



Two Stories : Nola restaurant et Po Boy Café

Two Stories raconte d'abord l'histoire de Nola, table perchée du canal Saint-Martin inspirée par la cuisine cajun. Nouveau restaurant de Rachel Moeller, Maria et Birke, Nola ouvre ses dîners à la cuisine du chef originaire de La Nouvelle-Orléans, Ryan Pearson, ancien du restaurant Nomad Restaurant et du Batard à New-York. Au rez- de-chaussée, Two Stories tient aussi un Café, dénommé Po-Boy, bistrot, comptoir à glaces et à

manger célébrant la cuisine authentique et familiale de Louisiane. Deux lieux, deux histoires inspirés ou dédiés à la gloire du Sud de l'Amérique et de ses métissages.

NOLA RESTAURANT, CUISINE CONTEMPORAINE CAJUN



La Nouvelle-Orléans sur le canal

La façade en chêne de **Two Stories** pose face au canal Saint-Martin. Sur l'une des portions les plus vivantes du quartier, **Nola** (surnom donnée à La Nouvelle-Orléans) se découvre en suivant les notes de jazz et de blues d'un piano posté à l'étage. Face à la mosaïque gravée au nom de la maison et ses banquettes bleu cuir, le grand comptoir de Nola fait s'arrêter pour les cocktails classiques et ceux twistés aux goûts de la Nouvelle-Orléans. Imaginé par le cabinet anglais **Alexander Waterworth Interiors (Ober Mamma, Tapas Revolution et Hally's à Londres)**, l'endroit ouvre ensuite sur les 10 tables du restaurant gastronomique, ventilateurs au plafond, fauteuils confortables et tables rondes en nombre. Sous une serre de verre, la salle à manger Nola tient dans un décor de miroirs et globes de cristal, une table brute de bois et privatisable pour toutes les célébrations.

Sur une idée de Rachel Moeller

Américaine d'origine, fournisseur en pains et pâtisseries auprès de chefs et grands chefs parisiens, **Rachel Moeller** et ses deux associées **Maria et Birke** lançaient il y a 9 ans, **Rachel's Cakes**. Après l'ouverture en 2014 de leur premier restaurant **Rachel's**, rue du Pont-aux-choux, elles imaginent pour leur nouveau projet **Two Stories** faire découvrir la cuisine cajun à Paris, un retour aux influences de Rachel.

Au cours de voyages d'inspiration en Louisiane, Rachel fait la rencontre du **chef Ryan Pearson**, avec qui elle partage la même philosophie en cuisine. Lors d'un déjeuner à **Le Petit Grocery** à La Nouvelle-Orléans, elle propose au chef de participer à l'aventure et de faire connaître la cuisine cajun aux parisiens. Two

Stories est né.



Le chef Ryan Pearson, restaurant Nola à Paris

Cuisine cajun contemporaine

La cuisine cajun cultive l'héritage d'un peuple, les Acadiens, français installés au Canada, chassés de leurs terres à la fin du XVIIIème et qui finirent par s'installer en Louisiane. Terre aux influences espagnoles, aussi présents dans la région, terre d'esclavagisme aux racines africaines et caribéennes, la Louisiane met à l'honneur une cuisine riche de ces métissages, toujours marquée épicée, et travaillant les oignons, les poivrons, les okras (gombo en français cadien), le céleri et surtout les fruits de mer, et ses fameuses écrevisses. Une cuisine populaire et multi-culturelle, à l'image de La Nouvelle-Orléans, ville vibrante, et dont les noms jambalayas, gumbos, ou Po-Boy sont passés cultes.

Le chef Ryan Pearson

Né et élevé à La Nouvelle-Orléans, **Ryan Pearson** a grandi auprès d'une grand-mère incollable sur les classiques de la cuisine cajun, nourri de ses préparations de gumbos (ces ragoûts à base de bouillon, viandes, crustacés et légumes) et des cracklins, goûters très authentiques préparés à partir de morceaux de porc frits.

Avec une évidence certaine, il fera de la cuisine son métier en devenant chef de plusieurs restaurants de La Nouvelle-Orléans, puis part faire évoluer sa cuisine à New-York, au restaurant du **chef Daniel Humm au Nomad Restaurant**, puis comme sous-chef exécutif au restaurant **Batard de Tribeca**, table du chef autrichien **Marcus Glocker**. Portant avec lui une cuisine sincère et visant au raffinement, Ryan Pearson dévoile sa vision de la cuisine cajun, contemporaine et élégante.



Des plats d'inspiration

Reflète d'une cuisine riche et populaire, la culture cajun se cultive chez Nola aux accords gastronomiques du chef. A sa carte, des produits d'exception dont le canard de Challans rôti rougissant à la gelée de piments rouges, aux figues et aux navets. Le bar sauvage en croûte de brioche, plat signature, s'accorde, lui, à un « corn maque choux » dérivé au basilic et aux tomates, l'assiette de tagliatelles a, elle, des saveurs au citron, ses champignons de saison saupoudrés des fameux

Tasso, une chapelure de jambon de porc fumé, offrant un craquellement intense en bouche.

Clin d'œil plus appuyé à ses origines, le traditionnel Gumbo s'accompagne des meilleurs légumes de Terroir d'Avenir, change de standard au bras d'une caille de toute beauté et de saucisses de porc façon cajun. Les fameuses écrevisses Louisiane se laissent, elles, parfumer d'artichauts braisés au vin, sauce ravigote et poivrons rouges et l'huître gratinée retrouve de la noblesse autour d'un sabayon au beurre noisette, bacon et parmesan.

Sweets

A la carte du sucré, la **chef pâtissière Emma Alden**, transfuge elle aussi du restaurant Batard à New-York, dédie ses créations à l'Amérique avec ses versions revisitées des grands classiques. A découvrir, sa recette du café du monde, un nom donné au café du quartier français du Vieux-Carré à La Nouvelle -Orléans, celle du strawberry short cake ainsi qu'un dessert signature, le Nola Snowball, composé d'un brownie, d'une glace au caramel beurre salé recouvert d'un « snow » granité et chocolat.

Menu Dégustation et plats à la carte.

Vegetarian Tasting

Pendant au Menu Dégustation, le Vegetarian Tasting compose en 6 assiettes un menu végétarien aux mêmes accents de Louisiane. L'aubergine rôtie pimentée aux épices Cajun, les artichauts à la barigoule relevés de poivrons rouges et pommes de terre nouvelles et l'assiette de tagliatelle en réguliers.

REZ-DE-CHAUSSEE CAFÉ POBOY



Un nom culte

Le nom de ce café emmène aussi à La Nouvelle-Orléans. L'histoire d'un sandwich né dans les années 20 dans les cuisines de deux ex chauffeurs de taxi, Clovis et Benjamin Martin. Soutenant la grève générale des taxis en 1929, période Grande Dépression, les frères auraient mis au point un sandwich garni d'huîtres et de crevettes panées, de mayonnaise et sauce piquante dans un pain baguette à la française calant toutes les envies des grévistes. Des cuisines servant à la chaîne la recette, s'entendait alors «here comes another poor boy»...

Esprit Home-made

Le **Café Po-Boy** est ouvert toute la journée. En terrasse, une dizaine de places. Un salon bistrot à l'intérieur et surtout un grand comptoir ouvert sur le canal où venir commander les plats authentiques de Louisiane.

Classiques cajun

Au classique roast beef, la carte décline le fameux sandwich Po-Boy dans une version à la saucisse de porc fumé faite maison, les autres au canard, au poisson, à l'asperge grillée et même au boudin... différent de nos traditions, hachis des parties du porc mélangé à du riz cuit et prenant la forme d'un saucisson ou de boulettes à frire.

Au Po-Boy, on déjeune aussi sur place et l'on peut emporter sur le canal les grands classiques annoncés à l'ardoise : les crevettes aux Gombos, petits légumes verts typiques de l'alimentation africaine ; le fameux Jambalaya, variante de la paella composé généralement d'un mélange de riz et de poulet ou de fruits de mer ; le Red Beans & Rice, un plat à base d'haricots rouges accompagnés d'une saucisse de porc fumé - l'appellation « andouille » de La Nouvelle-Orléans.



Ice-cream

A côté de pâtisseries typiques sud USA, le Café Po-Boy sert aussi ses cornets de glaces qu'on passe chercher au mini kiosque depuis le trottoir.

Au rayon parfums, les grands classiques et quelques créations décalées de pure et dure gourmandise. Au choix : strawberry cheesecake ; chocolat fleur de sel ; bourbon mariné au cherry et chocolate chunk ; riz au lait glacé ; cinnamon roll ; sorbet coco-citron vert ; sorbet ananas-Louisiana Spiced Rum...

Drinks

Au Po-Boy, le café torréfié sur place par Birke et Maria se déguste à n'importe quel moment de la journée. Pour rester authentique, l'établissement importe la bière artisanale d'une brasserie connue de tous en Louisiane, l'Abita Brewing Company créée au milieu des années 80. Référence, l'Abita et ses bières de caractère s'accordent parfaitement à la cuisine cajun.

Two Stories : Nola Restaurant et Po-Boy Café

72 quai de Jemmapes

75010 Paris

www.twostories.fr