

LE
GUIDE
CULTUREL
DU
GRAND
PARIS

Télérama | Sortir

PAGES SPÉCIALES DU N° 3551 - NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT



**QUAND LE KEBAB SE FAIT
GASTRONOMIQUE**

31-01
06-02
2018

Star de la cuisine de rue, le kebab est souvent de qualité médiocre. Des restaurants donnent à cette spécialité une saveur subtile et originale.

Chaque midi, c'est le même rituel rue des Petites-Ecuries. Des nuées de gourmands déferlent chez Ozlem (« désir », en turc). Fondé par la famille Bolatoglu, ce modeste restaurant sublime depuis trente ans le döner kebab (littéralement grillade tournante). Ici, tout est fait maison. A commencer par la broche de viande. Après avoir laissé mariner toute la nuit de fines tranches de poitrine de veau dans un mystérieux mélange d'épices, Edip les monte par couches successives sur une tige métallique. Un savoir-faire que ce jeune cuisinier, passé par l'école Ferrandi, a hérité de son père. « Dans les années 1980, papa tenait un kebab à Antakya, près de la frontière syrienne. Mais il voulait nous offrir un avenir meilleur et a ouvert Ozlem à Paris. » Autour de lui, ses parents, son frère et deux cousins jonglent entre la découpe des légumes et la cuisson de galettes de pain. Petit conseil : mieux vaut venir avant 14h30. Une fois la viande écoulée, il n'y a pas de second tour. « Pour garantir sa fraîcheur », Edip ne prépare en effet qu'une seule broche par jour. Ce kebab-là garantit un repas savoureux et équilibré, à cent lieues de sa version industrielle, que l'on dévore à quatre heures du mat après une soirée arrosée.

Non loin de là, la rue du Faubourg-Saint-Denis abrite une autre star du genre, kurde celle-ci : Urfa Dürüm. Cette échoppe lilliputienne joue aussi la carte de la fraîcheur. Sauf qu'ici la viande n'est pas rôtie à la broche, mais cuite au feu de bois sous forme de brochettes fondantes d'agneau ou de



poulet fermier. « Quand la graisse tombe sur la braise, elle génère de la fumée qui parfume la viande », confie Selami Oguz. Natif d'Urfa, ce sympathisant de la cause kurde a fui son pays en 1993, « en raison de la politique turque ». A ses côtés, une boulangère prépare des galettes de pain minute. « La viande et le pain sont toujours cuits en même temps pour éviter qu'ils sèchent », poursuit Selami. Puis il garnit l'ensemble d'oignons rouges, de roquette et de persil, saupoudré de sumac, une épice acide. Parmi sa clientèle, des Kurdes, des hipsters et des touristes. En 2016, Urfa Dürüm était même cité dans le *New York Times* comme un emblème de la nouvelle cuisine française. Rien que ça ! Certains pourraient en prendre de la graine...

On dénombre 330 kebabs à Paris et 10 118 dans l'Hexagone. Avec un chiffre d'affaires de plus de 1,2 milliard d'euros et de 310 millions de döner vendus chaque année, la France en est le plus gros consommateur en Europe après l'Allemagne.



Plat gourmet (Our), tout fait maison (Ozlem) ou cuit au feu de bois (Urfa Dürüm), le kebab trouve ses lettres de noblesse.

NOS CINQ PRÉFÉRÉS

Ozlem

| 57, rue des Petites-Ecuries, 10^e | 01 47 70 37 87

| De la viande au pain, tout est frais dans cette cantine turque traditionnelle | 6,50€.

Délices Jussieu

| 4, rue Linné, 5^e | A deux pas de la fac, sa viande artisanale et ses galettes maison font le bonheur des étudiants | 6,50€.

Urfa Dürüm

| 58, rue du Faubourg-Saint-Denis, 10^e | 01 48 24 12 84 | Brochettes au feu de bois, pain cuit minute et herbes folles : la variante kurde du kebab | 7€.

Our

| 41, rue de Londres, 8^e | 09 81 91 78 28 | Le sandwich à la sauce gourmet qui répond au doux nom d'Amour | 7,50€.

Grillé

| 15, rue Saint-Augustin, 2^e | 01 42 96 10 64 | Le kebab version gastronomique, avec la viande d'Hugo Desnoyer. Du luxe ! | 8,90€.



Un marché juteux qui cacherait des abus. « Dans la capitale, seule une dizaine d'établissements valent le détour », assène Thierry Marx. Le chef étoilé du Mandarin Oriental en sait quelque chose... A l'origine de l'association Street Food en mouvement, qui défend une cuisine de rue de qualité, cet enfant de Ménilmontant fut, dans une autre vie, parachutiste au Liban. « J'y ai mangé le meilleur kebab du monde. Ce qui le rend émotionnellement bon, c'est le jeu de textures et de température entre la pita cuite minute, la sauce blanche au concombre et la viande. Hélas, à Paris, dans 90% des cas, la viande vient d'Allemagne et regorge d'agents texturants, de sels nitrés et d'intrants chimiques. Mais le pire reste le traitement sanitaire du produit. J'ai vu certains restaurateurs mettre des broches encore tièdes au frigo... Rien de tel pour le développement bactériologique. » Selon la légende, des soldats turcs auraient inventé le kebab au XI^e siècle en faisant cuire de la viande de mouton sur leurs épées. Servi par des vendeurs ambulants, il

devient le plat national ottoman. La broche était traditionnellement grillée à l'horizontale. Mais à la fin du XIX^e siècle, un cuisinier de Bursa décide de la rôtir à la verticale afin d'évacuer les graisses. Il faut attendre 1971 pour que Mehmet Aygün, un émigré turc de Berlin, ait l'idée de la servir dans du pain. Contre toute attente, les pionniers parisiens du kebab, eux, n'étaient pas turcs, mais grecs. En 1975, les restaurateurs de la rue de la Huchette ont ouvert leurs vitrines pour diversifier leur clientèle et vendre des sandwiches à la viande et pommes de terre aux passants. D'où son surnom galvaudé de « grec frites ».

Depuis peu, le casse-croûte préféré des étudiants fauchés retrouve ses lettres de noblesse sous l'impulsion de chefs étoilés. Chez Our, Philippe Geneletti l'érige en plat gourmet. Au menu : pain turc croustillant au pavot, veau mariné, passata italienne (purée de tomates) bio, sauce fromage blanc-ciboulette. « La viande est halal et les produits sont frais », d'après son fondateur Damien Schmitz. Diplômé de Centrale et d'HEC, le jeune homme s'est engagé il y a dix ans dans la Marine nationale : « J'étais basé entre la Jordanie, la Turquie et l'Égypte, et j'ai découvert que le kebab pouvait être gastronomique. A mon retour à Paris, je n'en trouvais pas de bon et je me suis lancé ». Près de Pyramides enfin, Grillé a carrément inventé le kebab de luxe. Fondé par Frédéric Peneau (ex-Chateaubriand) et le boucher star Hugo Desnoyer, cette échoppe revisite le totem de la cuisine de rue avec des produits d'exception. La chair fondante d'un veau de lait épouse des légumes craquants dans une galette de petit épeautre bio. Le tout enrobé de sauce aux petits pois, au cumin, à la menthe et au citron. Un pur plaisir, à condition d'y mettre le prix... – **Éléonore Colin**
Photos : **Laurent Grandadam** pour **Télérama**

BIEN PLUS QUE SALADE TOMATE OIGNONS

LA LISTE DES MEILLEURS
KEBABS SUR TELERAMA.FR