

PAISERIE — BOULANGER

FLORENCE KAHN
*Votre
Traiteur
de la*

GASTRONOMIE YIDDISH ווידישע קאכונגען
COOKIDICIONS

EUROPE CENTRALE & RUSSIE



RETRAIT DES
COMMANDES
ICI





L'INSTITUTION
ASHKENAZE DE
LA RUE DES ROSIERS
FÊTE SES 35 ANS

*Retour sur l'histoire
passionnante et savoureuse
de la mythique boutique bleue
de la rue des Rosiers*



Véritable monument historico-gastronomique du Marais, la boutique de Florence Kahn distille depuis 1988 les meilleures spécialités juives ashkénazes de Paris : gehakte fish (boulettes de poisson), gâteau au pavot, pain hallah ou strudel aux pommes d'anthologie... Des mets, des pâtisseries et des pains traditionnels que l'on ne trouvait auparavant qu'autour des tables familiales et que Florence Kahn a mis en lumière pour les faire connaître et aimer à tout le monde. Passionnée par la cuisine de ses origines, Florence l'a sublimée en créant des recettes signature comme son indétrônable cheesecake, son incontournable babka au chocolat ou ses beignets qui font honneur au savoir-faire new-yorkais. Au fil du temps, ce comptoir à la façade de mosaïque bleue est devenu un morceau de la culture ashkénaze en France. A tel point que la façade de la boutique est classée monument historique. L'adresse attire une clientèle fidèle, parisienne de générations en générations, mais aussi venue des quatre coins de France et même de touristes du monde entier. Parmi eux, d'innombrables célébrités qui se damnent pour le sandwich au pastrami ou le foie haché, pour les plus connaisseurs. Florence Kahn est devenue une institution, un pilier de la cuisine ashkénaze.





**L'ÂME VIBRANTE
DU « PLETZL »**

**« CHEZ MOI, LES GENS NE VIENNENT
PAS SEULEMENT ACHETER À MANGER,
ILS VIENNENT AUSSI RETROUVER
LEURS RACINES ! »**

Florence Kahn



Ce bout de femme énergique et généreuse ne se contente pas seulement d'introduire les meilleurs produits et son savoir-faire unique dans ses tchoultent, carpes farcies et autre linzertorte. Elle y met toute son âme, afin de transmettre à ses clients les traditions culinaires de leurs ancêtres, jouant ainsi un vrai rôle social, culturel et fédérateur au sein de la communauté juive parisienne. Personne ne sait mieux que Florence quels gâteaux confectionner

pour Rosh Hashanah, ou pourquoi les mets frits à l'huile sont de rigueur pour Hanoukka. Mais sa force, c'est d'attirer aussi les gourmands de tous horizons, des gourmets avisés aux touristes venus du monde entier, qui viennent se délecter des spécialités de la maison. Car que l'on ne s'y trompe pas : ce n'est pas de religion qu'il est question ici, mais bien de mémoire et d'identité.

« Beaucoup de familles juives ashkénazes touchées par la Shoah ont perdu la foi. En effet, comment continuer à croire en Dieu après « ça »?, dit Florence pudiquement. « En revanche, elles ont gardé les traditions, qui passent toujours par la cuisine, quels que soient les moments et les évènements de la vie. »





Une histoire dans l'Histoire

Née en France dans une famille non pratiquante, Florence se décrit comme « mi litwak, mi polak », comprendre: d'origine lituanienne par son père, polonaise par sa mère. Ses grands-parents étaient arrivés en France en 1904, comme les dizaines de milliers d'Ashkénazes qui fuyaient les pogroms en Pologne, en Autriche, en Russie...

Après la Révolution française et le règne de Napoléon, ils sont de nouveau les bienvenus sur le territoire, et la communauté du Pletzl grandit rapidement : entre 1880 et 1940, 100 000 personnes d'origine ashkénaze s'installent en France, dont une grande partie dans le Marais. Les commerces de bouche se multiplient en conséquence et la rue des Rosiers compte jusqu'à dix-huit boucheries au début du XXème siècle !



Bien que son père fût un temps instituteur à L'École de Travail dans cette même rue - il s'y cacha pendant la guerre pour échapper à une rafle -, Florence Kahn n'a pas grandi dans le quartier, mais dans le 20ème arrondissement de Paris, où elle vit une enfance sereine, entre école publique et mouvements de jeunesse juive. À 18 ans, elle part faire l'armée en Israël, passe trois ans au kibboutz puis revient à Paris avec l'envie de dévorer la vie. Action politique pour soutenir les Juifs soviétiques, premier mariage et premier divorce à la suite d'un coup de foudre fracassant puis péripéties en cascade jalonnent le parcours de notre yiddish mame.

Nombre d'entre eux s'installaient alors dans le « Pletzl », comme était surnommé le quartier juif de Paris, dont la rue des Rosiers constitue l'artère centrale depuis le Moyen-Âge. À cette époque, le Marais, situé hors de l'enceinte de Philippe-Auguste, était un secteur insalubre, où l'on reléguait les Juifs. Au fil des siècles, ces derniers furent successivement tolérés, chassés puis rappelés, au bon vouloir des souverains.





PAIN, AMOUR ET PÂTISSERIES

*Pâtisserie
Yiddish
Depuis 1932*

Mame strudel,

roucka,

au pavot,

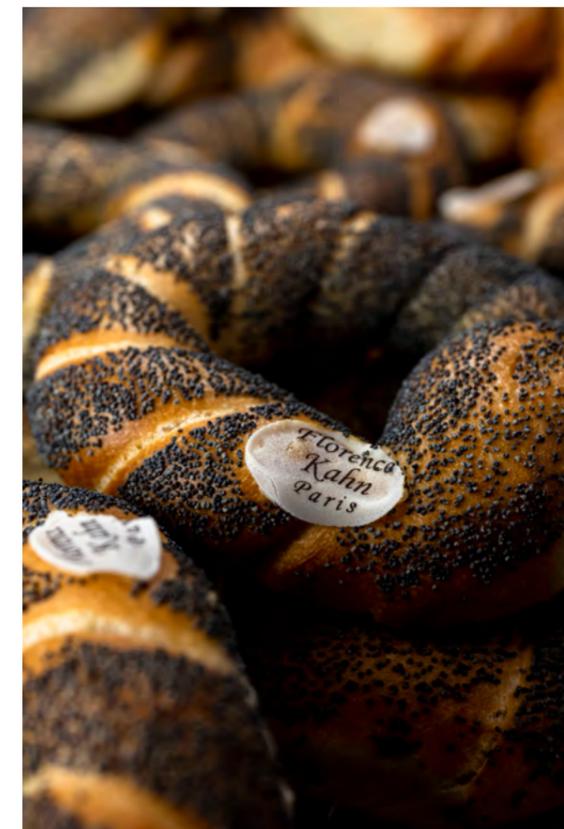
Chausson au fromage,

Matzele'h, Apfelstrudel,

Noumenlachn...

Quand la passion
s'en mêle...

Un jour, alors qu'elle est récemment mariée à un son premier époux, un homme excessivement jaloux, Florence pousse la porte de la «boutique jaune» de la rue des Rosiers: il s'agit de la pâtisserie-traiteur Finkelsztajn, créée en 1946. Elle n'y était entrée que pour acheter un chausson au fromage, mais c'est son destin qu'elle rencontre en la personne du fils de la maison, un certain Sacha, dont elle était tombée amoureuse en colonie de vacances douze ans plus tôt. De son côté, Sacha avait conservé une lettre que lui avait écrite la jeune fille.



Dès lors, tout se précipite. Une folle histoire d'amour, la naissance d'un premier bébé, le travail dans la boutique... Avec l'aide de son beau-père Henri, Florence apprend le métier, la vente mais surtout la cuisine, puisque Henri lui transmet les recettes traditionnelles des pirojkis, des beureks, des gâteaux au fromage et autres babkas.

La maison se fournit en pain à la « boutique bleue » voisine. Lorsque le propriétaire, un certain Monsieur Perelman, dit un beau matin à Florence qu'il cherche à céder sa boulangerie, l'évidence lui saute aux yeux : elle doit impérativement l'acheter ! Ce qu'elle fait, en son nom propre. Sacha l'encourage, Henri la freine. Et pour cause...





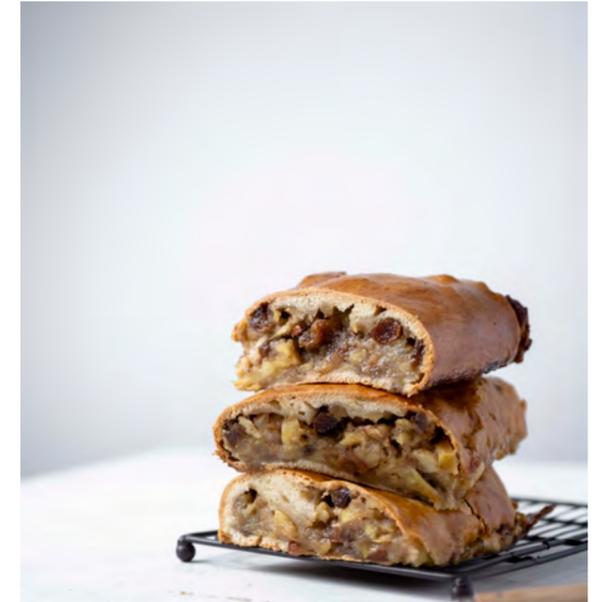
**BOUTIQUE BLEUE /
BOUTIQUE JAUNE**



C'est un beau roman...

Mais notre héroïne s'accroche, travaille avec acharnement et sa boutique, qui ne vendait que du pain et quelques gâteaux au départ, propose chaque année de nouvelles spécialités. Au fil de ses dégustations et de ses trouvailles, le savoir-faire de Florence s'épanouit, ses petits plats évoluent, ses gâteaux se font de plus en plus gourmands. Le succès est fulgurant. Curieuse de tout, cuisinière exigeante, goûteuse exceptionnelle, Florence consigne ses précieuses recettes dans « Le grand livre de la cuisine juive ashkénaze » (Hachette, 2009), un ouvrage qui fait désormais référence. Considérée comme la reine de la cuisine ashkénaze parisienne, elle a acquis une aura et une notoriété qui ne se sont jamais démenties.

Le père d'Henri, fondateur de la boutique jaune, lui avait asséné lorsqu'il était tout jeune : « Je t'apprends le métier, à la condition que tu ne fasses jamais de pain ! ». Cette déclaration qui sonnait comme une menace cachait une histoire pour le moins romanesque...



Jugez plutôt : en quittant Lodz pour rallier Toronto, l'oncle d'Henri avait enjoint son épouse Layele de l'y rejoindre quelques mois plus tard. Sans imaginer, naturellement, que cette dernière tomberait amoureuse d'un autre homme dans le train qui la menait de Lodz à Paris ! Adieu mari et Canada, Layele s'installe en France, rue des Rosiers plus précisément, où son nouvel amoureux n'est autre que le boulanger de la boutique bleue ! Le travail ne manquant pas à cette époque, Layele fait venir de Pologne son frère Icchok, le futur père d'Henri, donc - pour les épauler. Le garçon travaille dur mais très vite, des tensions apparaissent entre le frère et la sœur. Icchok finit par acheter son propre commerce pour s'installer à quelques pas de là et créer...la boutique jaune ! S'ensuivra une interminable querelle de clochers entre les deux maisons. Un conflit qui ne s'arrange pas lorsque des décennies plus tard, à la suite d'une terrible épreuve, Florence et Sacha se séparent en 1995.





LES PRODUITS CULTES

**Si toutes les spécialités de
la boutique bleue sont à
tomber, certaines d'entre
elles sont encore plus
irrésistibles que d'autres...**





Des pains emblématiques de la tradition juive

Les Hallot (allah au singulier en hébreu) sont les pains traditionnels du Shabbat. Celles de Florence Kahn sont un véritable modèle du genre tant elles sont tendres et moelleuses. Elles se déclinent avec des graines de pavot, de sésame ou des raisins.

Les beigels, au pavot ou au sésame, ou les gekorte beigels qui sont ébouillantés avant d'être passés au four, comme dans la recette originelle polonaise.

Le pain au cumin est le véritable yiddish broyt, confectionné selon la recette traditionnelle du shtetl.

Le pain de seigle noir complet est longuement cuit à 150° pour permettre aux amidons de caraméliser...

Le pain Rogalik, agrémenté d'oignons rissolés, de cumin et de sésame, est délicieux avec du chèvre frais.



A collage of Ashkenazi dishes. On the left, a wooden board holds sesame bread, cream cheese, fish, and dumplings. On the right, a white plate features dumplings with carrot slices and a bowl of butter. A fork with a piece of dumpling is also visible.

Des recettes ashkénazes iconiques

« **LE** » *sandwich au pastrami* est unique en son genre. Il compile avec générosité pain pletzel aux oignons, caviars d'aubergine et de poivron, de nombreuses tranches d'un pastrami d'exception, et de cornichons salés du tonneau. Sa réputation a d'ailleurs franchi l'Atlantique : on raconte que Douglas Emhoff, le mari de la vice-présidente américaine Kamala Harris, nostalgique des saveurs de son enfance à Brooklyn, en serait fou...

Les taramas, nature, à l'aneth ou, encore mieux, aux œufs de truite – Florence Kahn l'appelle alors son « Taramour » - sont divinement crémeux.

Le foie haché est un grand classique de la cuisine juive polonaise, qui mélange foies de volailles, œufs et oignons rissolés.

Le Gehakte Fish, juste équilibre entre le sucré et le salé, est une saveur unique en son genre qui ravit les palais les plus exigeants en matière de gastronomie ashkénaze.

Les harengs, en filets, saumurés et marinés avec des rondelles d'oignons frais, sont une véritable icône des tablées ashkénazes.





Des douceurs aussi populaires qu'historiques

Le *cheese-cake* est incontournable et « fluffy » à souhait. Il est aussi bon en version nature qu'au citron, aux fruits rouges ou aux myrtilles. Mais celui à la pistache, mis au point par Florence il y a quelques années, est carrément extraordinaire.

Le *pavé au pavot* est riche, sensuel et voluptueux. Il est préparé chaque jour avec des graines de pavot soigneusement sourcées et moulues à la meule de pierre, ce qui préserve leur saveur de noisette.

La *babka*, encore tiède, dégoulinante de chocolat, pas trop sucrée, est simplement orgasmique... Les spécialistes sont formels, c'est la meilleure de Paris !

Le *mame strudel* (ou strudel de maman) est une recette polonaise dont le secret tient dans la cuisson très lente et le refroidissement, encore plus long, qui permet aux pommes de confire en douceur.

L'*apfel strudel* est la recette viennoise traditionnelle en toute majesté. Sa délicieuse pâte abrite des pommes, noix, raisins, écorces d'orange et cannelle.





Informations pratiques

FLORENCE KAHN

24, rue des Ecouffes - 75004 Paris

01 48 87 92 85

Boutique ouverte du jeudi au dimanche

De 10h à 18h30

Pains, à partir de 2,60 €

Sandwiches, à partir de 10,90 €

Produits salés, à partir de 4,80 € les 100g

Pâtisseries, à partir de 4,90 € la part

Contact presse

woki toki
BY EUROS / AGENCY GROUP

Sophie Ribault

Sophie.ribault@wokitokiparis.com