

Dan Boutboul, le sourire de Chez Yaya

Publié le 27/06/2019 à 10h31 - Modifié le 27/06/2019 à 10h31 - **Pauline Pons**



Les sandwichs Daya © Patricia Lecomte pour La Vie

Dans le charmant square René-Le Gall, à Paris (XIIIe), les amateurs de sandwichs maison viennent déguster le daya, un pain inspiré des saveurs d'Iran et d'Israël. Le succès est au rendez-vous.

CET ARTICLE EST RÉSERVÉ AUX ABONNÉS

« *Le pain est au fondement de la vie. Je dis toujours à mes clients : "Faites du pain, pas la guerre." En cuisine, c'est l'élément le plus important* », explique Dan Boutboul. Dans la cuisine de Chez Yaya, son stand de restauration situé au coeur du square parisien René-Le Gall, tout tourne autour du « daya », le pain qu'il a créé il y a un an. L'idée lui est venue un soir, après une conversation avec sa compagne iranienne. « *Je lui racontais qu'en Israël on mange une sorte de pita, la "lafa", à tous les repas. Elle m'a répondu qu'en Iran le principe est le même, mais que le nom du pain est différent.* » Les Iraniens préparent en effet le lavash, une fine galette faite de farine, de sel et d'eau.

Ils ont choisi de remplacer les paninis et les crêpes par des sandwichs plus originaux.

Cette similitude intrigue Dan Boutboul, qui fait des recherches et découvre que le pain se prépare de manière plus ou moins similaire dans tout le Moyen-Orient. Il décide alors de mélanger les recettes pour créer un pain unique et multiculturel, le « daya ». « *J'ai dû utiliser*

une centaine de kilos de farine avant que ma compagne, source de mon inspiration, valide ma recette ! Mais ce pain reflète aussi mon histoire. J'ai plusieurs origines, et le daya traduit ce mélange », raconte Dan.

Inspiré de la « street food »

Le nom du pain vient de la contraction de « Dan » et « Yael », le prénom de la soeur de Dan, la propriétaire de Chez Yaya. Ensemble, ils ont choisi de remplacer les paninis et les crêpes qu'ils proposaient jusque-là par des sandwichs plus originaux. Ici, tout est fait maison. Chaque matin, Dan fait cuire les dayas (dont il a préparé la pâte la veille) en les saisissant sur une crêpière brûlante. Il réalise ses marinades lui-même, avec de la coriandre, de l'ail et du cumin. Les clients ont le choix entre plusieurs garnitures : du boeuf, du poulet ou une omelette. Dan a aussi revisité des classiques, comme le célèbre merguez-frites ou le hot-dog, qu'il recouvre d'un confit d'oignons maison. Dernière idée en date, le Daya Pizz', à base de mozzarella, de tomates et d'herbes de Provence.

*« **Mon idée, c'est de coller** aux principes de la "street food". Mes sandwichs sont faits maison avec des produits frais, mais ils ne sont pas chers et peuvent être mangés dans la rue, sans qu'on ait besoin de s'attabler pendant une heure. »* Le restaurateur a également mis au point des recettes sucrées, dont le fameux Daya Nutella, pour le plaisir des petits et des grands. *« Ce qui est plaisant, c'est le retour que me font les gens. S'entendre dire que ce qu'on fait est bon, ça vaut tout l'argent du monde ! »*

De la suite dans les idées

Le concept est récent, mais le succès est déjà au rendez-vous. « Daya » est d'ailleurs devenu une marque déposée. Dans le quartier, tout le monde connaît ces sandwichs... y compris certains journalistes de *La Vie* qui travaillent juste à côté ! *« Maintenant, il faut réussir à exporter le daya en dehors du square ! Ici, l'été, c'est "the place to be". Mais l'hiver, Chez Yaya reste souvent fermé »,* regrette Dan.

Son prochain objectif est de présenter son pain au Sandwich & Snack Show, le salon de référence pour les professionnels de la restauration rapide, qui récompense chaque année les concepts les plus novateurs. *« Mon but à long terme serait d'ouvrir des Daya Stores, pour vendre mes sandwichs un peu partout dans Paris. La pâte serait préparée dans un laboratoire centralisé tous les matins puis livrée dans plusieurs stands. Le concept pourrait marcher car, dans le domaine de la "street food", il n'y a pas beaucoup de sandwichs faits maison sur le marché »,* conclut le restaurateur.