

LE CHEF ÉTOILÉ BRÉSILIEN RAPHAEL REGO ÉCRIT UN NOUVEAU CHAPITRE POUR OKA



À l'aube de souffler son 40ème anniversaire, le chef étoilé Raphael Rego a choisi d'écrire un nouveau chapitre pour sa table OKA en dévoilant un projet ambitieux : ouvrir deux restaurants dans un même lieu, proposant chacun leur interprétation de la cuisine brésilienne.

Inauguration prévue fin 2023 dans le 17^e arrondissement parisien !

OKA, LES PRÉMICES

L'histoire démarre... en Australie ! C'est lors d'un voyage à Sydney que Raphael Rego – originaire de Rio – découvre le métier de chef et fait la rencontre de sa future femme, Sophie. Pour elle, il décide de quitter le Brésil pour partir vivre en France. **En 2014, il ouvre son restaurant (le premier OKA)** situé dans le 9^e arrondissement de la Capitale, et dans lequel il compose une cuisine simple, décomplexée et familiale autour des produits brésiliens. La reconnaissance par ses pairs et le milieu est immédiat.

Très vite Raphael caresse d'autres ambitions : faire de OKA une grande table française.

LE RENOUVEAU

En 2018, OKA s'offre un écrin plus accueillant et spacieux rue Berthollet dans le 5^e arrondissement de Paris. L'assiette est française, la ponctuation brésilienne. **Moins de six mois après, il est honoré d'une étoile au Guide Michelin et de trois Toques au Gault & Millau (16/20).**

Les années passent et sa vision du restaurant évolue et se précise. Comment offrir à ses hôtes une cuisine toujours plus dépaysante, spontanée et accessible, en tenant compte des enjeux environnementaux ? Pour répondre à cette problématique, **il s'est lancé le défi d'écrire un nouveau chapitre pour OKA.**



S

UN NOUVEL ACTE AMBITIEUX

Ce projet se dévoilera dans son intégralité au dernier trimestre 2023 et prendra place au cœur du 17^e arrondissement de la Capitale, Rue Meissonier. Pour l'épauler dans cette aventure, le chef brésilien s'est entouré de deux associés qui partagent comme lui la passion de la gastronomie - Benoit Petit et Guillaume Donnedieu de Vabres – ainsi que du cabinet d'architecture Arnaud Behzadi qui sera en charge de dessiner et concevoir ce nouveau lieu.

D'une surface de plus de 200 m², l'adresse accueillera non pas un mais deux restaurants mettant à l'honneur le Brésil à travers deux interprétations. D'un côté OKA la table gastronomique, de l'autre FOGO et sa cuisine à la braise.

• OKA

Le restaurant proposera une expérience gastronomique locavore mêlant les saveurs du Brésil au raffinement à la française. D'une capacité de 16 couverts seulement, l'espace fera la part belle aux matériaux naturels : le bois, le marbre, la pierre. Un cadre à la fois brut et élégant, sans superflu, qui laissera une place de choix à l'expérience gustative.

• FOGO

Dans un décor aux tonalités chaudes et aux touches végétales (comme un clin d'œil au Poumon de la Terre), FOGO proposera une cuisine autour de la cuisson des viandes, poissons, crustacés... et légumes sur la braise dans une ambiance conviviale.

Comme pierre angulaire entre ces deux espaces bien distincts, la cuisine sera toute en transparence et visible à la vue des passants. L'étage inférieur accueillera quant à lui un salon à privatiser pour des événements familiaux ou professionnels ainsi qu'un laboratoire dédié entièrement à la boulangerie et à la pâtisserie.

Les vins, l'autre révolution

Depuis trois ans, Raphaël écrit son livre de cave autour de deux motivations essentielles : respecter le vigneron (acheter au bon prix) et respecter le client (revendre au juste prix). OKA travaille uniquement avec des allocations, en direct avec les vignerons.

La carte proposera plus de 500 références de vins français de tous les terroirs, de vins brésiliens, mais pas n'importe lesquels... Car Raphaël a envie de vins élaborés comme ses plats, dans un respect absolu de l'environnement. A la carte, aussi de belles références de champagne. Le tout magnifié dans **de très grandes caves à vins au design élégant.**

Engagé plus que jamais

Avec ce nouveau projet, Raphael Rego poursuit son engagement vers une cuisine durable. Une prise de position qu'il avait déjà amorcée dans son restaurant du Quartier Latin en travaillant main dans la main avec ses amis producteurs qui cultivent des plantes aromatiques, épices, légumes et agrumes, typiquement brésiliennes, ici en France, comme le jambu et le cresson de para de son amie productrice Sylvie Albrand Bolmont de la Ferme de Quylvie dans le Tarn-et-Garonne.

Ce circuit-court qui pose Rio et l'Amazonie aux portes de Paris s'accroîtra avec la mise en place de son propre potager installé en Seine-et-Marne qui permettra d'alimenter ses deux tables. **Tous les déchets alimentaires seront triés, collectés et valorisés par une entreprise spécialisée.**

Avec OKA – FOGO, Raphael rebat les cartes en plaçant le restaurant au centre d'un écosystème vertueux dans lequel le respect de la Terre et de l'Homme en est la finalité.

Restaurant OKA – FOGO
8 Rue Meissonier, 75017 Paris
Ouverture fin 2023

