



## A Paris, Yaai Thaï, Bangkok sur Seine



Yaai Thaï, Paris DR

Avec Yaai Thaï, [Matthieu Soliveres](#), le créateur de [Mamie Burger](#), lance sur les Grands Boulevards un nouveau concept de « street food » thaï. Plutôt réussi.

Une chose est sûre, le familier des rues de Bangkok ne sera pas dépaysé en entrant dans Yaai Thaï . La majeure partie des meubles et de la déco - parfois un peu trop chargée quand même - a été chinée, sur place et au Laos, par [Matthieu Soliveres](#) en personne. A 39 ans, ce patron [restaurateur](#) (voir encadré) ne compte plus les voyages en Thaïlande. Et force est de reconnaître qu'on se sent tout de suite à l'aise dans ce lieu qui paraît exister de longue date. Après la terrasse ouverte sur le - bruyant - boulevard Bonne Nouvelle, une première salle évoque à l'envi les rues animées de Bangkok tandis que la seconde, plus calme - que nous préférons - rejoue plus une ambiance de cabane de « plage » avec ses filets de pêche et ses cages à oiseaux. Entre les deux, la cuisine ouverte permet en passant d'observer les cuisiniers à l'oeuvre. On est ici loin des sempiternels et normés restaurants thaïs ou pseudo thaï. Yaai (« [mamie](#) » en thaï), entend proposer une cuisine authentique et sincère concoctée par de vrais cuisiniers thaïlandais.

La chef Jay Wampen, qui exerce à Paris depuis dix ans, est aidée de deux seconds venus de l'Atelier de Joël Robuchon à Bangkok. Si vous la questionnez, toute intimidée, elle vous dira que les recettes lui ont été transmises par sa grand-mère. « Il est difficile d'obtenir d'elle les fiches techniques ! » sourit [Matthieu Soliveres](#), en bon gestionnaire. Qui poursuit, en chasseur de tendances cette fois : « il manquait à Paris un [restaurant](#) thaï moderne, « street food », branché et proposant une cuisine saine, chaleureuse, variée, de partage et abordable mais qui respecte les codes de la cuisine de là-bas ». De fait, chez Yaai Thaï tous les classiques sont présents, réalisés le plus souvent à la minute au wok : nems au légumes, gyoza, soupe au lait de coco, Pad Thaï (poulet), boeuf à la citronnelle, salade de papaye, curry rouge (Gaeng Daeng) ou

www.lesechos.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 108



[Visualiser l'article](#)

vert (Gaeng Keow wan), riz gluant jusqu'au traditionnel Bo Bun et au Pinto à composer. Au total, plus de 30 propositions...sans compter les cocktails, avec ou sans alcool. Les produits sont frais, les saveurs sont là, les assiettes sont remplies et les prix restent raisonnables. Dans son genre, une bonne adresse... qui devrait bientôt avoir une petite soeur rive gauche, à Denfert-Rochereau.

Yaai Thai, 35 boulevard de Bonne Nouvelle 75002 Paris. Tél : 09 82 46 06 40.



Matthieu Soliveres et Jay Wampen - DR



## Matthieu Soliveres, le goût d'entreprendre

Matthieu Soliveres fait partie de ces jeunes restaurateurs passionnés autant par la cuisine que par son business. Après le lycée hôtelier Saint-Pierre à Brunoy (91), il enchaîne les expériences passant chez Bonduelle puis Barilla avant de diriger un temps le laboratoire de Cojean. Il lance Soli, une chaîne de « salad bars », revendue, avant de lancer Mamie Burger en 2013, sur le créneau du burger de qualité, puis Mamie Bistro en 2015, dont l'offre est plus ouverte sur la viande. Le groupe Soli compte aujourd'hui six « Mamie » avec un ou deux nouveaux en perspective. Le premier Yaai Thaï, lui, devrait être suivi d'un deuxième, rue Daguerre, dans le 14<sup>ème</sup> arrondissement. Déjà soutenu par la BPI, le groupe finalise une « grosse levée de fonds » auprès de cette même BPI, annonce Matthieu Soliveres. Histoire d'accélérer le développement de ses établissements. Avant, un jour peut-être pousser encore un peu plus haut, vers la gastronomie ? Pourquoi pas. Mais « ce n'est pas facile à rentabiliser ». On veut bien le croire.