

ONA AT THE BEACH KAPLANKAYA : du 11 au 17 août, la Che e Alexia Duchêne pose ses valises sur la Côte Turque, au restaurant Anhinga

Le collectif **WE ARE ONA** – qui crée des expériences gastronomiques éphémères dans des spots uniques – lance cet été **ONA AT THE BEACH KAPLANKAYA**. Dans le prolongement du pop-up ONA AT THE BEACH CAPARICA, qui s'est déroulé près de Lisbonne en 2019, ONA plante cette année un décor idyllique sur la côte égéenne.

Habituee des résidences culinaires en France et à l'étranger, la che e itinérante **Alexia Duchêne** est l'une des têtes d'ache de l'été. **Du 11 au 17 août**, la jeune franco-britannique y proposera une cuisine de marché, marine et inspirée de ses voyages.



« Je suis ravie de collaborer de nouveau avec Luca Pronzato et We Are Ona pour ce nouveau projet en Turquie. L'occasion pour moi de transmettre dans ces assiettes mon amour pour l'univers marin, les voyages et les produits locaux. S'imprégner de la culture culinaire turque me semblait primordial. Travailler l'huître, les Saint-Jacques, le sumac, le zaatar, le lait de chèvre ou encore la grenade... Des produits inspirants pour des recettes éclectiques et pleines de saveurs, à l'image de ce lieu hors du commun ! » Alexia Duchêne

Cet été, Luca Pronzato plante un décor idyllique pour l'ouverture du pop-up culinaire We Are On a At the Beach Kaplankaya sur la côte égéenne.

Situé en face des îles grecques sur la somptueuse baie indigo, la plage privée d'Anhinga dans le ville de Kaplankaya, près de Bodrum, accueille depuis le 5 juin et jusqu'à la fin du mois d'octobre, les Chefs Guillaume Sanchez (*Neso**), Atsushi Tanaka (*AT*), Luis Miguel Andrade (*Clown Bar*), Fatih Tutak (*Turc*) et bientôt Alexia Duchêne, tous entourés de talentueux chefs turcs ayant travaillé dans les meilleurs restaurants du pays : Ali Akmansoy (*ex Nicole et ex Basta, meilleur street-food à Istanbul*) ; Ecem Krakus (*qui a représenté la Turquie à Young Chef Olympiad en Inde, ex Gaggan 2** Michelin à Bangkok, ex Situ 1* Michelin à San Francisco*) et Ozge Çeltük (*Ex-Nicole et ex Spago à Istanbul*).

Au cœur d'une région sauvage, Anhinga est un spot unique, face à la mer. Paradis méditerranéen les pieds dans le sable, la maison de plage se transforme chaque soir en restaurant éphémère. Les Chefs locaux et internationaux se succéderont tout l'été dans ce cadre exceptionnel pour des dîners uniques. Une expérience gastronomique cosmopolite à ne pas manquer !



À propos d'Alexia Duchêne

Depuis 10 ans, la che e franco-britannique Alexia Duchêne a l'expérience et la volonté de satisfaire et de surprendre ses clients à travers une approche personnelle et résolument moderne de la gastronomie. Sensible et éco-responsable, Alexia appartient à cette jeune génération de Chefs qui fait bouger les lignes et qui démontre que la grande cuisine d'exception peut s'exercer de manière décomplexée, avec une grande liberté. Célèbre pour ses associations audacieuses et son goût pour les produits de la mer et le végétal, Alexia se renouvelle sans cesse en adaptant son univers au secteur de la mode, et de la création en général. Elle privilégie les concepts sur-mesure, avec une approche personnalisée et sensible. A travers un large panel de saveurs et de couleurs, une pointe d'audace et un brin de folie, la cuisine d'Alexia est à son image : spontanée, solaire et pointue.

À propos d'ONA

Créé en 2019 par Luca Pronzato, ONA o re aux jeunes talents de la gastronomie une nouvelle plateforme pour exprimer leur créativité. Après un début de carrière dans des restaurants tels que NOMA à Copenhague, Luca a misé sur le talent de jeunes Chefs et fondé une équipe pour créer des expériences gastronomiques éphémères à travers le monde.

ONA a précédemment lancé 5 pop-ups : ONA At The Beach Costa da Caparica (Portugal), Basel on Fire en Suisse, l'Appart à Paris, The Museum à Lisbonne, ONA x the rex à Zermatt en Suisse et bien-tôt Mexico City. Chaque projet est créé sur mesure et o re une expérience unique à travers une sélection de producteurs et de fournisseurs locaux.

