



Mr Culbuto, le bistrot 70's de Belleville

Situé sur les hauteurs du vingtième arrondissement de Paris, à proximité des Buttes-Chaumont, une devise s'élève: « La tête et les jambes, cela va de soi, mais surtout du cœur et des bras ! » C'est sous cette formule qu'aurait pu naître ce nouveau lieu fraîchement débarqué dans le quartier Belleville. Un restaurant comme un personnage, inspiré par l'univers du gymnase des Pyrénées qui lui fait face, et dévoilé par la famille Selloum, restaurateurs implantés depuis 1976 à Paris (75).



Mr. Culbuto - Photo Fabien Breuil

Sa mission : étendre son savoir vivre (ensemble!), selon les règles d'un sport façon lever-développer-coucher-profiler. Au gré d'une carte de brasserie entièrement articulée autour du fait-maison ou à la faveur d'un cocktail sur son comptoir, posté au milieu de son incroyable espace multifacettes. Entrez, détendez-vous, et, sans tourner autour du pot : **bienvenue chez Mr.Culbuto !**

UNE AFFAIRE DE FAMILLE

Attablé à son élégante terrasse en angle dont le vert amande fait écho aux arbres de la butte, **Yassine Selloum**, profite du soleil autour d'un café pour parler de ce nouveau projet qui porte la marque des **Selloum**. Une famille kabyle de restaurateurs implantée depuis 1976 à Paris, et qui n'a cessé, depuis, de faire couler la sève et palpiter le cœur hétéroclite du quartier.

“C'est grâce à notre père, aujourd'hui retiré, que nous en sommes là. C'est un travail de famille.”, précise l'instigateur trentenaire de l'aventure. **“Il nous a inculqué à mes frères et moi l'art de la brasserie dès le plus jeune âge. Un héritage qui fait notre force, mais que nous modernisons, et auquel nous souhaitons aujourd'hui donner notre propre image.”**

A la tête d'institutions comme, l'**Hôtel Comète**, **les Rigoles** ou **les Folies Belleville**, cette lignée hors du commun n'avait plus rien à prouver : juste l'envie d'accueillir à sa grande table qu'est ce quartier de Paris, une nouvelle figure, qu'elle a présentée comme sienne, et à la hauteur de sa réputation. Une affaire marquée par les valeurs des Selloum, forte d'un sens de l'accueil qui donne toutes ses lettres de noblesses à leur univers populaire, et déjà mythique.



Chef exécutif Alexandre Marchon - Photo Fabien Breuil

UNE CARTE AUX COULEUR DU TEMPS

Si **Mr.Culbuto** donne à voir, nul doute qu'il offre aussi à goûter et ce d'une franche et gourmande façon. Axé sur la qualité des produits et du fait maison, comme l'explique le chef exécutif, **Alexandre Marchon**, à l'origine de cette carte qui allie originalité et tradition :

“C'est une brasserie, il fallait donc en garder les codes, avec uniquement des produits frais et de saison, ce qui donne une carte évolutive avec les

deux points qui font clairement sa valeur ajoutée: de bons produits et de bonnes recettes”.

Pour atteindre son objectif, Alexandre Marchon s’est employé à s’entourer des meilleurs fournisseurs. **Kalios**, pour la féta, les olives ou encore l’huile monovariétale de l’oliveraie des **frères Chantzios** en Grèce. **Seguin-Gourmet**, dirigé par **Tristan Seguin**, qui fournit aussi bien les meilleurs viandes de cochon, que la charcuterie de bœuf, essentielle dans la démarche du chef exécutif :

“Dans un quartier cosmopolite composé de plusieurs ethnies, il était important pour moi de pouvoir proposer de la charcuterie à tout le monde.”



Côté créations, on trouve des pièces de bœuf accompagnées de sauces Chumichurri ou Piments Fumés maison.

“J’ai souhaité pousser le curseur culinaire suffisamment haut, tout en sachant qu’il faut envoyer vite et bien. Je n’ai pas une vision ancestrale de la brasserie. Le socle reste la cuisine française tout en s’ouvrant à l’originalité, ou au geste technique qui fera la différence.”

La carte des vins clôt cette belle sélection en partenariat avec le sommelier **Antoine Maffray**, qui ne travaille qu’en direct avec de petits vigneron. Sa particularité: tous les vins qu’il distribue et vend sont servis sur des tables étoilées en France. Ce qui n’impose pas de prix prohibitifs, mais garantit la qualité.



LE STYLE CULBUTO

Véritable bijou issu du mélange des genres, le décor des 140m² de **Mr.Culbuto** est à l’image de sa mascotte, né de l’imagination de l’architecte d’intérieur **Laurent Moreau**, dont le studio s’illustre depuis plus de trente dans le domaine de la restauration et de l’hôtellerie : **“Nous voulions insuffler l’esprit fédérateur des clubs de sport des 70’s. Avec le gymnase des Pyrénées de construction Eiffel qui jouxtait les deux affaires sur lequel**

s'est construit Mr.Culbuto, le style s'est imposé de lui-même." A la fois extrêmement convivial, et pimpant dans ses détails, ce lieu dédié aux sportifs du dimanche diversifie son espace, certes, mais avec un lien commun: la chaleur. Une valeur maîtresse pour Laurent Moreau: **"Non seulement, je ne voulais pas retomber dans des standards de couleurs que l'on voit tout le temps, mais en plus, j'abhorre le total look. Dites-vous que chaque objet, même ceux que nous avons chinés en Belgique ou en Hollande ont été retravaillés et adaptés spécialement à Mr. Culbuto qui nécessitait une sensation de chaleur au toucher dans les matériaux choisis, avec des teintes bronze, patinées, dorées..."**

Le tissu aux motifs passés des banquettes, le superbe bar d'angle, la sellerie en laiton avec ses boules articulées, le grand lustre en double-cône,... tout a été fait sur mesure. Au même titre, d'ailleurs, qu'un autre domaine auquel cet architecte apporte une attention essentielle: l'éclairage. **"Toutes les collerettes intérieures sont dorées pour un effet de douceur. Malgré tout, un néon est présent pour rappeler le Vieux Paris. Des lueurs modulables, toniques ou plus intimes, au gré de la soirée."** Le résultat offre un lieu de vie multifacette dans lequel les habitués prennent leur petit-déjeuner au comptoir avant d'investir les banquettes pour une séance de co-working, préambule aux rendez-vous dans l'alcôve, quand il ne s'agit pas d'investir avec sa bande de potes ou en famille la grande table dressée sous l'immense fresque qui donne le ton et surplombe les propositions culinaires issues de la carte, autre point fort de cet étonnant bastion.

LE TOUR DU CADRAN

Tout, ou presque, est alors dit. Pas titi, ni bobo, il faut savoir que des clichés, Monsieur Culbuto s'en balance. De droite à gauche, en se rattrapant au comptoir et en se tamponnant des modes périssables. Il paraît qu'il en tangué parfois même, à l'apéro, pour épater les copains et faire rire les jolies clientes. Mais il retombe toujours sur ses pieds quand il s'agit de partager ce pourquoi il existe et ce dont il est entièrement fait : la proposition d'un accueil aussi simple qu'inimitable, à ceux qui passent la porte pour venir voir son monde de plus près. Et repartent conquis, en pensant déjà à la prochaine fois. Tonique comme l'expresso au comptoir le matin ? Calme et fleuri, sous la verrière à midi? Folle comme la prochaine tournée qui se jouera à une partie de Baby ? Ou caressé par les rayons dorés de l'alcôve autour d'un verre à minuit ?... Comme un air du

temps que l'on pioche et apprécie à sa guise, en suivant le mouvement et l'envie. Un nouveau repaire en pente authentique, historique, drôlement élégant et savoureux que l'on reconnaît au premier regard, comme si Mr. Culbutto avait toujours fait partie de nos vies. Sans doute sa meilleure performance.

Mr. Culbutto

294 rue des Pyrénées

75020 Paris

01 47 97 32 02

Photos © Fabien Breuil

