

Press Kit

Casse-Croûte

MANGE

— DANS MON —

HOOD

Avertissement

Ce document peut choquer les âmes sensibles à la langue française. Sachez qu'on adore le français et qu'on le parle 99% du temps dans notre vie quand ce n'est pas avec nos parents, des immigrants, des touristes ou juste pour pratiquer une autre langue. L'informalité dans ce document est faite aussi exprès pour que vous vous imaginez nos voix comme si on était des narrateurs dans un film.



Sur ce, bonne lecture!

- Mitch & Boom

The Beginning

Il est important de commencer ici pour comprendre the origin story. La mère à Mitch, “boat people” et sans diplôme scolaire notable, a toujours eu le rêve d’avoir un resto. Elle réussit quand Mitch est ado. En 2017, Mitch est en début de trentaine, a fini l’université depuis plusieurs années et a une carrière en tant que CPA, CA auditeur. Routinièrement, il visite sa mère à La Belle Tonkinoise pis un beau jour, il la retrouve devant le wok assise sur un tabouret car elle avait trop mal pour rester debout. “Ow, ow!” - se plaigna-t-elle. Mitch était rendu à son compte et vu qu’il n’était pas un bon fils durant les années antérieures, décida de l’aider. Son but : remonter la business et la revendre. On se débarrasse de ce resto, c’est merdique comme vie. Trop de travail et de tracas pour si peu.

Mitch et sa mère Anh à La Belle Tonkinoise



Childhood friends : Boom joins the fray

Mitch (Michel Nguyen) et Boom (Michel Lim) se sont rencontrés à travers un ami en commun il y a plus de 20 ans. Boom enseigna le breakdance à Mitch. Ils devinrent amis, le multitalentueux Boom devint éventuellement le barber à Mitch (ce dernier lui offrit son premier bon kit de barber). Vice-versa, Mitch faisait les impôts à Boom. Boom qui venait de quitter sa job de chef de partie au MBAM, répondit à l'appel à l'aide sur Facebook et décida d'aider Mitch à remonter la business en échange d'utiliser le resto pour faire des tests pour ses pop-ups MangeDansMonHood. Boom était un danseur professionnel et a pris des cours de cuisine pour pouvoir travailler quand il voyageait pour des compés ou séminaires de danse. MangeDansMonHood est né lors du 1er Restaurant day en 2013.

Boom et Mitch

2017

2008



L'accident le plus improbable

Hiver 2017, Mitch et Boom décidèrent de couper le menu pour faciliter les achats, la gestion et le travail de Anh quand tout à coup, la mère de Mitch, impulsive comme toujours, leur proposa de reprendre la business ensemble. Toute sa vie, sa mère voulait qu'un de ses enfants prennent la relève mais personne ne voulait rien savoir sachant le load de travail qui vient avec et l'absence de vie sociale.

F.U.N. étaient les 3 premières lettres et chose qui leur est venu en tête. Mitch en salle à manger et Boom en cuisine, les 2 roulaient le resto pendant que Anh allait faire de la danse en ligne de temps en temps. Elle va beaucoup mieux aujourd'hui, mieux que Mitch et Boom... Ils reprirent officiellement La Belle Tonkinoise en juillet 2017.

Photo de la relève

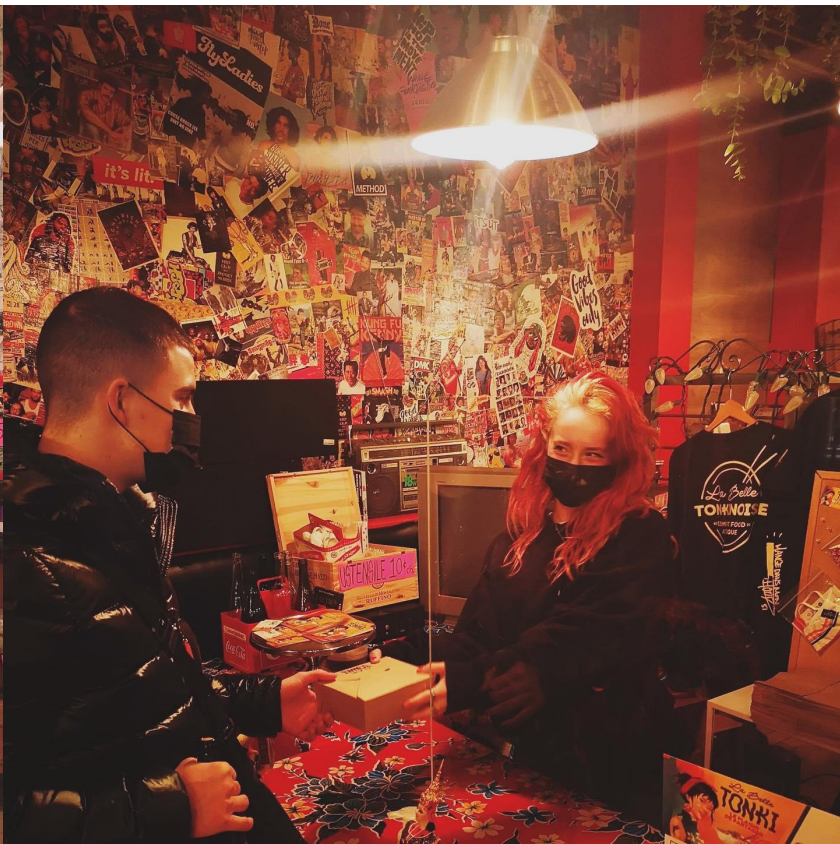


La Belle Tonki et le COVID : Fin de La Belle Tonkinoise

La Belle Tonki ouvrit 3 coins de rue plus loin en janvier 2020 pour accueillir un plus grand nombre de clients en salle à manger. Le petit local de La Belle Tonkinoise servirait plutôt de comptoir express. L'arrivée de la COVID rimait avec incertitude, manque de staff et difficulté d'approvisionnement. M&m décidèrent donc de fermer La Belle Tonkinoise définitivement et d'opérer La Belle Tonki.

Après un an de réflexion, ils se sont entendus de ne pas laisser tomber ce local magique où de beaux souvenirs régnèrent et planifièrent alors d'ouvrir un casse-croûte, une idée qui allait bien avec leur expertise en "comfort food" et qui était "pandemic-proof". Le but était d'ouvrir un spot aussi cool mais beaucoup plus facile à gérer. FYI, LBT a remporté la Poutine Week en 2019, 2021 et 2023.

La Belle Tonki durant la COVID



Pourquoi un casse-croûte?

Pourquoi des burgers? Parce que tout le monde aime ça et qu'il y a un feeling de nostalgie qui vient avec. L'odeur du gras de bœuf et des frites, nos parents immigrants qui nous y amenaient pour nous gâter. Ça allait parfaitement bien avec le concept à La Belle Tonki, le casse-croûte MDMH fait partie du même monde. MangeDansMonHood était le nom des pop-ups de Boom avant qu'il embarque dans LBT. Le fait d'avoir appelé ça ainsi est assez significatif car les 2 Michels ont débuté leur carrière en restauration à cet endroit, ont réussi à propulser LBT et maintenant, ils visent le faire avec MDMH qui est le bébé de Boom.

Cela permettrait au chef de faire autre chose que de la bouffe asiatique et jouer avec d'autres combinaisons de saveurs.

Les premiers Pop-ups MangeDansMonHood



What's so special about us?

Le bœuf est haché deux fois par nous-mêmes. Les frites sont coupées minces sur place comme au Mcdo, blanchies et cuites dans le suif comme dans les casse-croûtes au Québec. On privilégie des double patty burgers car on smash de façon à ce que ça crée un crust et que le centre reste juicy. Avec 2 patties, ça accentue le crust qui est ben le fun en bouche. On accueille les gens comme s'ils venaient chez nous, comme si c'était un house party. Le but est que tout le monde finisse par se parler et ait du fun en mangeant de la bonne bouffe. En été, il y aura une terrasse en avant et en arrière. On veut que le monde puisse se rassembler sans devoir aller au Vieux-Port, comme un genre de Place Jacques-Cartier dans Rosemont-La Petite-Patrie.

Il y a plusieurs “burger joint” qui poppent, mais on voulait y mettre notre touche et faire différent des autres. Mot-clé : nostalgie. Bons souvenirs de jeunesse.

Community, tasty food, good times.  **House party in a restaurant.** 

Photos lors d'un pop-up pour le Casse-Croûte MDMH

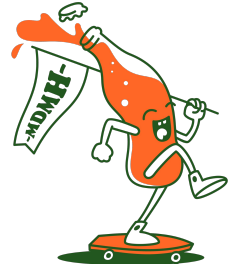


What's next?

On commence avec la base, mais fidèle à nos habitudes, on va intégrer des spéciaux éphémères. Il y aura des soirées thématiques comme des “taco night”, des blocs party, peut-être un food truck et un service traiteur. Pour notre premier gros événement, on connaît déjà quelques personnes qui habitent la ruelle arrière (dont 3 employés y vivent) et on aimerait organiser de quoi pour le voisinage.

J'espère que vous avez enjoy notre petite histoire. Au plaisir de vous rencontrer d'ici peu!

- Mitch & Boom



CONTACT



1380 rue Jean-Talon Est

Montréal, QC

H2E 1S2

www.mangedansmonhood.ca

Michel Nguyen aka **Mitch** yo@mdmh.ca

Chef Michel Lim aka **Boombeast** chef@mdmh.ca