

Le Crystal

Paris



LE RAFFINEMENT CULINAIRE HALAL

Un concept savamment cuisiné

En plein cœur du triangle d'or de Paris, le Crystal paris un restaurant original, sous la conduite du sympathique patron, Noredine Bendjelti, la quarantaine pas encore entamée, dont les parents sont originaires de Remchi (Tlemcen), qui est parvenu à allier le raffinement de la gastronomie française avec la nouvelle tendance du consommer halal. En nous accueillant, Noredine nous parle avec beaucoup d'amour et de passion de son histoire, de son métier, et de ses aspirations à pouvoir développer son concept en Algérie.

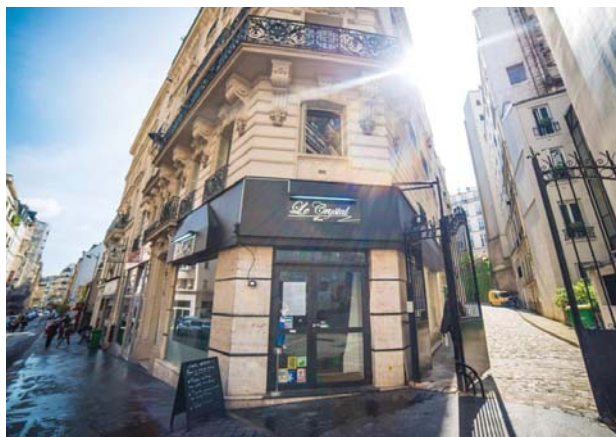
Entretien réalisé par CEM et SY

DKnews : quelle est votre histoire avec l'art culinaire ?

N.B : c'est une histoire d'amour et de passion qui m'a été inculquée dès mon enfance. Je me suis retrouvé à cuisiner très jeune, dans une famille nombreuse, et c'est de là que j'ai cultivé ce rapport avec la gastronomie. Bien sûr que ma vie a été faite aussi d'apprentissages différents, puisque j'ai du me mettre très tôt à l'école de la vie en pratiquant, durant ma jeunesse, de nombreux petits boulots. En parlant d'art, je vous dirai aussi que j'ai été attiré par ce monde assez tôt puisque j'ai fréquenté les bancs du cours Florent (ndlr : célèbre école de formation de l'acteur) à Paris pour des cours de représentation, avant de tout laisser tomber pour me lancer dans une série d'expériences de gestion et d'animation dans des villages de vacances en France, Espagne, Grèce, Italie..

Comment vous est venue l'idée de faire cette alchimie entre la gastronomie française et le halal ?

Après une longue période de mobilité professionnelle, et arrivé à la trentaine, je me suis dit qu'il était temps de se fixer professionnellement pour envisager un avenir plus stable et plus visible. Alors j'ai fait jouer mon expérience professionnelle ; d'abord étant moi-même un consommateur du halal depuis mon enfance, j'ai compris qu'il y avait une demande pour ce segment. Et puis j'ai eu le temps de connaître la richesse et le raffinement de la gastronomie française, qui reste, l'une des meilleures, sinon la meilleure pour les connaisseurs. Je me suis donc mis en quête d'un projet professionnel, que j'ai rapidement concrétisé en faisant appel à un chef cuisinier français expérimenté et en bénéficiant d'un appui moral et de conseils d'une de mes connaissances en matière, notamment, de gestion des approvisionnements dans ce monde très fermé de la restauration. J'ai créé un laboratoire de cuisine industrielle et assuré des prestations de traiteur halal, qui m'ont permis de connaître mes premiers moments de gloire et de reconnaissance. Ma plus grande récompense a été de me voir admis comme traiteur au sein du fameux hôtel George 5 de Paris, après je ne sais combien d'entretiens, de démonstrations et une séance particulière de dégustation. Je me suis ainsi fait connaître dans ce monde, et de ce fait, le propriétaire de ce restaurant, qui ne s'appelait pas à l'époque Le Crystal m'a contacté pour reprendre son affaire.



Comment évolue votre business ?

El handoullah, je m'estime très heureux, surtout depuis que j'ai intégré le jeune Mohamed Si Abdelkader Benmoussa, ce jeune prodige de la cuisine française, au parcours atypique. Né il y a 21 ans à Remchi, il a vécu en Algérie avant de venir s'installer dans la banlieue pour finir par devenir meilleur apprenti de France et de faire sensation dans l'émission de télévision Top Chef 5 de M6.

La mayonnaise commence à bien prendre si je juge par le nombre de repas servis et surtout par la qualité de la clientèle qui vient justement rechercher ce raffinement culinaire tout en respectant les préceptes du halal. Beaucoup de célébrités du show business et du monde sportif, originaire du Maghreb viennent goûter nos plats dans un cadre convivial. Moundhir, l'un des candidats les plus emblématiques de Koh-Lanta,

l'émission de show reality de TF1, est venu nous voir ainsi que la vedette du show business Nabilla Benatia plus communément connue comme Nabilla et des footballeurs de l'équipe nationale d'Algérie.

Quelles sont vos perspectives à l'avenir ?

Je ne vous cache pas que mon souhait le plus profond est de pouvoir un jour investir dans mon pays pour développer ce business de la restauration raffinée. J'ai déjà eu des contacts d'affaires et j'espère un jour trouver le cadre et l'accompagnement nécessaires pour mes projets. Il y a encore des choses à améliorer, notamment en matière d'accueil et de service à la clientèle, mais je suis convaincu que l'investissement en Algérie reste encore une opportunité d'avenir.

CEM et SY

Noredine Bendjelti
l'enfant de Remchi séduit Paris

