



DOSSIER DE PRESSE



Dans le fourmillant
11^{ème} arrondissement
s'installe DEUX.

Deux,
une cuisine
plurielle et
chorale

Une table à deux voix, celles des presque trentenaires Tiphaine Mollard et Romain Casas, où leurs origines savoyarde et béarnaise s'allient. Une cuisine généreuse et gourmande piochant dans le meilleur de leur terroir au cœur d'un bistro parisien. Une table où l'art de recevoir prend tout son sens, puisque les chefs sont autant devant la table qu'aux fourneaux.



A la tête de ce bistro chaleureux,
il y a Tiphaine & Romain.

Tiphaine Mollard a parcouru le monde de ses 4 à ses 14 ans mais c'est en Savoie qu'elle a ses attaches les plus profondes, s'y rendant en famille chaque année. Romain Casas, très attaché à ses racines, entretient depuis toujours le lien avec le Béarn, sa région natale. DEUX est donc né de cette volonté commune de dépoussiérer la cuisine régionale, avec un regard neuf ancré dans la bistronomie, teinté d'influences piochées au gré de leurs voyages. Grâce à ce projet, le pétillant duo décroche en 2021 la dotation Gault & Millau Jeunes Talents.

Initialement destinée à une carrière commerciale, Tiphaine Mollard opère une reconversion professionnelle. Elle se forme à l'école de cuisine Alain Ducasse et fait ses armes au restaurant Benoit, où elle débute en tant que commis puis devient sous-chef. Après trois années riches en apprentissage, elle rejoint le restaurant bistronomique « Le Club ». C'est là qu'elle rencontre Romain Casas, alors chef de cuisine.

Le parcours de Romain Casas est tout aussi pointu. Il passe un BEP restauration option cuisine et entre au prestigieux Carré des feuillants d'Alain Ducournier en tant que commis. Puis, ayant à cœur d'ajouter une corde à son arc, il poursuit avec une formation traiteur chez « Châteaux » aux côtés de Jean-Bernard Hourçourigaray près de Pau. Fermement ancré dans sa région natale,





il supervise l'ouverture de plusieurs restaurants du groupe «Le Pilota» entre Pau, Larouin et Bil-lere. Après une expérience à Londres, il souhaite renouer avec le terroir français et entre au restaurant «Le Club» où il fait la connaissance de Tiphaine.

Décloisonner les genres

Lorsqu'on franchit la porte de DEUX, on est surpris par l'apparente simplicité qui s'en dégage. Chaleureuse et épurée, la décoration fait entrer dans l'univers des deux amis. Dans la salle de 39 couverts, les chaises de bistrot et les confortables



banquettes en cuir invitent à prendre place. Ici et là, le bleu profond des assises, le bois clair des tables, le blanc lumineux des murs et le cuivre par touches éparses, invitent à profiter d'un moment bistrotier. Loin des clichés, Tiphaine et Romain ont dispersé quelques touches de leurs régions, comme sur le comptoir en marbre, où trônent une généreuse patte de cochon Ibaïma aux côtés d'un jéroboam de Chartreuse du 9^{ème} centenaire et d'un pot gascon de 2,5L d'Armagnac 1992, leur année de naissance. Un porte-bonheur «made in France».

Pour les arts de la table, le tandem sort une nouvelle fois des sentiers battus en confiant les céramiques à la grand-mère de Romain. Marie-Louise a confectionné à la main chaque bol, pichet, tasse et autres contenants tantôt allant dans les camaïeux de beige, tantôt dans des couleurs plus soutenues comme le bleu azur ou le prune. Une vaisselle qui révèle toute la singularité de leur cuisine.

Chez Deux, intérieur et extérieur communiquent aisément. Le tableau réalisé par le street artiste Dark attire l'oeil dès l'entrée. Sur le mur blanc, se détache la calligraphie de leur logo et rappelle le paysage urbain du 11^{ème}. Une fois le restaurant fermé, on peut apercevoir le rideau de fer, lui aussi personnalisé par l'artiste de talent.

Une cuisine comme une passerelle régionale

Dans une volonté de décloisonner aussi la salle et la cuisine, comme dans une maison, les deux chefs alternent entre tables et piano. Pouvoir maîtriser la cuisine et le service permet à Tiphaine & Romain, d'avoir une attention toute particulière pour les clients.

Profitant du meilleur de leurs terroirs respectifs, et s'autorisant quelques petits détours pour des épices et autres produits plus exotiques, leurs recettes inédites rassemblent les spécialités savoyardes et béarnaises. Pour commencer, on pioche dans les croquetas de jambon ibérique qui s'acoquent d'une sauce onctueuse à la tomme de Savoie ou on tartine un houmous de haricots tarbais ou des rillettes de truite au piment béarnais fumé de la maison Malnou. On partage le caneton mi-sauvage cuit sur le coffre et laqué, accompagné de carottes. La côte de cochon Ibaïma d'Eric Ospital (Pays Basque), dé-sossée et taillée façon Tonkatsu s'allie à un risot-to crémeux de crozets accompagné, en saison, de céleri fumé au pin landais.



Sur la carte, il y a toujours des propositions végétariennes comme le velouté de carotte, coco cottage cheese au vadouvan, ou encore le reconfortant pot-au-feu de légumes, gnocchis au Beaufort et poivre blanc de Kampot.

Pour terminer, le baba fait dans les règles de l'art, dans un moule à savarin, s'imbibé de Chartreuse, coiffé d'une chantilly légère au muscova-do. Et pour les plus gourmands, la mousse tiède au chocolat noir, rehaussée de piment s'accompagne d'une glace cacahuète et cacahuètes caramélisées. Un délicieux mariage où la puissance du cacao et du piment s'allie à la rondeur de la glace.

Tous les samedi et dimanche, place au brunch, mais un brunch de chefs ! Fait entièrement maison, il propose les traditionnels pancakes accompagnés de confitures et pâtes à tartiner, boissons chaudes, jus de fruits et cocktails. On choisit entre les œufs brouillés aux cèpes et toast ou les pochés avec une bisque de homard. Puis, trois plats complètent l'offre : Pormonier (sauce savoyarde), polenta crémeuse à la tomme et jus corsé, Truite des Pyrénées à l'unilatérale,



patate douce rôtie, salade d'herbes et mayonnaise aux herbes ou bien le pot au feu de légumes et gnocchis au Beaufort. Enfin, on termine par une crème brûlée à la praline rose ou le Pastis Landais de Patrice Lubet (Hossegor), en brioche perdue servie avec un caramel au beurre salé.

Des producteurs amis

Enthousiastes et aventuriers, Tiphaine et Romain ont sillonné la France entière pendant les confinements à la recherche des meilleurs artisans. Très proches de leurs producteurs et soucieux de la confiance accordée, des liens forts se sont tissés entre eux. «Nos producteurs sont devenus des amis» s'amuse Romain.

Les volailles fermières ont été sourcées auprès de Pierre Duplantier, éleveur à Méraçq (Béarn). A la carte, elles sont sublimes par l'ail noir, le blé et la bisque. Côté produits de Savoie, le bi-nôme a fait appel à la Koop, un regroupement de producteurs basé à Tresserve. Parmi ces pro-



des régions, avec un accent mis sur la Savoie et le Sud Ouest. En Savoie, dans la vallée de la Combe, Tiphaine et Romain ont un coup de cœur instantané pour le Domaine des Ardoisières qui modernise la Mondeuse et, dans le Massif de la Chartreuse, pour le Domaine Blard & Fils. Dans le Sud Ouest, c'est avec Charles Hours, au Clos Uroulat ou au Domaine Arretxea en Irouléguy qu'ils travaillent étroitement.

Grands amateurs de bulles, les deux amis mettent aussi à l'honneur les cuvées blanc de noirs de Franck Pascal, blanc de blancs de Jacques Las-saigne ou encore le vin blanc pétillant de Jo Landron. La carte des boissons est complétée par des cocktails, dont une belle offre de gin tonic, réalisés avec des spiritueux français et une référence de bière artisanale sans alcool.

A quatre mains et avec talent, Tiphaine et Romain dépoussièrent le bistro de chefs en remettant sur le devant de la scène leurs régions, dans un style singulier et terriblement gourmand.



ducteurs, la Maison Baud confectionne les célèbres pormoniers, des saucisses aux herbes et blettes fumées au bois de genévrier. Comme un liant entre tous ces produits d'exception, le piment d'Espelette de Stéphane Michelena vient apporter une légère touche de Sud Ouest à la plupart des recettes.

Si l'expertise des deux chefs s'exprime en cuisine, elle s'illustre aussi dans les verres. Le duo est titulaire du niveau 3 de l'école des vins et spiritueux, spécialité vins français, ce qui a permis de constituer une carte valorisant l'ensemble



DEUX restaurant

58 rue de la Fontaine au Roi, 75011 Paris
contact@deux-restaurant.fr

09 74 97 47 52
<http://www.deux-restaurant.fr>
<https://www.instagram.com/deux.restaurant/>

Ouverture du mardi au samedi
de 12h00 – 14h00 et de 19h00 – 22h00
Le dimanche de 12h00 à 15h00.

Assiettes à partager à partir de 8 €
Entrées à partir de 11 €
Plat du jour à 15 € le midi
Plats à partir de 19 €
Dessert à partir de 9 €

