pain plat croustillant avec une fine couche de viande de bœuf et d'agneau. Le tout est agrémenté de salade, de tomates, de persil et d'un filet de citron qui crée une harmonie exquise. Pour le déguster avec plus de facilité, on le roule avant de n'en faire qu'une bouchée.



## BÖREK

Le börek est un beignet roulé, fourré aux légumes ou au fromage. Tous les mois, l'Atelier Dürüm propose le börek star, pour permettre aux curieux de découvrir toutes les déclinaisons possibles autour de ce plat.



## KÜNEFE (PRONONCÉ KUNÉFÉ)

C'est une pâtisserie très populaire en Turquie réalisée à partir de fromage, de beurre, de cheveux d'ange et de pistaches. Fait à la minute, le KÜNEFE se déguste tout chaud.



## BAKLAVA

Trésor de la pâtisserie turque, le baklava est un petit gâteau fait à base de pistaches de sirop de miel et de pâte filo. Aussi gourmand qu'addictif, c'est le dessert parfait pour finir un repas en apothéose.



# REOUVERTURE

Une réouverture en grandes pompes pour continuer à écrire l'histoire du restaurant.



### Une toute nouvelle décoration

L'Atelier Dürüm a décidé de faire neuve en 2023. C'est avec une toute nouvelle décoration que le restaurant réouvre ses portes fin septembre. Les tables de 4 ont laissé place à un large banc, qui facilite les rencontres et tout a été pensé pour garder l'atmosphère conviviale et confortable du lieu.

L'Atelier Dürüm fait partie de ses adresses que l'on se passe sous le manteau, tant on aimerait garder le lieu rien que pour soit. Heureusement, pour faire face à l'affluence des gourmands, le restaurant est disponible sur les différentes applications de livraison, de Deliveroo à Uber Eats.



Afiyet  
Olsun !



**Gilles Tombeur**

**Architecte**

*gilles.tombeur@gmail.com*

**07 61 61 05 15**

**Roch Debache**

**Photographe**

*debache.roch@gmail.com*

**06 08 49 53 65**



**L'ATELIER**

— DÜRÜM —