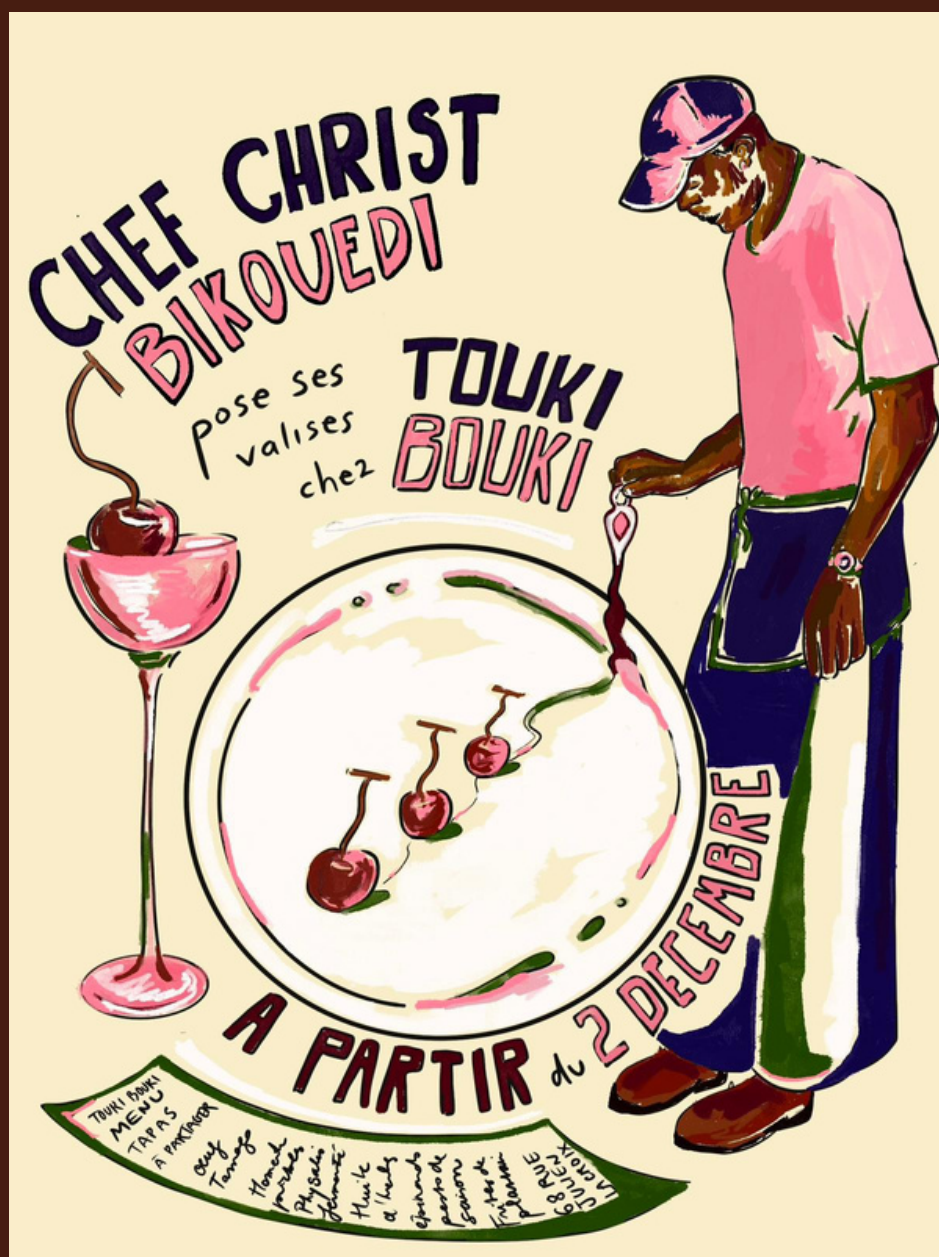


CHRIST BIKOUEDI ARRIVE CHEZ TOUKI BOUKI

DÈS LE 2 DÉCEMBRE



TOUKI BOUKI BELLEVILLE
68, RUE JULIEN LACROIX PARIS



CHRIST BIKOUEDI

Touki Bouki continue de tracer son propre chemin, celui d'une cuisine sincère et métissée des terroirs d'Afrique.

Ce nouveau chapitre, Etienne Biloa l'écrit avec le chef Christ Bikouedi, qui posera ses valises à Belleville à partir du mois de décembre.

Ensemble, avec le talentueux chef natif de Pointe-Noire, ils ont imaginé une carte séduisante, tout en correspondances entre les ancrages divers qui font l'ADN de Touki Bouki.

Après plusieurs collaborations avec We Are Ona ainsi qu'un poste de chef exécutif aux côtés de Mory Sacko pour Lafayette's, Christ Bikouedi est récemment revenu d'une tournée à Tokyo, d'où il puise de multiples inspirations.

Spices & Love.

Touki
Bouki



DANS L'ASSIETTE

La cuisine de Christ déploie un univers gastronomique riche, aux confluents du Congo, de la France et de l'Asie.

Au menu on retrouve notamment,

- Les frites de plantain sauce poulette.
- Le Ndolé signature avec sa joue de bœuf fondante et plantain vapeur
- La soupe de poisson aux arrivages du jour, gombo et niébé.
- La presse de poulet jaune sauce XO au kilichi (viande séchée d'Afrique centrale)
- Le chorizo accompagné de sa mousseline d'igname, jus corsé et condiment oseille.
- Le flat bread manioc aux sardines grillées, sauce Dja
- Les épinards au beurre de banane plantain.

Le menu évoluera au grés de la saison et des inspirations.



DANS LE VERRE



Les stars du bar sont incontestablement les cocktails. Élaborés en collaboration avec Léa Colla (Wow Garnish, ex-Syndicat), la carte de cocktail est une composante majeur de l'expérience Touki Bouki. De l'eau de manioc associée au Karité, un oléo de plantain maison avec du Cognac, un Espresso Martini au beurre de cacahuète ou encore un surprenant planteur ou le Mezcal se substitue au rhum avec du lait d'amande torréfié et le tout clarifié, sont quelques-unes des belles signatures.



Cerise sur le gâteau, une carte cocktail 0% est aussi au rendez-vous.

Côté vin, tout est nature ou propre, précis et joyeux avec des entrées de gamme à 29€.

Touki
Bouki



INFORMATIONS PRATIQUES

À PARTIR DU 2 DÉCEMBRE 2025

mardi au samedi 19:30 - 22:30
bar à cocktails jusqu'à 1h

TOUKI BOUKI BELLEVILLE
68, RUE JULIEN LACROIX PARIS