



Notre corps est le reflet de ce que l'on mange. Jordan Feilders, fondateur de Cantine California, et sa femme Tatiana évoquent ce qui leur tient à cœur en matière de transmission et d'éducation au goût.

Est-ce que ton goût pour la cuisine trouve sa source dans ton enfance ?

Ma mère se nourrissait de ses racines mexicaines et californiennes pour cuisiner. Petits, on mangeait des tacos en famille et on voyageait à travers les plats. Aujourd'hui, dans ce que je fais, j'essaie de m'inspirer de cet héritage, avec simplicité.

La cuisine est-elle un moyen pour toi de transmettre cet héritage culturel à ta fille Sophia ?

Je suis américain, Tatiana est française et nous vivons à Paris... La cuisine nous permet de mixer ces cultures. Ma fille mange des tacos et elle adore ça ! On l'a emmenée au Mexique quand elle était toute petite. À 6 mois, elle était assise sur mes genoux, observait les étals et respirait les nouvelles odeurs. C'est très important pour moi qu'elle prenne du plaisir à manger des choses différentes.

Apprendre à avoir du plaisir en mangeant est-il essentiel dans l'éducation que tu souhaites donner ?

Tatiana et moi adorons les bonnes choses. Et cela se transmet forcément. Sofia est très aventureuse culinairement. Je lui ai toujours mis du gros poivre dans ses pots pour bébés. Quand je voulais ralentir, elle prenait le poivrier pour en remettre. J'avais rencontré une Indienne qui mettait du piment dans les plats de son bébé ! Je pense que plus tu goûtes des saveurs variées quand tu es petit, plus tu es ouvert à toutes les cuisines plus tard.

Quand tu as lancé ton foodtruck Cantine California, tu as tout de suite eu la volonté de proposer des burgers et des tacos bio, aux ingrédients nobles et locaux...

Je voulais faire des burgers comme à la maison, quand on préparait le barbecue, qu'on allait acheter la viande locale et que



Ma fille Sofia est très aventureuse culinairement.
Je lui ai toujours mis du gros poivre dans ses pots pour bébés.
Quand je voulais ralentir, elle prenait le poivrier
pour en remettre.

L'on concoctait de bonnes sauces en famille. Aujourd'hui, on se fournit à la même coopérative bio qu'à nos débuts. Elle est située dans le sud-ouest de la France. Je voulais aussi proposer des tacos. J'ai pioché dans mes souvenirs de dîners de tacos faits maison à l'université, entre copains. Et, bien sûr, dans les recettes de ma mère...

Les burgers sont un peu le péché mignon des enfants. Cantine California déculpabilise les parents, en quelque sorte...

Une pièce de viande noble dont on connaît l'origine, avec un boulanger qui fait une belle brioche, c'est une bonne façon de manger un produit qui, par habitude des fast-foods, n'est pas considéré comme de la bonne cuisine. Au restaurant, Sofia se régale avec les petits sliders aux quantités idéales pour

les enfants. Elle adore mettre les pieds dans la cuisine et voir les chefs aux fourneaux. Elle est gourmande et curieuse, soit deux qualités à conserver !

Quels sont tes projets ?

Avec l'ouverture, début mars, d'un lodge en Normandie, je veux proposer une vraie table conviviale et un lieu cool dans un espace verdoyant. Pour un enfant, partir à l'aventure, à l'extérieur, dans les arbres est juste génial. J'aimerais offrir le plus souvent possible ces expériences de liberté à Sofia. J'ai créé ce lieu pour que les enfants vivent ces moments-là. L'idée est de rassembler la famille autour d'une table à la campagne pendant que les petits jouent dehors. C'est un projet très inspirant, en continuité avec la vie de famille que je construis...

Foodtruck dans Paris et restaurant Cantine California,
46, rue de Turbigo, 75003 Paris, cantinecalifornia.com