

Alerte pépité !



Dans le « Haut Martyrs », au pied de la butte Montmartre, la rue Dancourt est au cœur d'un triangle situé au carrefour de la célèbre rue des Abbesses, de l'effervescent boulevard de Rochechouart et de la très touristique place d'Anvers. À l'angle de la place Charles Dullin et son Théâtre de l'Atelier, cette petite rue a vu s'installer en toute discrétion un restaurant qui, à l'image de ce quartier en plein renouveau, brasse différentes cultures.

Que ce soit par son identité culinaire ou par la philosophie du lieu, Jujube ose le pari de faire vivre à ses clients une parenthèse gastronomique hors des sentiers battus, où la surprise se mêle à l'évasion. Car entrer chez Jujube, c'est accepter d'explorer notre sens du goût et se laisser porter vers des équilibres universels. Embarquement immédiat pour un voyage avec escales !



jujube

CHEF SENDA D. WAGUENA

UN CUISINIER SANS FRONTIÈRES

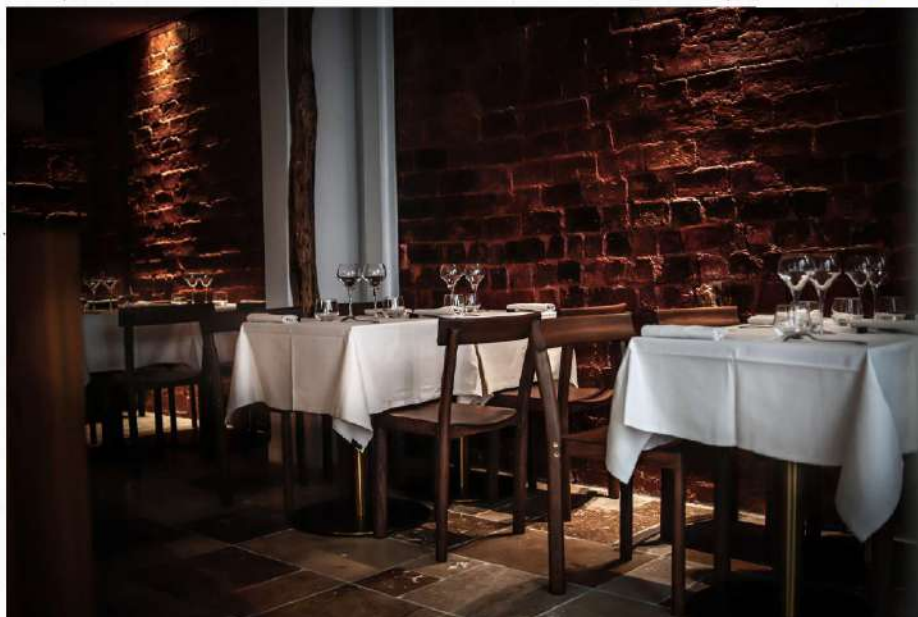


De ses origines togolaises et son apprentissage en Italie, Senda Dayid Waguena tire le goût d'une cuisine pleine de générosité ; de sa passion des mangas, un amour des saveurs délicates japonaises. Ouvrant dans divers restaurants parisiens depuis une quinzaine d'années, il est aujourd'hui à la tête de son propre projet culinaire qui repose sur un pilier principal : la créativité !

On dit souvent d'un restaurant que son chef – qualifié d'artiste – réalise une cuisine d'auteur. Concernant David, on pourrait parler d'une cuisine d'inventeur, tant il ne cesse d'imaginer de nouvelles recettes, de nouvelles associations, de nouvelles manières de raconter des histoires... Ouvert à toutes les audaces pourvu qu'elles aient un sens, ce geek adepte du codage entame l'apprentissage d'une 5^{ème} langue (français, anglais, mina, italien, japonais) et se prépare à être filmé en streaming sur Twitch depuis sa cuisine d'envoi. L'objectif ? Interagir en direct avec un public plus large afin de partager en toute transparence le quotidien d'un restaurant, répondant aux questions lorsque le service le permet.



jujube



Côté cuisine justement, elle évolue au gré des arrivages, des rencontres, et surtout des envies du Chef, qui ne cessent de questionner à travers des associations à la fois originales et furieusement malignes. En ce moment à la carte : velouté de cerfeuil tubéreux, faisselle de chèvre et bissap ; chirashi de maquereaux, piment et wakame ; filet de bœuf, frites de manioc et bleu fondu ; lotte méchoui, purée d'ignames, salicornes ; riz au lait et ananas confit aux épices ; chocolat Togo 75%, huile d'olive, fleur de sel, streusel... Attention : la carte change très régulièrement, il faudra réserver souvent !

Le chef créé lui-même ses recettes de cocktails et prépare toutes les infusions qui entrent dans la composition des cocktails maison comme l'audacieux « Tamarin Sour » Jus de Tamarin, Sweet'n Sour, Whisky infusé au piment confit, ou le « Mandingue Monk » ; jus de pain de singe, jus d'ananas, cordial de Gingembre, Rhum blanc infusé au tamarin. Percutant !





Pour donner vie à toutes ses idées, David Waguena s'est entouré de deux associés Alexis et Doroné. Si l'un prend en main les tâches administratives, l'autre a fait de la carte des boissons sa priorité. Passionné d'art de la table, de bons vins et de champagnes, il s'est empressé de confier à Fleur Godard la sélection de vins naturels, et aux maisons familiales Drappier et Richomme les champagnes proposés. Les amateurs de digestifs ne seront pas en reste avec une jolie sélection d'alcool de dégustation.

En proposant la bouteille de champagne à partir 45€, Doroné a voulu permettre aux clients qui le souhaitent, de se prendre au jeu, et de dîner au champagne de l'amuse bouche au dessert. La recherche de sens et de goût reste intacte du côté des desserts, et plus particulièrement des fromages puisque Jujube propose la sélection pointue de Virginie, maître fromagère affineuse, de père en fille depuis 1946, dont les fromages sont affinés dans les caves selon le savoir-faire familial.

Les enfants seront également les bienvenus et pourront vivre l'expérience Jujube adaptée à leur appétit grâce au « Mini Jujube ».