madame Mizani



EVERY TABLE TELLS A STORY

PARISIAN WEST AFRICAN DIASPORA

NOT FROM ONE PLACE

79 BOULEVARD BEAUMARCHAIS - PARIS 11



Dans le Marais, Daouda Camara ouvre un bistrot qui fait voyager les recettes de famille

Une nouvelle adresse où la cuisine ouest-africaine rencontre l'esprit du bistrot parisien, avec les souvenirs de nos mères et de nos grands-mères en toile de fond.

Une nouvelle adresse où la cuisine ouest-africaine rencontre l'esprit du bistrot parisien, avec les souvenirs de nos mères et de nos grands-mères en toile de fond.

Il y a des plats qui nous ramènent immédiatement en enfance. Une odeur d'épices, une sauce qui mijote, un repas de famille qui s'éternise... C'est tout ça que le chef Daouda Camara a voulu retrouver chez Madame Minani, son nouveau restaurant installé boulevard Beaumarchais, aux portes du Marais.

Derrière ce nom, une histoire personnelle : celle d'Aminata Minani, sa grand-mère maternelle, qu'il n'a jamais connue mais a laquelle il souhaite rendre hommage. Et a travers elle, toutes ces mères et grands-mères qui transmettent bien plus que des recettes : des gestes, des traditions et le plaisir de se retrouver autour d'une table.


EVERY TABLE
TELLS
A STORY



Une cuisine ouest-africaine qui sort des sentiers battus

Après quinze années d'expérience, plusieurs missions de chef consultant et la création de Mama Ouest, Daouda Camara signe ici son projet le plus personnel.
Sa philosophie ? « Cooked by Memory », une cuisine guidée par les souvenirs, qui raconte aussi l'histoire d'une génération ayant grandi entre plusieurs cultures.
Les recettes, les produits et les saveurs d'Afrique de l'Ouest restent le point de départ, tandis que le parcours français du chef se retrouve dans le travail des sauces, les cuissons et la composition des assiettes. Un mélange d'influences qui ne cherche pas a transformer les traditions, mais a les faire vivre autrement. Une cuisine a l'image de la diaspora, où plusieurs héritages cohabitent naturellement pour créer une identité singulière.

Dans l'assiette, cela donne des créations aussi originales que gourmandes. Le Lac Rose Eggrevisite l'œuf mayonnaise avec une marmelade d'hibiscus et du pain widjila, tandis que les haricots mijotés s'accompagnent d'un espuma yassa et d'une huile shito. Le fromage wagashi, lui, se déguste croustillant avec des épices cajun et une sauce dja.

Côté plats, le Madame's Siby Mafé, servi avec un riz soumara, côtoie le Dan WakéDomoda, des gnocchis nigérians aux feuilles de corète et a la sauce tomate sénégalaise.

Pour terminer, place a une glace au moringa et aux noix de cajou caramélisées, imaginée avec Cdoudeh, ou a un lakh, porridge de mil accompagné d'une mousse au baobab et d'un crumble de maïs.

Hibiscus, niébé, moringa, poivre de Selim… Autant de saveurs encore peu présentes sur les tables parisiennes, a découvrir pour un ticket moyen de 30 a 40 euros.




PARISIAN
WEST AFRICAN
DIASPORA

Un air de maison de famille, version seventies

Chez Madame Minani, l'histoire se poursuit bien au-dela de l'assiette.

Pour imaginer le lieu, Daouda Camara s'est entouré de Léo Kharfan, fondateur d'AWARĒ STUDIO. Ensemble, ils ont puisé dans les souvenirs des appartements africains et parisiens des années 70 a 90, ces maisons pleines de vie où chaque objet raconte une histoire et où plusieurs générations se retrouvent.





Dans ce restaurant de 44 couverts, bois chaleureux, mosaïques, inox brossé et couleurs profondes composent un décor a mi-chemin entre le rétro et le contemporain. Les inspirations vont des archives d'Air Afrique aux photographies de Malick Sidibé, en passant par la sensibilité du cinéma japonais dans son rapport a la lumière et aux gestes du quotidien.

Comme dans les assiettes, le décor fait dialoguer les souvenirs d'hier avec les influences d'aujourd'hui. Ici, rien n'est figé dans le passé : les matières, les objets et les références culturelles racontent cette meme histoire d'héritage et de métissage, celle d'une diaspora qui continue d'inventer ses propres codes.

NOT FROM ONE PLACE





Une maison de partage et de transmission

Madame Minani souhaite aussi mettre en lumière les savoir-faire féminins, notamment a travers des collaborations avec la créatrice Cdoudeh et Adziza, fromagère installée en Charente-Maritime, autour de produits comme le moringa et le néré.

En salle, Dodoz Mognon prolonge cet esprit de maison avec un accueil chaleureux et sans chichis.

Avec Madame Minani, Daouda Camara signe une nouvelle table dans le paysage gastronomique français mais aussi et surtout : Un lieu de vie et de culture, où les souvenirs de famille rencontrent les envies d'aujourd'hui, où les influences se mélangent naturellement et où la cuisine devient, avant tout, une histoire de transmission.

INFOS PRATIQUES:

MADAME MINANI

Boulevard Beaumarchais, Paris 3e
44 couverts

Ticket moyen: 30 a 40 €

Lundi au jeudi : 12h - 22h30
Vendredi et samedi : 12h - 23h
Dimanche : 9h - 17h



EVERY TABLE TELLS A STORY

PARISIAN WEST AFRICAN DIASPORA

NOT FROM ONE PLACE

