

Communiqué de presse - Octobre 2025

[View this email in your  
browser](#)



## **Du feu de Koh-Lanta aux shakers parisiens : Frédéric Khouvilay ouvre le Kinágua**

C'est au 52 rue Greneta, en plein cœur du 2<sup>e</sup> arrondissement de Paris, que Frédéric Khouvilay, vainqueur de l'édition 2023 de Koh-Lanta, vient d'ouvrir le Kinágua, un bar à cocktails à l'univers aussi audacieux qu'envoûtant. Inspiré par les grandes expéditions maritimes des navigateurs portugais partis à la découverte de l'Asie, le Kinágua propose une expérience sensorielle complète mêlant cocktails signatures, cuisine fusion asiatique-portugaise et décoration immersive. Véritable invitation au voyage, le lieu reflète la personnalité d'un aventurier passionné, en quête de partage et de découvertes.

---



## **Frédéric Khouvilay, de Koh-Lanta à la création du Kinágua**

C'est en tant que vainqueur de Koh-Lanta sur TF1 que Frédéric Khouvilay s'est fait connaître du grand public, en incarnant des valeurs de courage, de dépassement de soi et de solidarité. Aujourd'hui, il met cette même énergie au service d'un nouveau défi : l'ouverture de son propre bar à cocktails. À 36 ans, ce passionné de restauration, formé en hôtellerie, management et ressources humaines, cumule 12 ans d'expérience dans des établissements variés en France, au Canada et en Angleterre.

Son aventure dans Koh-Lanta agit comme un catalyseur : à son retour, il décide de réaliser un rêve longtemps mûri. Le Kinágua est bien plus qu'un bar : c'est le fruit de son parcours d'aventurier, un lieu pensé comme un espace de rencontres, de création, et de voyage sensoriel, où chaque détail a été imaginé avec passion.



**Une carte inventive entre terre, mer et shaker**

La carte du Kinágua se distingue par sa richesse et son originalité. Côté cocktails, c'est fait maison : sirops, infusions, cordials... Chaque création s'inspire des voyages de Frédéric, mêlant saveurs exotiques et techniques de mixologie moderne. Les cocktails au matcha, les cocktails clarifiés, les mocktails créatifs ou encore le surprenant cocktail dessert – une exclusivité du Kinágua – illustrent l'approche singulière du lieu : accessible aux novices, passionnante pour les experts.

**Côté cuisine,** le Kinágua célèbre l'art du partage avec une sélection de plats à déguster ensemble, subtile alliance entre traditions culinaires portugaises et influences asiatiques. Une cuisine fusion raffinée, rare à Paris, qui prolonge le voyage entamé dès le premier verre.



---

### Un décor soigné pour une immersion totale

Le Kinágua propose une atmosphère immersive et élégante, dans un lieu pensé comme une odyssée sensorielle entre l'Asie et le Portugal. Dès l'entrée, le visiteur est accueilli par un lounge cosy aux motifs de vagues, prélude à une traversée vers l'espace principal. En passant par un couloir miroité, on perd la notion de l'espace

avant de découvrir le bar central, dominé par une arche spectaculaire de bouteilles, encadrée d'une structure ondulée en bois évoquant les flots.

L'établissement se divise en trois espaces distincts : le lounge d'accueil, le bar principal et un salon privatif à l'atmosphère feutrée, évoquant la cabine secrète d'un capitaine. Chaque espace dispose de son ambiance propre – musicale, lumineuse, décorative – et peut être entièrement privatisé pour des événements.

---

### **Infos pratiques :**

Adresse :

Kinágua - 52 Rue Greneta, 75002 Paris

Accès :

- Métro 3 : Sentier
- Métro 4 : Réaumur - Sébastopol / Etienne Marcel
- RER / Métro : Châtelet - Les Halles

Parkings à proximité :

- Indigo Paris Réaumur
- Indigo Paris Turbigo Saint-Denis

Horaires :

Ouvert du Mardi au Samedi, de 18h à 2h

---

