

Communiqué de Presse

Le Bistro Djougo, une adresse " comme à la maison " au cœur du 17ème arrondissement.

Paris - Situé à deux pas de la place Charles de Gaulle-Étoile, dans un quartier dynamique du 17^e arrondissement, le **Bistro Djougo** incarne la passion et la complicité de Julie et Hugo, **deux amoureux de la bonne cuisine et des moments de partage**. Leur ambition ? Faire de leur restaurant un lieu où la convivialité et la qualité se rencontrent autour de plats savoureux et de produits soigneusement sélectionnés.

Une histoire, un concept : Djougo, entre Julie et Hugo

Le nom « **Djougo** » est la combinaison affectueuse des prénoms des fondateurs, Julie et Hugo. Le **Bistro Djougo**, c'est leur vision commune d'un espace où **l'on mange bien, où l'on se sent bien, et où l'on revient toujours avec plaisir**. Le restaurant reflète leur amour de la convivialité. Son intérieur, mêlant pièces chinées, bois et mobilier rétro, crée une atmosphère à la fois douce et chaleureuse. « **Cocoon** » est le terme qui revient le plus souvent pour décrire cet espace, idéal pour partager des moments agréables en famille, entre amis ou entre collègues.

La viande à l'honneur, mais pas que...

Spécialisé dans la viande, le Bistro Djougo met à l'honneur des pièces d'exception, à partager ou à savourer en solo, toujours dans un esprit de convivialité. Pour garantir une qualité irréprochable, le restaurant **collabore avec des producteurs engagés**, sélectionnant des viandes provenant d'élevages responsables et respectueux du bien-être animal. Sans se limiter à une seule provenance, **Djougo propose une offre variée, tracée avec soin**. Bientôt, une collaboration avec une petite ferme du Nord-Pas-de-Calais viendra enrichir cette gamme, reflétant l'attachement du Bistro à des produits bien sourcés et parfaitement élevés.

Mais ici, tout le monde est le bienvenu : végétariens, amateurs de poisson ou carnivores passionnés trouveront leur bonheur. « **Avec Hugo, nous voulions créer un lieu qui nous ressemble, où chacun peut se régaler avec des produits frais et faits maison** », explique Julie.



Une carte à partager ou à savourer selon les envies

Chez Djougo, les entrées séduisent tous les palais, en mariant créativité et générosité. Les amateurs de viande seront conquis par l'irrésistible **Os à moelle**, un véritable délice fondant, ou par le **Boudin Noir** revisité de Christian Parra. Les gourmets en quête de fraîcheur succomberont au **Velouté de Chou-fleur**, sublimé par des éclats de chorizo et une pointe d'huile de riquette ainsi que le **Tartare de Saumon**, enrichi d'une espuma de wasabi et de condiments délicatement parfumés, apportent une légèreté raffinée à cette symphonie culinaire. Ceux en quête de raffinement se laisseront charmer par l'**Œuf parfait du chef**, accompagné de shiitakés et de pleurotes.



Côté plats, la star de la maison reste la sélection de viandes maturées, où **côte de bœuf et entrecôte** se dégustent selon les envies, avec un choix d'accompagnements personnalisés pour sublimer chaque bouchée. Les incontournables ne sont pas en reste : le **Chuck Flap** servi avec des frites croustillantes et une sauce chimichurri relevée, ou encore le **Suprême de Poulet** basse température, polenta crémeuse & poulet Zaatar. Les amateurs de confort gustatif seront séduits par le **Risotto aux Champignons**, un plat régressif et généreux à souhait. Pour les appétits plus légers, le **Filet de Daurade** s'accompagne de betteraves, granny smith & fromage frais.



Pour conclure le repas en beauté, **Djougo** propose des **desserts délicieux**, allant de la savoureuse **brioche perdue** à la **Ganache au chocolat**, sauce safranée & câpres frites, jusqu'à l'**Ananas Rôtis**, glace vanille, kadaïf & caramel d'épices.

De plus, la maison propose un « **semainier** », conçu spécialement pour répondre aux attentes des bureaux et résidents alentours. À travers des plats simples, réconfortants et abordables, cette formule change chaque semaine en s'inspirant des produits de saison comme la fameuse **Saucisse Purée** et son jus corsé ou bien encore les **Coquillettes** jambon et comté.

La carte évolue au rythme des saisons et des inspirations. **Chaque plat est le fruit d'un travail** collectif entre Julie et Hugo, l'équipe en cuisine, et une dégustation finale qui implique tout le staff.



BISTRO
DJUGO

• PARENTHÈSE VIANDE & VIN •

+

