



PIOTR KORZEN

MATKA

DOSSIER DE PRESSE





2

MATKA, RENAISSANCE DE LA CUISINE POLONAISE

Un nouveau repère polonais s'installe rue Quincampoix, ruelle historique au carrefour des 3^{ème} et 4^{ème} arrondissements : Matka.

Dans un cadre imaginé à mi-chemin entre une maison de famille et un bistrot du siècle dernier, le chef Piotr Korzen puise dans son expérience pour réenchanter les recettes de son enfance et donne à voir toute la chaleur et la diversité d'une cuisine de l'Est méconnue. Aux Parisiens comme aux Polonais de passage se révèle une facette contemporaine des plats selon la matka (maman en polonais), tout en sincérité.



PIOTR KORZEN, UN PARCOURS D'EST EN OUEST

Une enfance en Pologne et un parcours dans de prestigieuses cuisines françaises. Tels sont les fondements de l'identité culinaire de Piotr Korzen. Ses premières années sont marquées par les plats familiaux dont il garde encore en mémoire les saveurs et les parfums. Il en découvre d'autres derrière les fourneaux de Farina à Cracovie, où il occupe le poste de chef de partie. En 2016, il pose ses couteaux en France. Là, il devient sous-chef du restaurant gastronomique vaclusien Le Jardin du Quai à L'Isle-sur-la-Sorgues (84) pendant deux ans, entre comme demi chef de partie au restaurant Sur-Mesure du Mandarin Oriental en 2018 jusqu'à en devenir second de cuisine cinq ans plus tard. En 2023, il prend les rênes de la cuisine de la Machine à Coudes à Boulogne-Billancourt. Ce parcours éclectique entre cuisine étoilée et bistrannique lui permet de conjuguer

techniques de la grande cuisine française et créativité bistrotière.

En 2024, Piotr Korzen ouvre *Matka*. Un nom que cette personnalité généreuse n'a pas choisi au hasard. Dans son premier restaurant, il accorde authenticité et modernité afin de dévoiler toute la richesse de la cuisine polonaise. Puisant dans ses souvenirs d'enfance autant que dans son parcours en France, il dépoussière les recettes traditionnelles et remet au goût du jour des plats méconnus ou délaissés. Il trace aujourd'hui un trait d'union entre traditions polonaises et savoir-faire français, avec la volonté de faire découvrir à sa ville de cœur la cuisine de son pays de naissance.



3

UNE CUISINE TEINTÉE DE SOUVENIRS D'ENFANCE

Chez Matka, Piotr Korzen remet la cuisine de son pays natal au premier plan. Au cours de son histoire, la Pologne, terre de passage entre deux continents, se nourrit de multiples influences venues de l'Est comme de l'Ouest.



4

Elle construit ainsi son identité avec ses propres spécialités, ses produits fétiches et ses techniques emblématiques. Longtemps restées confinées aux marmites polonaises, Piotr Korzen les apporte en France, avec sa touche personnelle et contemporaine, sans en perdre l'authenticité.

Dès l'entrée, le terroir polonais donne à voir toute sa richesse. Le tartare de hareng, vinaigre de cidre rappelle l'influence de la mer Baltique dans les assiettes polonaises. La truite fumée que Piotr Korzen accompagne de blinis de sarrasin (céréale omniprésente en Pologne) de forme ronde cette fois et d'une sauce légère. Le *Chłodnik*, bortsch glacé rafraîchissant où le concombre et l'aneth se joignent à la betterave, crée la surprise... et en annonce d'autres. Pour ses plats, Piotr Korzen puise là



encore dans ses souvenirs, toujours en s'octroyant quelques libertés. Son père préparant un chou farci dont Piotr raffolait enfant, il imagine à présent le *Golabki*, choux farcis à l'agneau, croquant de riz. Il fait sien le *Roladka*, traditionnel roulé de volaille, qu'il propose à base de poulette, de carottes, de raisins et d'amandes. Autre incontournable, les *Pierogi* n'ont, chez Matka, de « russe que le nom » puisqu'ils sont farcis à la pomme de terre, aux oignons et à la faisselle pressée.

Les desserts achèvent en douceur cette plongée dans le grand Est. Le *Makowiec* (traditionnel gâteau roulé aux graines de pavot) surmonté d'une meringue crémeuse, d'une quenelle de glace au chocolat et de noix, côtoie le traditionnel *Sernik* (gâteau au fromage) servi avec de la rhubarbe pour une note acidulée.

Des plats venus d'ailleurs mais des produits d'ici : Piotr Korzen se passionne durant son parcours dans les cuisines françaises pour les produits de l'Hexagone et devient sensible à l'importance d'utiliser des produits locaux. Chez Matka, il fait confiance à Terroir d'Avenir pour les fruits et légumes, utilise les plantes de la Ferme de Quivy et sélectionne sa viande à la ferme de Clavisy et son poisson chez Oh ! Matelot.



« La Pologne, terre de passage entre deux continents, se nourrit de multiples influences venues de l'Est comme de l'Ouest. »



5



Avec Matka, Piotr Korzen révèle un autre savoir-faire polonais caché : celui de la viticulture.

Le chef valorise le travail de jeunes vignerons et met à l'honneur des cépages parfois méconnus des palais français comme le Rondo, le Régent ou le Cabernet Cortis.

Aux bouteilles de vins se joignent celles de vodka mais aussi de cidre, issus des vergers polonais très nombreux.

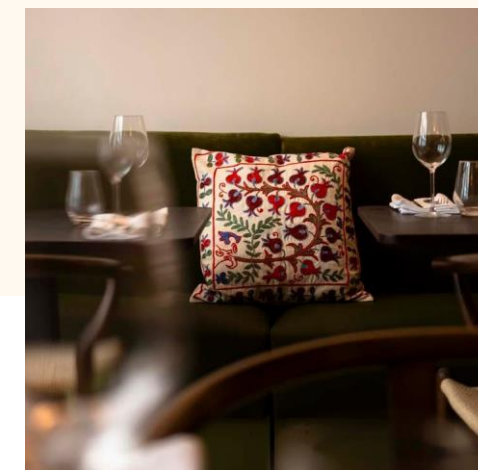


UNE MAISON POLONAISE, MODERNE ET CHALEUREUSE

Franchir les portes de Matka, c'est faire des milliers de kilomètres à l'est, vers une Pologne chaleureuse, colorée et contemporaine. Le lieu a été totalement repensé par l'architecte d'intérieur Aurélia Chaler (passée par les agences de Laura Gonzalez, Charles Zana ou Caroline Sarkozy). S'inspirant de l'esprit des bistrots du milieu du XX^{ème} siècle de l'Europe de l'Est, elle reprend ses motifs caractéristiques et ses couleurs vives tout en proposant un décor actuel. Un pont entre passé et présent, reflet de l'envie du chef : renouveler les traditions pour mieux les transmettre.

Comme une maison, Matka propose deux salles agréables, reliées par un couloir, donnant sur la cour intérieure. Le ton est donné dès la première salle. Pierres et poutres en bois ont été

conservées et s'accordent à la banquette en cuir vert bouteille et aux tables en bois. Derrière le comptoir, le large miroir ancien apporte un charme rétro à la pièce. Ici et là, des bibelots chinés, des assiettes en porcelaine et des photos de famille sont habilement dispersés. Le passage qui sépare les deux salles enveloppe les passants de sa couleur rouge vive, présente sur les murs, le plafond ainsi que sur les rideaux épais ornés de motifs floraux. Le couloir accède sur une deuxième salle plus vaste, où s'ouvre la cuisine. Pierres et poutres sont toujours là et entourent une cheminée où il fait bon se réchauffer. Elle y trône, imposante, comme une *matka* dans son foyer, et annonce déjà les déjeuners dominicaux en famille, au coin du feu, ou les futures soirées à deux.



Matka
Restaurant

78 rue Quincampoix, 75003 Paris
T : 01 44 93 58 14 — matkarestaurant.fr

Ouvert du mercredi au dimanche
le midi de 12h00 à 14h00 et le soir de 19h15 à 22h00.



Menu déjeuner en semaine :
entrée / plat ou plat / dessert à 24 €
entrée/plat/dessert à 29 €

Menu déjeuner le week-end :
entrée / plat / dessert à 34 €

Menu dégustation en 5 temps tous les soirs
en semaine et au déjeuner le week-end : 69 €

Carte disponible tous les jours midi et soir
(sauf mercredi midi) :
Entrées entre 12 et 17 €
Plats entre 23 et 34 €
Desserts entre 11 et 14 €