

Matka

Restaurant



LA TABLE POLONAISE DE PIOTR KORZEN OUVRIRA EN MAI

Après plusieurs belles expériences et un parcours constellé, le chef polonais Piotr Korzen ouvrira en mai son premier restaurant : Matka. Avec la farouche volonté de dépoussiérer les préjugés sur la cuisine polonaise, Piotr pose ses couteaux à Paris, ouvrant une nouvelle cuisine, où belle rusticité et authenticité côtoient le savoir-faire gastronomique. Une table comme une fenêtre sur l'Est, où il y a du nouveau !

Derrière Matka se cache **Piotr Korzen**. Arrivé depuis 2015 en France, il se lance aujourd'hui le défi de redécouvrir la **cuisine polonaise** sous un nouveau jour. Pour ce jeune trentenaire, la France fut un véritable tremplin pour embrasser la carrière de chef cuisinier à laquelle il se destinait. Il commence tout d'abord à Cracovie dans le restaurant **Farina** comme chef de partie. Puis pour son premier poste en France, Piotr devient sous-chef du restaurant gastronomique vaclusien **Le Jardin du Quai** à L'Isle sur la Sorgues (84) pendant 2 ans. En janvier 2018, il rentre comme demi chef de partie au restaurant **Sur-Mesure du Mandarin Oriental**, sous les ordres de Thierry Marx. Il y reste 5 ans, pour finir second de cuisine. Une expérience déterminante où il découvre l'excellence, la rigueur et l'engagement. Puis, changement de cap lorsqu'il prend la tête de la cuisine de la **Machine à Coudes** à Boulogne Billancourt, où il ponctue la cuisine bistro de ses touches personnelles.

En 2024, Piotr décide d'ouvrir un restaurant en hommage à sa culture et sa nationalité. Sous le nom Matka (mère en polonais), le lieu va prendre vie grâce à sa décoration entre restaurant parisien et maison familiale, où les motifs, les banquettes et la belle cheminée accueillent les convives. Situé rue Quincampoix, Matka a été réinventé par l'architecte d'intérieur **Aurélia Chalier**, passée par les prestigieuses agences de Laura Gonzalez, Charles Zana, ou encore Caroline Sarkozy.

Puisant son inspiration dans les motifs typiques de l'Est de l'Europe avec ses fleurs vives et ses tonalités de rouge sombre et de bois foncé, Aurélia Chalier crée un cadre chaleureux et intimiste dans l'esprit des bistrot du milieu du XXème siècle de la Mitteleuropa.



A la carte, Piotr va composer une cuisine où **les classiques polonais vont prendre forme dans un versant gastronomique**, fruit de ses expériences passées. Le **chlodnik** (bortsch glacé) prend ses quartiers d'été dans une version ultra fraîche, les blinis de sarrasin se coiffent de chou-rave et de truite fumée, quant au **salsecon** (fromage de tête), il se réhausse de moutarde et de cumin... Les **pierogis** "n'ont de russe que le nom", la **roladka** (un roulé de dinde) est déclinée avec de la carotte, des raisins et de l'amande. Quant au chou, il est farci d'agneau et marié à de la tomate et du riz. En dessert, les gâteaux traditionnels comme le **sernik**, une version polonaise du cheesecake, se marie à la vanille et la rhubarbe ou encore le **makowiec** (traditionnel gâteau au pavot) se déguste avec chocolat, noix et meringue.

Avec Matka, Piotr Korzen décline son **interprétation typiquement polonaise dans un registre gastronomique et mâtiné de cuisine française**. Le chef a le soutien de la dotation Jeunes Talents Gault & Millau pour l'ouverture de ce premier restaurant.



78 rue Quincampoix
75003 Paris
01 44 93 58 14
matkarestaurant.fr

Ouverture deuxième quinzaine de mai