



# Cajun, c'est carrément bon !

La Louisiane est la star du Salon de la gastronomie qui se tient à la porte de Versailles (XV<sup>e</sup>) de demain à dimanche. Une cuisine métissée et méconnue. Reportage au Two Stories (X<sup>e</sup>).

## PARIS | X<sup>e</sup>

PAR PAULINE CONRADSSON  
PHOTOS LP/CAPUCINE LEVI

**S**o 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 Etat du sud des Etats-Unis. Là-bas, de Baton 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 de 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 (lire ci-dessous).

La Louisiane, qu'est-ce que ça évoque ? Des chants mélancoliques joués au banjo, du jazz endiablé, de grands ba-

teaux à roue filant sur le Mississippi et le bayou, paradis des alligators. 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, chef de Two stories, deux enseignes ouvertes l'an dernier sur le canal Saint-Martin, quai de Jemmapes (X<sup>e</sup>), parmi les seules à Paris spécialisées dans la cuisine cajun.

**“ ON PREND CE QU'ON TROUVE DANS LA MER, DANS LE FLEUVE, DANS LE JARDIN, À LA FERME, ET ON IMPROVISE ”**  
RACHEL MOELLER,  
CHEF DE TWO STORIES

Au rez-de-chaussée, on sert des plats simples au Po'boy café, qui porte le nom de la plus célèbre des spécialités cajuns : un sandwich de baguette rempli de viande fumée ou de fruits

de mer frits. « C'est le plat populaire par excellence. Il serait né lors d'une grève des chauffeurs de tramway, en 1929, raconte Antoine, gérant des lieux. Les patrons auraient imaginé ces sandwiches pour nourrir les grévistes. »

Il faut grimper le bel escalier en bois sombre et s'attabler au Nola (surnom de la Nouvelle-Orléans), restaurant gastronomique, pour goûter les mets plus raffinés. « C'est une cuisine très créative, on prend ce qu'on trouve dans la mer, dans le fleuve, dans le jardin, à la ferme, et on improvise », s'amuse la chef originaire de l'Ohio mais amoureuse de la Louisiane, déjà connue à Paris pour ses excellents cheesecakes (Rachel's cakes).

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

D'où vient cette richesse dans la cuisine cajun ? C'est que la Louisiane en a vu défiler du monde, 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, sorte de paella revisitée. Les es-



Le Po'boy, c'est ce sandwich de baguette rempli de viande fumée ou de fruits de mer frits. Il est servi au restaurant du même nom.

claves 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 (X<sup>e</sup>) : au Po'boy café, plats entre 10,50 et 12,50 € et au Nola, plats de 18 à 28 €. Ouverts du mercredi au dimanche. Brunch au Nola le week-end avec piano jazz. [twostories.fr](http://twostories.fr)



La cuisine cajun est un savant mélange de terre et mer, relevé !