

# Casa Mikuna



## Et de trois ! Le groupe MIKUNA lance sa nouvelle marque : Casa Mikuna

**La cantine la plus sud-américaine de Paris, fondée en 2019 par Amaury Dumont et Thomas Ferdant, continue de faire parler d'elle !**

Depuis sa création, le groupe MIKUNA s'est donné pour mission de faire découvrir la richesse des saveurs sud-américaines à travers des concepts innovants.

Après une levée de fonds récemment conclue ; la création cet été de **Terraza Mikuna**, bar à tapas & cocktails à succès sur le toit du BHV Marais ; l'évolution des adresses historiques rebaptisées **Street-Food** et le déploiement des opérations événementielles, entre autres avec le groupe Paris Society ; MIKUNA s'attaque à présent au marché de la restauration assise avec une troisième proposition tendance qui résonne déjà comme un air latino : **Casa Mikuna**.



“

Au cœur de cette nouvelle adresse du 9<sup>e</sup> arrondissement, on y retrouve les ingrédients communs à chaque marque du groupe : **une équipe experte, une cuisine d'inspiration sud-américaine et un climat chaleureux dans la réalisation.**



### Expérience culinaire inédite, alliant carte raffinée et bar à cocktail premium

En cuisine, une équipe d'origine sud-américaine menée par Santiago, fidèle du groupe MIKUNA depuis ses débuts, éveillera les papilles de chaque convive du déjeuner au dîner autour de plats, à partager ...ou non, jusqu'à un original brunch le week-end pour le plaisir de prolonger le voyage. On découvrira quelques spécialités du Chef telles qu'un crispy rice saumon ou des anticuchos poulet grillés à la braise.

Derrière le bar, une équipe de mixologues professionnels useront de leur meilleure créativité pour proposer une carte cocktails à la hauteur, pensée en collaboration avec les marques du groupe Moët Hennessy telles que Volcan de mi Tierra, la tequila premium venue tout droit des plaines mexicaines de Jalisco. Vins chiliens et argentins seront également au rendez-vous de ce nouveau repère.

**Casa Mikuna** n'est pas seulement un restaurant, c'est aussi un bar qui aura le plaisir de vous accueillir chaque jour de la semaine pour se délecter d'un verre tout en profitant de l'ambiance.





## Une escapade qui réchauffe

Pour l'ambiance visuelle, c'est à l'architecte d'intérieur et designer **Louis Denavaut** que MIKUNA a fait confiance. Sa vision non-conformiste et soif de curiosité l'ont rapidement transporté vers le Mexique, lui permettant de signer le design de cet espace autour d'un jeu de textures et de couleurs, rappelant les ateliers de Frida Kahlo et Diego Rivera ou encore l'architecte Luis Barragan dont il s'est inspiré, à l'image de ce plafond en bois suspendu et mobilier minéral qui insufflent de la chaleur à l'aube de l'hiver.



N'est pas Amérique du Sud sans « fiesta » ! Pour chauffer l'atmosphère et compléter l'expérience, les convives pourront compter sur une programmation artistique musicale du jeudi au samedi soir afin d'offrir un caractère festif à cette nouvelle table parisienne.

CASA MIKUNA c'est la promesse d'un restaurant branché où tous les ingrédients sont réunis pour vivre un moment chaleureux. Une adresse que l'on aura plaisir à visiter aussi bien autour d'une grande tablée entre amis, que pour partager un cocktail à deux après un spectacle ou profiter d'un déjeuner décontracté sur sa terrasse ensoleillée.



**L'année 2024 signe la première pierre d'un nouvel édifice MIKUNA,** ouvrant la voie à des ambitions futures autour de ses 3 marques, incluant la conquête future de la province.



## CASA MIKUNA

53 rue du Faubourg Poissonnière, Paris 9  
Metro Poissonnière

Du lundi au dimanche, jusqu'à 1h le samedi  
Déjeuner, Dîner et Brunch le week-end  
20/25€ le midi, 45€ le soir

Réservations le soir uniquement via ZenChef : <https://urlr.me/vf9rQ>

Infos & Contacts : [Instagram Casa Mikuna](#)

**casa**  **MIKUNA**

### Contacts presse

**Camille VIEL - Via Nova**  
vielevianova-rp.com  
06 25 91 82 15

**Pauline BECEL - Mikuna Group**  
pauline@mikunaparis.com

# MIKUNA ES TU CASA



**5 ans d'existence et de clients conquis, Mikuna a désormais pour ambition de devenir la référence de la cuisine sud-américaine en France.**

C'est en 2019 que Amaury Dumont et Thomas Ferdant, deux amis d'enfance à l'âme d'entrepreneurs, lancent Mikuna, concept de « street-food » ayant pour vocation de faire découvrir et rendre accessible, à tous, la cuisine péruvienne. Face au succès, ils aspirent rapidement à devenir LA référence de la cuisine sud-américaine en France à travers un format de restauration hybride opérant midi et soir et une nouvelle carte tels que ceviches, burritos, empanadas, et autres mets gourmands qui flairent bon le voyage et le soleil.

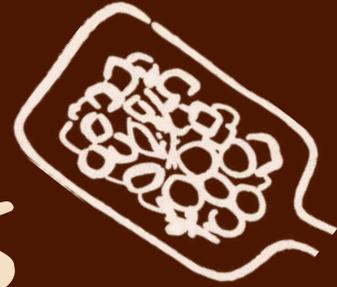
6 adresses plus tard autour de 3 concepts, une levée qui marque un tournant dans l'histoire du groupe et la création d'une offre traiteur pour répondre aux besoins évènementiels, Mikuna continue de distiller la joie de vivre latine aux milliers de clients qui viennent se retrouver et partager sa savoureuse cuisine.

La signature « South American Kitchen » du groupe traduit l'idée d'un concept moderne, à l'offre plurielle, du Mexique à l'Argentine en passant par le Pérou, faisant découvrir ou redécouvrir quelques spécialités outre-Atlantique qui plaisent à tous.

Les deux entrepreneurs ne désirent pas s'arrêter là et ont pour projet le déploiement parisien et la conquête de la Province avec une dizaine d'ouvertures à travers la France d'ici 4 ans. De quoi confirmer leur passion pour la culture et cuisine sud-américaine.



# LOUIS EN LA CASA



**L'architecte d'intérieur et designer Louis Denavaut réalise des projets contrastés : boutiques, bureaux ou résidences privées, nourris par une fibre artistique, une vision non-conformiste et une curiosité manifeste.**

Louis Denavaut s'épanouit dans le milieu de l'art contemporain avant de se diriger vers le design et l'architecture. Il garde de cette expérience une empreinte forte qui l'accompagne encore aujourd'hui dans la conception de ses différents projets. Formé à l'école Camondo où il apprend à faire de ce profil pluridisciplinaire sa force, Louis Denavaut y développe son vocabulaire esthétique en toute indépendance ; il maîtrise ainsi toutes les échelles et les destinations. Après avoir conçu des boutiques de cosmétiques de luxe dans de grandes métropoles d'Asie, Louis Denavaut expérimente l'aménagement de bureaux, notamment en tant que consultant pour Louis Vuitton ou en dessinant du mobilier pour l'école HEC, puis fonde sa propre agence d'architecture et de design en 2018. Le design d'objets tient un rôle très important dans son appréhension de l'espace, il en dessine beaucoup, que ce soit pour ses recherches personnelles ou ses projets intérieurs publics et privés.

Ses différentes réalisations témoignent d'un juste dialogue entre technique et esthétique, Louis Denavaut guide ses clients vers un univers marqué et inattendu tout en s'attendant à trouver le bon rythme d'un lieu et à en hiérarchiser les nécessités. Il se reconnaît d'ailleurs dans la radicalité et l'efficacité de l'école belge incarnée par KGDVS ou DVVT ou dans l'œuvre d'Alvar Aalto, une de ses grandes références. Louis Denavaut aime partir d'un constat ultra réel pour le déformer légèrement et lui donner un nouvel usage, une manière de concevoir l'architecture d'intérieur comme un geste d'auteur.