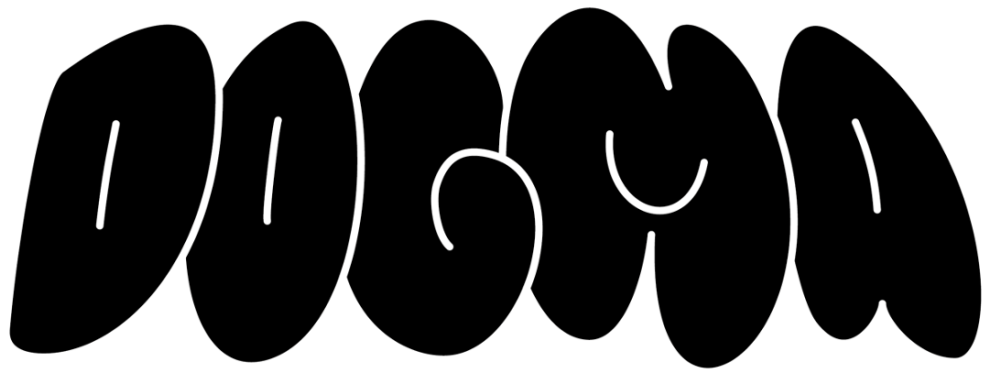


[View online version](#) • [Unsubscribe](#)



NOT JUST ANOTHER FRIED CHICKEN



**10, RUE DES PETITES ÉCURIES – 75010 PARIS
OUVERTURE MI-MAI**

Déjà aux manettes du super bar à manger Pompette dans le 9^{ème} arrondissement, Mathieu Grichois et Jordan Robinson remettent le couvert en mode street food dans le quartier des faubourgs. Ils dédient cette nouvelle adresse au fried chicken, véritable obsession de Jordan. Natif de Toronto et originaire de Jamaïque, autant dire que ce chef passé par Frenchie et Frenchie To Go, maîtrise l'art de cette spécialité US à la perfection. Il le décline en tenders et en burgers, avec de redoutables sauces maison. Encore un fried chicken ? Oh que non...



Aux prémices de Dogma, une assiette de fried chicken à la carte de Pompette, improvisée par Jordan et qui n'était guère destinée à y rester plus d'une semaine ou deux. Mais les clients du bar à manger en avaient décidé autrement, à tel point qu'ils réclamaient cette assiette et que le mot s'est passé jusqu'aux touristes américains, pourtant bien servis dans leur propre pays.



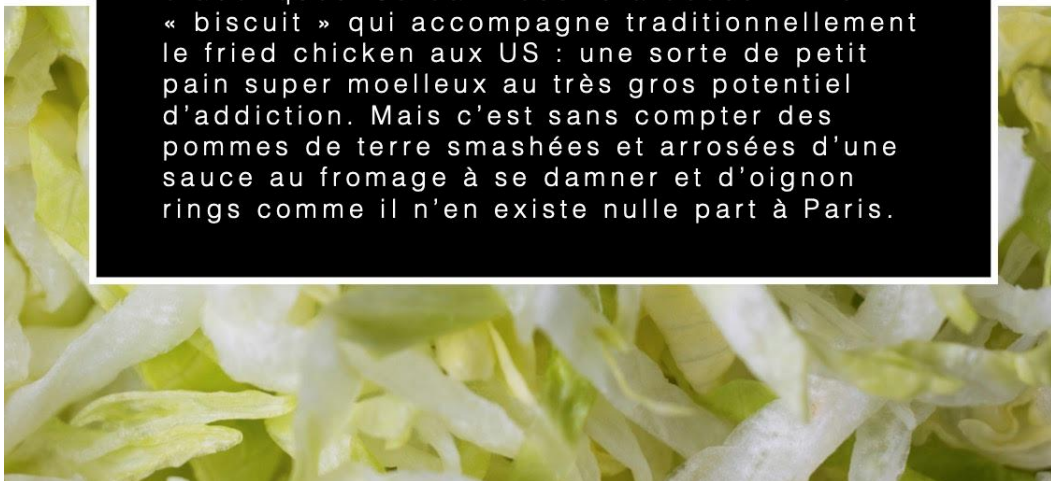


Souhaitant conserver une identité plus bistronomique chez Pompette, qui n'a rien d'un spot street food, Mathieu et Jordan se sont tout de même dit que leur fried chicken méritait une adresse rien qu'à lui. Et il pourra enfin s'exprimer pleinement chez Dogma ! Pour accompagner son « buttermilk fried chicken » de très haute volée – dont la recette est perfectionnée depuis plusieurs années – Jordan déballe un florilège de préparations maison ultra pointues, des pickles jusqu'aux sauces.





Tenders, burgers... Ok check. Mais les accompagnements ont une importance de taille tant ils sont incontestablement diaboliques. Jordan nous fera découvrir le « biscuit » qui accompagne traditionnellement le fried chicken aux US : une sorte de petit pain super moelleux au très gros potentiel d'addiction. Mais c'est sans compter des pommes de terre smashées et arrosées d'une sauce au fromage à se damner et d'oignon rings comme il n'en existe nulle part à Paris.





Zoé Grçar / zoe.grcar@wokitokiparis.com
Sophie Ribault / sophie.ribault@wokitokiparis.com