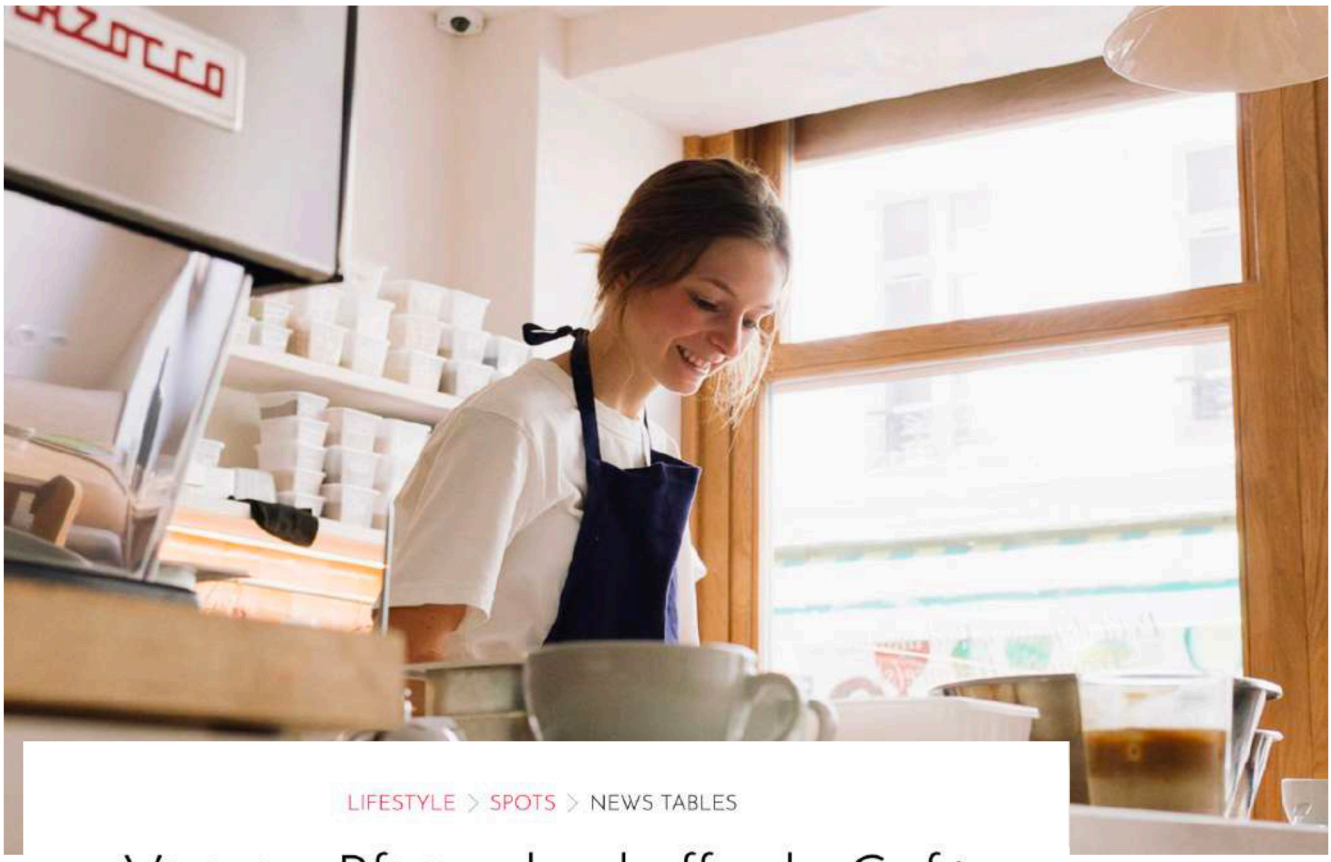
IDEAT
CONTEMPORARY LIFE



Victoire Pfister, la cheffe du Café Singuliers dont tout le monde va parler en 2023

Par Delphine Le Feuvre | LE 14 MARS 2023

Dans le 11e arrondissement de Paris vient d'ouvrir un café unique en son genre, pensé comme une maison de campagne, qui s'inscrit déjà parmi les tables incontournables de l'année. Il s'agit pourtant de la toute première adresse d'une cheffe talentueuse.

À première vue, rien ne laisse penser que ce lieu hybride, à la fois coffee shop et bistrot de quartier, abrite en réalité … une agence immobilière. Et pourtant : Patrice Besse, qui a fondé le groupe éponyme, souhaitait casser les codes en ouvrant Café Singuliers, un concept novateur autour des patrimoines sous toutes leurs formes — immobilier, culinaire, artisanal, culturel ou encore architectural. Aux fourneaux, Victoire Pfister, sa belle-fille, qui, à 27 ans, a imaginé la carte avec le chef Thomas Coupeau. Rencontre avec une cheffe à suivre de près.

© Quentin Tourbez

© Quentin Tourbez

IDEAT : Vous avez travaillé plusieurs années au sein d'un grand groupe alimentaire français, comment en êtes-vous venue à la cuisine ?

Victoire Pfister : Tout se passait très bien dans mon ancien poste, mais j'ai toujours su au fond de moi que je finirai en cuisine, ou par ouvrir mon épicerie. Je cuisine énormément chez moi, j'aime la cuisine du dimanche, mitonner des plats généreux, conviviaux. Avant l'ouverture, j'ai été épaulée par le chef Thomas Coupeau pour mettre au point la première carte. Il m'a formée à la cuisine professionnelle.

IDEAT : Comment décririez-vous votre cuisine ?

Victoire Pfister : On s'est mis d'accord en famille sur la carte, qui n'est pas compliquée, avec une attention sur le dressage et l'assaisonnement. Je dirais que c'est ce que l'on pourrait manger chez soi, mais en mieux. On n'est ni un bistronomique ni un gastronomique, on reste un café. On fait de l'assemblage avec de super bons produits en allant un peu plus loin : on confectionne nos propres huiles infusées, on fait notre pain de mie japonais pour le croque et notre focaccia nous-mêmes, de même que les pâtisseries, les brioches...

IDEAT : Quelles sont vos inspirations en cuisine ?

Victoire Pfister : Il y a une influence italienne dans ma cuisine, Patrice et Sylvie Besse étant très attachés à la région des Pouilles, notamment, donc moi aussi par la force des choses. L'huile d'olive et les amandes viennent de notre propriété là-bas. On trouve par exemple à la carte la focaccia aux boulettes de viande, qui est le plat de la "mamma" par excellence, qu'on a pimpée avec une bonne sauce tomate enrobante. On a aussi un fondant au chocolat nappé d'une crème anglaise infusée aux olives de Kalamata, pour retrouver le côté salé qui se marie bien au chocolat... et le fondant lui-même est cuisiné avec de l'huile d'olive, sans beurre (et sans gluten). J'ai aussi passé beaucoup de temps en Inde, où j'ai développé une passion pour les épices, que j'utilise notamment dans le dhal de lentilles corail au curry, assaisonné avec une huile au piment coréen « Gochugaru ».

© Quentin Tourbez

IDEAT : Pouvez-vous nous parler du café que vous servez au Café Singuliers ?

Victoire Pfister : On collabore avec les torréfacteurs de Plural Café, qui travaillent un café bio de spécialité. On leur a lancé le défi de faire un café à l'italienne, ce qui était le rêve de Patrice Besse. Les cafés à l'italienne sont en général très torréfiés, parfois trop, et on a voulu faire quelque chose d'hyper crémeux et de chocolaté. C'est un parti pris car beaucoup de cafés recherchent aujourd'hui plutôt l'acidité dans la tasse.

© Quentin Tourbez

IDEAT : C'est votre conjoint, Camille Besse, architecte-designer, qui a conçu tout l'espace du Café Singuliers et dessiné le mobilier – tables, bibliothèque, meuble en vitrine. Comment percevez-vous l'espace ?

Victoire Pfister : Le lieu a été pensé comme une maison de campagne, sur un seul niveau. Il n'y a pas de barrière, rien n'est segmenté. On a une grande table sous la verrière, dont le plateau a été chiné par Camille, qui en a dessiné les pieds. La cuisine ouverte fait que l'on voit tout ce qui se passe de l'autre côté, on entend tout aussi, ce qui induit un retour sur investissement assez rapide (rires). Il y a toujours une personne qui nous regarde, ça implique de la rigueur et de l'ordre au sein de l'équipe – on est deux en cuisine, accompagnées d'une barista et d'une quatrième personne en salle. C'est très agréable de cuisiner dans ces conditions.

> Café Singuliers, 2 rue Titon, 75011 Paris. Ouvert du mardi au vendredi, de 8h30 à 16h, et le samedi de 9h30 à 17h.

© Quentin Tourbez