

Restos à Paris : un vol direct pour la Louisiane grâce à Two stories



La cuisine cajun est la star du salon de la gastronomie des outre-mer qui se tient du 1er au 3 février 2019 à la porte de Versailles (XVe). Une gastronomie colorée, éclectique, étonnamment méconnue. Reportage au Two Stories à Paris (Xe). L'occasion de découvrir le fameux po'boy.

So french les cuisses de grenouille ? Pas si sûr... En Louisiane, elles sont à la carte de nombreux restaurants. Et ce n'est pas la seule surprise que réserve la cuisine de cet état du Sud des Etats Unis. Là-bas, de Bâton Rouge, la capitale, à la Nouvelle-Orléans, les marmites sont pleines d'épices, de sauces, de viandes fumées, de fruits de mer. Un festival de saveurs, résultat d'influences multiples liées à son histoire.

Ce patrimoine, le salon de la gastronomie des outre-mer, à Paris, a souhaité le mettre en avant, en faisant de la Louisiane son invitée d'honneur, du 1^{er} au 3 février 2019 (voir ci-dessous).

La Louisiane, qu'est-ce que ça évoque ? Des chants mélancoliques joués au banjo, du jazz endiablé, de grands bateaux à roue filant sur le Mississippi et le bayou, marécage à la nature luxuriante, paradis des alligators.

Rachel Moeller, cheffe du restaurant Two stories. LP/Capucine Levi



[Visualiser l'article](#)

Mais on pense plus rarement à sa cuisine. « Pourtant, c'est la seule région des Etats-Unis qui ait une vraie culture culinaire », décrypte Rachel Moeller, cheffe de Two stories, deux enseignes ouvertes l'an dernier sur le canal Saint-Martin, quai de Jemmapes (Xe), parmi les seules à Paris spécialisées dans la cuisine cajun.

Au rez-de-chaussée, le Po'boy café sert des plats simples et la plus célèbre des spécialités cajuns, le po'boy, contraction de « poor boy », « garçon pauvre » : un sandwich de baguette rempli de viande fumée ou de fruits de mer frits. « C'est le plat populaire par excellence. Il serait né dans un restaurant de la Nouvelle Orléans lors d'une grève des chauffeurs de tramway, en 1929, raconte Antoine, gérant du restaurant. Les patrons auraient imaginé ces sandwiches pour nourrir les grévistes ».

Le po'boy LP/Capucine Levi

Il faut grimper le joli escalier en bois sombre et s'attabler au Nola (surnom de la Nouvelle Orléans), restaurant gastronomique, pour goûter les spécialités plus raffinées. « Il y a beaucoup de mariages entre terre et mer, c'est une cuisine très familiale et conviviale, on prend ce qu'on trouve dans la mer, dans le fleuve, dans le jardin, à la ferme, et on improvise. C'est très créatif », s'amuse la cheffe américaine, originaire de l'Ohio mais amoureuse de la Louisiane, connue à Paris pour ses excellents cheese cakes (Rachel's cakes).

Les épices sont de la partie : paprika, cumin, poivre, piment. Parfois un peu trop pour les palais français. « A l'ouverture, en 2017, on épiçait autant qu'à la Nouvelle Orléans. Pour les clients, c'était vraiment trop fort, on a décidé de réduire les doses au bout de quelques semaines », se souvient Antoine, amusé.

Nola LP/Capucine Levi

D'où vient cette richesse dans la cuisine cajun ? C'est que la Louisiane en a vu défiler du monde, sur ces dernières centaines d'années. Les Français d'abord, qui ont créé là une colonie (son nom est d'ailleurs un hommage au roi Louis XIV). Ils ont légué leur tradition de raffinement et de plats en sauce. Les Espagnols ensuite, que l'on retrouve dans le jambalaya, une sorte de paella revisitée. Les esclaves originaires d'Afrique ont apporté leur touche, comme le gombo, légume très utilisé dans la cuisine africaine. Et les Caraïbes toutes proches aussi.

Au goût, ça donne quoi ? Tout sauf insipide. Le jambalaya, plat signature du Nola est un délice. Le gumbo yaya, rappelle les plats en sauce de nos grands-mères, la touche caribéenne en plus. Pour se désaltérer, on conseille le thé glacé avec une touche de Bourbon (7 €), typique de là-bas, un savoureux mélange frais et caramélisé. On n'a plus faim, mais on craque pour le Pecan Pie, à tomber.

Two Stories, 72, quai de Jemmapes (Xe). Po boy café (plats entre 10,50 € et 12,50 €) et Nola (plats de 18 à 28 €) ouverts du mercredi au dimanche. Brunch au Nola samedi et dimanche avec piano jazz. Rens : twostories.fr

TOUTES LES CUISINES DES OUTRE-MER

www.leparisien.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 3/3

[Visualiser l'article](#)

Le 4^e salon de la gastronomie des Outre-mer, imaginé par la cheffe Babette De Rozières, se tient du 1^{er} au 3^e février, porte de Versailles (XVe). Et il propose un bien joli programme. On y va bien sûr pour déguster toutes les spécialités des îles et des pays francophones. Mais sur place, on pourra aussi assister à des concours de cuisine (jury présidé par Guillaume Gomez, le chef de l'Élysée), un défilé en robes de fruits et légumes exotiques, des battles culinaires, ou encore participer à des ateliers pour les enfants (inscription sur place).

Parc des expositions, hall 5, porte de Versailles (XVe). Vendredi de 10 heures à 22 heures, samedi de 10 heures à 23 heures, dimanche de 10 heures à 19 heures. Tarif : 10 €. Gratuit pour les moins de 12 ans.