

## RAPHAËL REGO LANCE LE PREMIER ACTE DU FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE BRÉSILIENNE EN FRANCE " PARTAGE & Raizes do Brasil "

---

Pour mettre à l'honneur la cuisine et les produits de sa terre natale, le Chef Raphael Rego du restaurant étoilé OKA à Paris a décidé de créer le Festival de la Gastronomie Brésilienne. Avec en premier acte, cette année, les Grandes Rencontres qui se dérouleront à l'Ambassade du Brésil. En parallèle, il proposera deux dîners réalisés dans son restaurant avec la complicité du chef Thomas Troisgros et d'autres toques réputées d'Amérique du Sud. Le rendez-vous est donné à partir du 9 septembre prochain ! La rentrée s'annonce d'ores et déjà savoureuse et dépaysante...

OKA, la table la plus brésilienne de Paris continue de laisser son empreinte sur la scène gastronomique. En embarquant dans son sillage des producteurs, les convaincant de faire pousser des plantes, aromatiques, épices, légumes et agrumes, typiquement brésiliennes, ici en France. Raphael Rego invente le circuit court qui pose Rio et l'Amazonie aux portes de Paris.

Fort de cette relation qui le lie avec ses producteurs et son pays natal, le chef brésilien a souhaité créer le premier festival de la gastronomie brésilienne en France "PARTAGE & raízes-do-brasil". En prémisses de cette célébration qui se tiendra en 2023, le chef présente un premier acte qui se jouera dès septembre... Les Grandes Rencontres de la Cuisine Brésilienne.

Cette initiative vise à mettre en lumière la culture et la biodiversité des régions brésiliennes en réunissant les acteurs qui participent au rayonnement de cette cuisine en France et à travers le monde. Pour l'épauler dans ce nouveau défi, Raphael Rego pourra compter sur le talentueux Thomas Troisgros (issu de la 4ème génération du clan Troisgros, aux commandes du restaurant étoilé Olympe à Rio de Janeiro) pour orchestrer un dîner à 4 mains. Le cocktail sera confectionné quant à lui par des chefs renommés en France et en Amérique du Sud parmi lesquels : Morena Leite (chef brésilienne à la tête de 6 restaurants), Irwin Durand (restaurant étoilé Le Chiberta par Guy Savoy à Paris), Enrique Casarrubias (restaurant étoilé Oxte à Paris) et bien d'autres... La sommelière brésilienne Marina Giuberti (Maître Caviste et fondatrice des caves indépendantes Divvino à Paris) sera également présente et viendra partager son expertise.

• DÎNERS À  
L'AMBASSADE BRÉSILIENNE À PARIS  
Les 9 et 10 septembre 2022

Deux dîners seront organisés au sein de l'Ambassade Brésilienne à Paris avec quelques 200 invités conviés pour l'occasion. Ces deux soirées présidées par l'Ambassadeur du Brésil, Luís Fernando SERRA, réuniront producteurs, partenaires mais également personnalités qui font rayonner la culture brésilienne en France. Les convives pourront ainsi déguster un menu à 4 mains réalisé par Raphael Rego et Thomas Troisgros, le tout dans une ambiance festive au rythme de la bossa nova, de la samba et du groupe de musique MARACATU présent pour la soirée d'ouverture. Le cocktail sera quant à lui confectionné par la Cheffe Morena Leite, entourée de différents Chefs brésiliens et français.

« En 2019, il m'est apparu que l'évolution de ma cuisine suggérait une relation nouvelle aux produits, à mon environnement et à mon pays d'adoption : c'est pourquoi, avec l'aide de producteurs aussi passionnés que moi, nous réussissons à cultiver aujourd'hui en France des produits brésiliens (Lima Rosa, Lima Cravo, Piment Biquinho, Piment-tante Cheiro, Chayote, Gombos, Piment Chupe-tinho, Jambu, Igname, Patate Douce/ Pomme de Terre Baroa... Et bientôt Manioc), tout cela dans un souci environnemental.

Les produits brésiliens indissociables de ma cuisine, gombos et jambu viennent « du champ d'à côté ». Les seuls produits qui viennent encore du Brésil sont la cachaça, la farine de manioc, et des produits de petits artisans d'Amazonie. J'ai apporté le Brésil en France, puis j'ai marié les deux cultures. Aujourd'hui, je peux l'affirmer avec fierté : je suis un chef brésilien qui cuisine des produits français. »

• DÎNER À QUATRE MAINS  
AU RESTAURANT OKA À PARIS  
Les 13 et 14 septembre 2022

Pour que le grand public puisse découvrir toute la richesse et la diversité de la cuisine brésilienne, Raphael Rego et Thomas Troisgros organiseront également deux dîners à quatre mains au restaurant OKA (1 étoile au Guide Michelin, 3 toques au Guide Gault & Millau) situé en plein cœur du Quartier Latin. Les deux chefs proposeront un menu spécial autour des produits brésiliens issus de producteurs français et amazoniens.

OKA  
Premier restaurant étoilé brésilien  
en dehors du Brésil

Une cuisine ouverte, telle une scène où l'on assiste au ballet tranquille presque millimétré de Raphael et ses cuisiniers ; une salle où l'épure des matières comme des formes et coloris se met au service exclusif de l'assiette avec 20 couverts seulement. Une cuisine précise, exigeante et parfaitement lisible malgré la richesse et la nouveauté de certaines saveurs. Une cuisine que Raphael n'hésite pas à expliquer en apportant lui-même ici, une entrée, là un plat. Convivialité, spontanéité, simplicité, accessibilité, échange, OKA : comme à la maison...

1 rue Berthollet 75005 Paris  
Tel. 01 45 30 94 56  
[www.okaparis.fr](http://www.okaparis.fr)

Ouvert du lundi au vendredi au diners

