



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

# TI DODO GOURMAND : LE PREMIER STREET FOOD MAURICIEN OUVRE SES PORTES À PARIS



C'est au cœur du quartier animé de Bastille, au 4 rue de Lappe, que *Ti Dodo Gourmand* a choisi de poser ses valises. Ce nouveau lieu de street food pas comme les autres propose une plongée immersive dans la culture culinaire de l'Île Maurice.

Derrière cette aventure se cache Meeta, une femme au parcours singulier, qui quitte son île natale à 22 ans pour construire sa vie en France. Dix-sept ans plus tard, un retour au pays ravive un lien profond avec ses racines et fait naître une ambition : partager avec les Parisiens les saveurs métissées, chaleureuses et vibrantes de la cuisine mauricienne.

## UNE ÉCHAPPÉE GOURMANDE AU CŒUR DE PARIS

Ti Dodo Gourmand, c'est bien plus qu'un restaurant : c'est une parenthèse dépayssante en plein Paris. Dès l'entrée, les senteurs d'épices et l'ambiance tropicale invitent au voyage. Le lieu est pensé comme un espace convivial, familial et accessible, où l'on peut savourer une cuisine maison, généreuse et rapide, sans jamais sacrifier la qualité ni l'authenticité.

Chaque plat est une célébration des traditions mauriciennes, préparé à partir de produits frais, dans le respect des recettes du pays.



## UN MENU COLORÉ QUI RÉVEILLE LES PAPILLES

Au cœur de la carte, le **sandwich mauricien au poulet mariné et grillé** séduit par sa richesse et son équilibre. Composé de salade, tomates, oignons, achards de légumes croquants (chou, carottes, haricots verts), de coriandre fraîche et d'une sauce maison au choix, il est servi dans un pain moelleux ou une galette cuite au four. Chaque bouchée est un concentré d'exotisme et de fraîcheur. Tous les plats sont réalisés avec de la viande halal.

Les formules proposées s'adaptent à toutes les faims et tous les moments de la journée. Le **Dipain Poulet** et le **Dipain Rougaille Saucisse** se dégustent à toute heure, tandis que les galettes végétariennes accompagnées de gâteaux piments réconfortent en douceur. Pour un repas complet, les formules comme le **Dodo Pressé** ou le **Dodo Gourmand** associent sandwich, frites, boisson et dessert, le tout à prix accessible.

Côté plats chauds, place au **karay mauricien**, avec les incontournables **mine frit** et **riz frit** au poulet ou en version végétarienne, sans oublier le **rougaille saucisse**, mijoté dans une sauce tomate légèrement pimentée, typique de l'île.

Et pour les petites faims ou à partager, les **gato piment**, beignets de pois cassés aux herbes, et les **pilons frits** marinés aux épices locales complètent l'expérience, entre croquant et fondant.

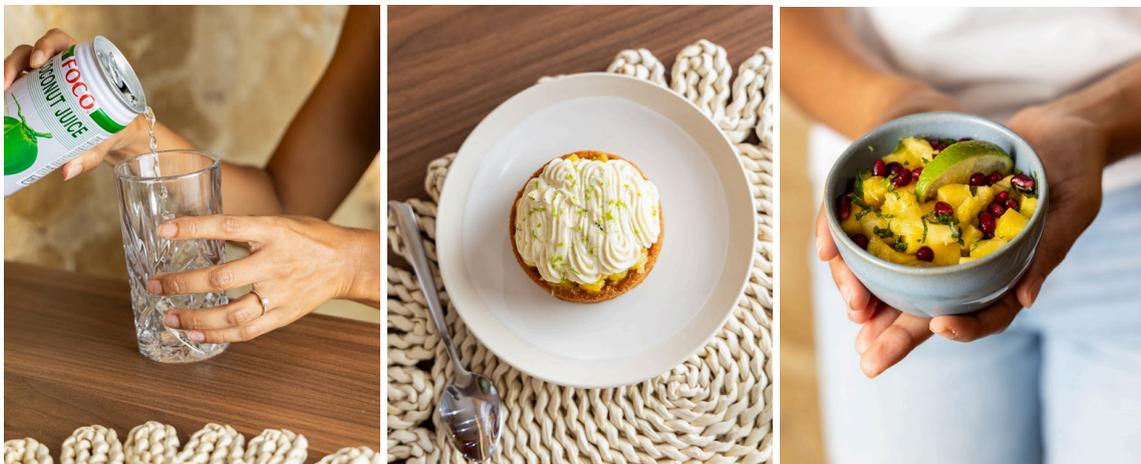




## DES BOISSONS ET DESSERTS QUI SENTENT LES TROPIQUES

Le voyage ne s'arrête pas là. À boire, la carte rend hommage aux classiques mauriciens avec la **bière Phoenix**, légère et rafraîchissante, brassée sur l'île, ainsi qu'un **rhum arrangé maison**, infusé de fruits et d'épices pour une explosion aromatique à chaque gorgée.

Les amateurs de douceurs peuvent finir sur une note sucrée avec le **Puit d'amour**, une pâtisserie locale, ou une **salade de fruits exotiques** pleine de fraîcheur. Le tout peut être accompagné d'un **jus de tamarin**, de **mangue** ou encore de **coco**, pour prolonger l'évasion.



## UN LIEU DE VIE ET DE PARTAGE

Ti Dodo Gourmand est un lieu vivant, pensé pour accueillir tous les curieux de nouvelles saveurs. Que l'on y vienne pour une pause rapide, un déjeuner sur le pouce, un dîner entre amis ou une simple envie de découvrir autre chose, l'accueil est toujours chaleureux, à l'image de Meeta et de son île de cœur.

Avec ce premier concept de street food mauricien à Paris, Ti Dodo Gourmand entend bien réveiller les papilles et les esprits avec une cuisine métissée, authentique et pleine d'amour.