

ÉPISODE 1 : LE RESTAURANT GRATTONS & CO

LA BLOGUEUSE, Anouk Krief (@Anouk_Krief)

OSCAR, Thomas Bondon (@ThomasBondon)

CUISINIER, Zu (@Zu_pods)

LA BLOGUEUSE

Vous vous êtes déjà demandé, pourquoi alors qu'on vit à Paris, la ville la plus branchée du monde, on se retrouve toujours dans les mêmes endroits ? dans les mêmes restos ? les mêmes bars ? BORIIINGG, sérieux les gens. Aujourd'hui, je pousse un coup de gueule sur ce réel sujet de société et je vous annonce que grâce à ce podcast c'est ter-mi-né ! Mais attention ! Sélection 100% indépendante, réalisée sans partenariat !

Je m'appelle Juliette et je vous révèle dans ce podcast les meilleurs plans de la capitale, mes pépites !

-GENERIQUE-

Ambiance de restaurant, on entend des couverts, des gens discuter en fond, mais aussi des appareils photos.

Pour mon premier épisode, j'ai l'honneur d'être invitée par Oscar, dans son restaurant Grattons & Co, situé dans le Marais,. Si vous êtes adepte de bonne cuisine du terroir, c'est ici que ça se passe. Trop hâte de finir l'interview pour goûter tout ça !

Salut Oscar, ça va ?

OSCAR

Ça va et toi ? Tu sais, pas besoin d'attendre la fin de l'interview pour que je te fasse goûter mon jambon de Bayonne.

Silence

LA BLOGUEUSE

Non mais attends Oscar, tu me prends pour qui ? T'as cru que c'était un plan drague ? C'est une interview très sérieuse et je trouve ça ultra dévalo... Ah tu parlais du jambon dans l'assiette là ?

OSCAR

Oui... C'est pas sorti comme je l'aurais voulu, désolé

LA BLOGUEUSE

Ouais je veux bien goûter alors ! Et surtout, merci de nous recevoir, ma communauté et moi. Tu es prêt à nous parler de l'histoire de ton resto ? Ça sent vraiment super bon.

OSCAR

La blogueuse acquiesce tout le long

Yes, avec plaisir. Il y a à peu près 2 ans, avant d'ouvrir ce resto, je pensais vraiment qu'il manquait quelque chose à ma vie parisienne. Venant du sud-ouest, j'avais un peu de mal à m'y faire. Il me manquait une sorte de réconfort, un cocon, un endroit chaleureux. Et je me suis dit, en vrai, je suis pas le seul sudiste à qui ça doit arriver. Je dois pas être le seul à en avoir marre de ces nouvelles cuisines dans lesquelles y'a absolument rien dans l'assiette. À quoi ça sert d'aller au resto si en sortant après j'ai envie de me prendre un grec. À rien !

LA BLOGUEUSE

Ouais à rien.

OSCAR

Je me suis rendu compte que ce qui allait faire la différence, c'est une vraie cuisine familiale et authentique. Ca me semblait évident qu'il fallait que j'honore mes origines en reproduisant la cuisine de ma menina, qui n'est malheureusement plus de ce monde.

LA BLOGUEUSE

De ta quoi ?

OSCAR

Pardon, de ma grand-mère. C'est de l'occitan.

LA BLOGUEUSE

Oui je vois, t'avais besoin de cette madeleine de Proust.

OSCAR

Pas vraiment, j'aime pas trop les madeleines. Je trouve ça sec et ça cale pas vraiment. Je préfère les...

LA BLOGUEUSE

Je veux dire ça te rappelle ton enfance.

OSCAR

Ah ? Oui, exactement. Et donc y'a un an, je me lance et j'ouvre ce restaurant, Grattons & Co, un restaurant de spécialité du sud-ouest, où on mange comme chez ma menina. Des vrais plats qui nous laissent pas sur notre faim.

LA BLOGUEUSE

Je suis sûre qu'elle aurait été très fière de toi, que tu veuilles lui rendre hommage. D'ailleurs, tu viens d'où exactement ?

OSCAR

D'Albi, une petite ville à côté de Toulouse. Enfin, c'est mes parents qui viennent de là-bas, moi je suis né dans le 11^e et maintenant j'habite dans le 15^e.

LA BLOGUEUSE

Un silence

Bah ouais ouais, faut pas trop se dépayser. C'est logique en fin de compte... C'est le sud-ouest en quelque sorte.

Alors ce resto, à part la bonne cuisine familiale, mon radar à Pépites me dit qu'il a une autre spécificité...

OSCAR

Tu t'es bien renseignée. Dans mon restaurant, 1 calorie = 1 €.

LA BLOGUEUSE

Donc j'imagine qu'il faut compter en moyenne 1 500 € pour un plat.

OSCAR

Non, non. Plutôt 3000 !

LA BLOGUEUSE

Ah quand même ! Comment t'est venue l'idée de ce concept ?

OSCAR

Je suis quelqu'un de très engagé. Et je me suis dit que ce resto, ça doit être plus qu'une affaire, ça doit être une œuvre qui dénonce la société de consommation. Mes prix sont dissuasifs, donc mes clients consomment moins mais mieux. C'est un peu ma pierre à l'édifice social si je puis dire.

LA BLOGUEUSE

Ça doit être le resto le plus rentable de la capitale. Et t'imagines si tu gagnes une étoile au guide Michelin en plus de ça ?

OSCAR

Tu sais, les récompenses, l'argent, c'est pas mon but. C'est vain tout ça. Si je peux rendre une personne plus woke sur les problèmes sociétaux actuels, j'aurais déjà tout gagné. C'est réellement ça mon objectif, je fais ça de manière très désintéressée. D'ailleurs je reverse une part des bénéfices à une association de défense de l'Occitan. Ensuite, c'est vrai que j'ai déjà reçu quelques inspecteurs du guide et j'espère avoir un retour positif très vite.

LA BLOGUEUSE

Ça ferait vraiment plaisir de voir un tel engagement encensé par la critique. Et donc tu proposes quoi dans ton menu ?

OSCAR

Que du classique, que du vintage, que de l'authentique. Par exemple, confit de canard et sarladaise sweet potatoes, foie gras de canard au kale, salades périgourdine edamame-based. Je fais un peu un mix and match, tu vois. Tout ça bien sûr, qu'avec des produits du terroir ultra quali.

LA BLOGUEUSE

Oh mais qu'est-ce que c'est que ce truc énorme qui vient de passer ?

OSCAR

Ça ? C'est mon plat signature : le Coussoulet.

LA BLOGUEUSE

Le Couscoulet ?

OSCAR

Oui, c'est un plat fusion, un mix entre le couscous et le cassoulet. En plus de dénoncer la société de consommation, il montre mon soutien à la communauté maghrébine issue de l'immigration. Je sais que certains vont crier à l'appropriation culturelle ça peut être touchy, mais chez moi c'est vraiment un hommage.

LA BLOGUEUSE

Waouh mais c'est ouf tous ces combats. Mais du coup ce plat il doit chiffrer...

OSCAR

Ouais, il faut compter 10 000 €. Mais bon c'est pour la bonne cause.

LA BLOGUEUSE

Ouais, ça vaut totalement le coup. Et tu sais quoi ? c'est trop marrant de voir tout ça, ça m'a donné l'idée d'un plat fusion

OSCAR

Ah ouais ? C'est quoi ?

LA BLOGUEUSE

La carbonara flamande.

OSCAR

Je t'écoute, explique moi le concept...

LA BLOGUEUSE

Ça serait un mix entre la carbonade flamande, tu sais cet espèce de ragoût du nord, et la carbonara. Et maintenant que tu me parles de la signification de ton plat, je me dis qu'il a aussi vocation à montrer un truc quoi. Et si c'était le plat qui unissait le nord et le sud ? Qui mettait fin à cette rivalité ?

OSCAR

Il rigole un peu

Pourquoi pas. Mais bon moi tu sais, je suis mal placé pour en parler. En bon sudiste, je charrie les nordistes.. C'est un combat qui te tient à cœur ? T'as des origines italiennes ?

LA BLOGUEUSE

Rire nerveux

Ah non, non...

OSCAR

Il la coupe

NON ! J'y crois pas ! Me dis pas que t'es du Nord ?

LA BLOGUEUSE

Mais non je suis pas du Nord ! Je suis parisienne ! Pur produit parisien, moi. Je suis née à Paris, j'ai vécu à Paris, j'ai jamais quitté Paris !

OSCAR

Hum d'accord.. Quel arrondissement ?

LA BLOGUEUSE

Le 17^e.

OSCAR

Ah bah c'est bien ce que je disais, t'es du nord. Tu sais pour moi, au-dessus de la Seine, c'est le Nord.

LA BLOGUEUSE

Je tiens à préciser à tous mes auditeurs qu'on parle bien du nord de Paris, et pas du département ! Je suis une vraie Parisienne pure souche. Mais bon, revenons à nos moutons. Ou du moins, à ton menu

OSCAR

Oui. Je propose aussi des plats beaucoup plus abordables pour que chacun puisse soutenir la cause à son échelle.

LA BLOGUEUSE

Ah ouais ? Est-ce que tu peux nous donner un exemple ?

OSCAR

On a la formule "verdure" (à prononcer avec l'accent anglais) qui est modulable avec un choix varié de toppings permettant de s'adapter à tous les budgets de 50 à 500€

LA BLOGUEUSE

Admirative

Waouh, t'as vraiment pensé à tout encore une fois bravo.

OSCAR

Merci. C'est important pour moi d'intégrer tout le monde dans la lutte des classes.

On passe en cuisine, je te fais goûter mon boudin au châtaignes ?

LA BLOGUEUSE

Par contre ces noms-là, c'est pas possible, va falloir arrêter...

OSCAR

Putain, désolé...

Musique de transition. Juliette et Oscar sont en cuisine. On entend les instruments des cuisiniers en action. Les serveurs et cuisiniers communiquent.

LA BLOGUEUSE

Nous voici dans la cuisine de Grattons & Co, toujours en compagnie d'Oscar, le gérant. Trop hâte de la dégustation, je sens que ça va être ma partie préférée de cette interview. D'ailleurs, Oscar, j'observe un peu tes clients depuis tout à l'heure, et je suis étonnée. Certains ne mangent pas !

OSCAR

Eh oui, c'est normal. Chaque plat est une œuvre d'art. Imagine-toi, à chaque fois que tu commandes quelque chose dans ce restaurant, c'est comme si tu commandais un tableau du Louvre. Tu prendrais le temps de l'observer, de le savourer du regard, pas vrai ?

LA BLOGUEUSE

C'est pas faux.

OSCAR

Et c'est aussi ça l'effet Gratton. Ça me permet de dénoncer l'uberisation de la société. Aujourd'hui, on veut tout, tout de suite. Il faut qu'on reprenne le temps de vivre. J'essaye de créer un contexte de slow life dans ce restaurant.

LA BLOGUEUSE

Oui, j'imagine qu'on veut prendre son temps avec un plat à 3000 € entre les mains... Mais du coup, ça va pas être froid au bout d'un moment ?

OSCAR

J'ai tout prévu Juliette ! On réchauffe évidemment les plats...

LA BLOGUEUSE

Enthousiaste

Ah !

OSCAR

Pour la modique somme de 30 €.

LA BLOGUEUSE

Déçue

Ah...

OSCAR

Et oui, c'est pour faire prendre conscience à mes clients de la volatilité de la vie. Savoir saisir l'instant présent, manger le plat pendant qu'il est chaud, déclarer sa flamme pendant qu'elle brûle.

Carpe diem voyons Juliette !

LA BLOGUEUSE

C'est marrant, y'a une odeur en cuisine qui me rappelle mon enfance... alors que j'ai jamais mis un pied dans le sud-ouest.

OSCAR

Ah bon ?

LA BLOGUEUSE

Bah ouais ! Je dois dire que c'est très fort franchement.
T'as réussi ton pari.

CUISINIER

Hey Oscar, je les mets où les produits William Saurin ?

LA BLOGUEUSE

Quoi ?

OSCAR

Euh oui William Saurine (à prononcer à l'anglaise) c'est notre fournisseur de jack fruit de Nouvelle-Zélande. Bon, euh, c'est bon tu as tout le matériel qu'il te faut Juliette ?

LA BLOGUEUSE

Oui mais euh... La dégustation ?

OSCAR

Une autre fois ça te dérange pas ? Je crois que j'ai reconnu un critique gastronomique, là. Merci beaucoup en tout cas. Bisous, bisous, bisous !

LA BLOGUEUSE

Oui mais...

Le micro coupe soudainement.

Transition musicale pour l'outro de Juliette.

LA BLOGUEUSE

Alors mes Pepiters, est-ce que cet épisode vous a plu ? Moi j'ai beaucoup aimé échanger avec Oscar, c'est un mec un peu maladroit, mais ça le rend très drôle et touchant. J'admire vraiment son engagement, il faut vraiment du courage pour faire ce qu'il fait.

J'ai été vraiment surprise de cette odeur qui me rappelle mon enfance. Pourtant j'ai du mal à mettre les mots dessus, c'est assez flou.

Bon, je dois quand même vous avouer que j'ai eu un doute en voyant les boîtes de conserve William Saurin... Enfin William Saurine. J'aurais pensé que le Jackfruit était frais, et pas en boîte de conserve mais peut-être que j'en demande trop ? Ça vient de Nouvelle-Zélande, ça a fait du chemin en même temps. D'ailleurs quand j'y pense c'est peut-être le truc le moins écologique de toute sa cuisine... Mais encore une fois, je suis mal placée pour parler. Il se bat déjà énormément contre les inégalités sociales, je ne fais même pas la moitié de ce qu'il fait. Depuis on a continué d'échanger et peut-être qu'on ira faire un tour ensemble dans son incubateur de plaisir du sud-ouest. Affaire à suivre... C'est donc la fin de cet épisode. Je vous donne rendez-vous la semaine prochaine pour une nouvelle Pépité parisienne. Si vous avez aimé, n'hésitez pas à liker, mettre 5 étoiles, me laisser un petit commentaire. Bisous les Pepiters !